

Сеть Tine открыла третью кофейню в Москве

Тематика: **Стиль жизни, отдых**
Статьи и исследования

Дата публикации: 30.10.2022

г. Москва

Дата мероприятия / события: 30.10.2022

В субботу, 29 октября, в Таганском районе открылась новая кофейня под брендом Tine. Первые две кофейни сети уже работают на Покровке и на Патриарших. Таким образом сеть маленьких городских кофеен, запущенная весной 2022 года основателями группы Floo family, продолжает расти.

Tine 3 расположена на первом этаже отреставрированного здания старого особняка на Таганской. Пространство вписывается в концепцию маленькой городской кофейни — его площадь всего 39 квадратных метров. В помещении есть два окна с большими глубокими нишами, где можно сидеть, также есть места «для одиночек» и один общий стол на шесть мест в центре. Благодаря этим решениям интерьер и экстерьер третьей Tine перекликается с остальными кофейнями сети. Особенностью проекта новой кофейни являются два отдельных входа — один из них сейчас представляет с собой нишу с посадкой, а летом на его месте планируется выход на летнюю веранду.

— Повторяя необычные интерьерные решения из кофейни в кофейню, мы создаем элементы узнаваемости для гостей, — поясняет один из основателей Tine by Floo Family Станислав Коротецкий. — Чтобы человек, который был в одной нашей кофейне, и в другой чувствовал, будто уже бывал в этом месте. Это важный элемент сетевых кофеен — мы предлагаем нашим постоянным гостям в удобном для них месте знакомый сервис и знакомое понятное меню.

В соответствии с замыслом основателей, интерьеры кофеен под брендом Tine перекликаются, но не идентичны. Дизайн-проект Tine 3 был создан в стиле архитектуры особняка на Таганской, 24 с1, в котором она расположена. Так, на втором этаже здания — огромное пространство с лепниной в виде роз, эту же тему было решено поддержать в интерьере кофейни на первом этаже. В дизайне также сохранен открытый обработанный кирпич, а в качестве акцентов используются фирменные цвета сети — синий и светло-зеленый.

— Сеть городских кофеен под брендом Tine это новый формат группы Floo family, который мы создавали в определенной концепции — оптимальные цены на напитки и еду за счёт централизации производства, стандартизации процессов и связи финансовой модели Tine с другими форматами Floo family. — рассказывает Станислав Коротецкий. — Поэтому основное, на что мы опираемся при выборе локации для нового заведения, это бюджет. Tine 3 — это первая кофейня, которую мы строим с нуля, а не переупаковываем готовый бизнес. Выбирая локацию, мы стараемся не уплотняться и акцентируемся на том, чтобы расширить географию своего присутствия в Москве. Прежде всего мы ориентируемся на аудиторию The Welder Catherine, Floo, Tine и «Сойка напела», смотрим и спрашиваем, откуда к нам едут гости, с каких районов, также мы смотрим на карту и учитываем удаленность наших заведений и тех, кто готовит на нашем зерне. Для нас важно не перетягивать трафик ближайших заведений, мы смотрим, чтобы целевая аудитория не сильно перекликалась и отличалась на 70-80%.

Кофе в Tine 3, как и во всех кофейнях группы, — от The Welder Catherine. Десерты и кулинария — собственного

производства, от бренда Bright Kitchen, компания по производству выпечки, десертов и кулинарии для кофеен также входит в группу Floo family. За разработку меню напитков отвечает бар-менеджер группы, Рамиль Рзаев. Как рассказывают основатели бренда, Станислав Коