



# Кулинарная студия GastroSchool 18

г. Днепр  
[www.gastro18.com](http://www.gastro18.com)

# О нас

**GastroSchool 18** – крупнейшая кулинарная и кондитерская школа в Днепре, которая уже более 3-х лет приобщает людей к гастрономической культуре. Кулинарное и кондитерское искусство, хлебопекарство и сыроварение, винные дегустации, проведение корпоративных и частных гастровечеринок. Тысячи учеников, сотни выпускников, десятки искренних друзей.

## Услуги студии:

- ежедневные мастер-классы;
- кулинарные и кондитерские курсы;
- ежемесячные мастер-классы для профессионалов под эгидой Первой украинской ассоциации Шеф-поваров;
- корпоративные гастровечеринки (от 10 до 100 человек),
- кулинарные дни рождения для взрослых и детей (в студии и выездные);
- аренда студии;
- разработка меню для заведений;
- телевизионные съёмки.

# Помещение.

Помещение в аренде (с переуступкой прав).  
Новый ремонт(сентябрь 2017).

Технические характеристики:

100 кв.м. – (студия) + 50 кв.м. (свободная площадь под кухню/рабочий цех/складские помещения)

Помещение расположено в зоне фудкорта торгового центра, поэтому имеет все необходимые коммуникации:

Электричество (220V\380V) – 40кВт (при необходимости возможно увеличение мощности);

Вентиляционная система: каналы вентиляции под вытяжки; общая система вентиляции.

Водопровод: централизованная система ТЦ с 12 подводами воды.

Канализация: централизованная система ТЦ с 2 стояками.

Пожарная система: система ТЦ.

Система охлаждения/подогрева фанкойл + радиаторы обогрева.

Грузовой лифт.

Охрана ТЦ.

# Месторасположение.

Проспект Александра Поля 11, ТЦ Мириада, 3 этаж.

Центральная часть города.

2 квартала от центрального проспекта Д. Яворницкого.

Район областной госадминистрации.

На первом этаже ТЦ расположен большой супермаркет Варус.

В 100 метрах от ТЦ расположен супермаркет АТБ (новый, черный).

В 5 минутах езды расположен Центральный рынок Озерка.

# Партнёры.

**Первая украинская ассоциация Шеф-поваров** – ежемесячные собрания и мастер-классы от лучших Шефов Украины для Шефов и рестораторов Днепра. Постоянный контакт с участниками ресторанной жизни Днепра и Украины, а также партнёрами ассоциации.

**ТМ Metro Cash & Carry** – партнерская скидка на приобретение товаров сети.

**ТМ Kenwood** – предоставление оборудования (кухонные машины, блендеры, кутеры, плиты).

**ТМ Thermomix** – предоставление кухонной машины.

**ТМ Фрекен Бок** – ежеквартальное предоставление расходных материалов (бумажные полотенца, моющие средства, пищевая пленка, пергамент, фольга, губки и т.д.)

**ТМ Kamis** – предоставление приправ и смесей.

**ТМ Villa Krim** – предоставление вин для мастер-классов и дегустаций.

**Кондитерский магазин Арахис** – партнерская скидка.

**Vodo интернет-магазин оригинальных подарков** - продажа мастер-классов студии.

# Интернет ресурсы.

Сайт [www.gastro18.com](http://www.gastro18.com)

Топ в Google при запросах «кулинарная студия днепр», «кулинарные курсы в днепре», «кондитерские курсы в днепре», «кулинарные и кондитерские мастер классы днепр» и т.д. 1,5-2 тысячи пользователей в месяц. Более 50-60% - новые пользователи. Сайт прост в редакции и осуществляется сотрудником студии.

## Социальные сети:

Страница Facebook. Более 3600 подписчиков. <https://www.facebook.com/gastroschool18.Dnepr/>

Профиль в Instagram. Более 2900 подписчиков. <https://www.instagram.com/gastroschool18/>

Страницы активные, в постоянном контакте с подписчиками и являются основными рекламными площадками по продвижению услуг, идей и настроений студии.

# Комплектация студии.

Студия имеет две рабочие зоны, в которых расположены:

## Мебель

8 мобильных рабочих столов со съёмными ножками (2000x600x850)

1 мобильный рабочий стол со съёмными ножками (1300x600x850)

2 встроенных рабочих стола (2000x600x850)

2 рабочих стола из нержавеющей стали с полкой (2000 x600x850)

Полка из нержавеющей стали на 4 секции (2100x600x1200)

Полки для посуды (коробки из фанеры) – 12шт

Полка из дерева на 3 секции (220x400x2000)

Стойка администратора (2000x700x1500)

Диван кожаный дизайнерский

Стол журнальный дизайнерский

Стулья складные (16шт)

Стулья - 4шт

## Оборудование

Моечная ванна из нержавеющей стали двухсекционная со шкафом (1300x600x850)

Мойка кухонная бытовая из нержавеющей стали

Вытяжной зонт двухсторонний с жиротрапниками из нержавеющей стали (2000x800)

Вытяжной зонт односторонний с жиротрапниками из нержавеющей стали (2000x600)

Вытяжка бытовая

Бойлер Gorenje 80л – 1 шт

Бойлер Gorenje 15л – 1 шт

Холодильники с морозильной камерой - 2 шт

Стиральная машина Beko (6кг) для фартуков и т.д.– 1 шт +

(Фартуки рабочие брендированные – 30шт)

Кофемашина Saeco – 1 шт

## Оборудование

Плиты индукционные переносные

Ariston (2000W) – 4шт

Kenwood (2000W) – 2шт (партнёрские)

Плита электрическая встроенная 4-х конфорочная Fagor (2x2000W+2x1500W) – 1шт

Духовки бытовые встроенные Hansa (65л) – 2шт

Печь микроволновая LG – 1шт

Кухонная машина Kenwood Cooking Chef KM096 – 1шт (партнёрский) + насадки: венчик, силиконовая лопасть, крюк, к-образная, насадка для ризотто, раскатка для пасты, нарезка для тальятелле.

Кухонный робот Thermomix TM5 – 1шт (партнёрский)

Кухонный блендер Braun – 1шт (партнёрский)

Пароварка – 1шт

Пастамашинки – 2шт

## Посуда

Тарелки столовые -130шт

Ложки/вилки/ножи столовые – 150шт

Винные бокалы/стаканы/чашки - 100шт

Кастрюли из нержавеющей стали (1л-12л)– 12шт

Сковородки (с покрытием, нержавеющая, чугунные, гриль) - 13шт

Миски из нержавеющей стали большие – 13шт

Сотейники из нержавеющей стали – 10шт

Миски/тарелки рабочие маленькие (глубокие/плоские) из нержавеющей стали (30шт)

Ножи кухонные рабочие – 20шт

Доски кухонные пластиковые – 20шт

Венчики\ лопатки \ шпатели\ скалки

Кондитерские формы для тортов и капкейков (металл\силикон)

Кольца формовочные для подачи \ боксы для хранения

# Наше всё

Разработанные программы кулинарных и кондитерских курсов, мастер-классов и гастровечеринок с техкартами блюд.

Клиентская база.

Компетентные преподаватели.

Контакты поваров и кондитеров, сотрудничавших со студией.

Контакты поставщиков.

Контакты партнёров.

## P.S.

Причина продажи – катастрофическая нехватка времени и сил, в связи с развитием двух смежных проектов. GastroSchool 18 – наш любимый ребёнок, который дал основу для развития в ресторанном бизнесе. Мы искренне заинтересованы, чтобы он жил и развивался, и мы реально знаем, что это возможно. Поэтому. В качестве бонуса, мы предлагаем 3-х месячное сопровождение! Мы поделимся с вами всеми мыслями и идеями, которые мы не успели реализовать и, конечно поможем вам на старте.

По всем вопросам звоните

+30667424484 Юрий

+30667277358 Константин

Спасибо.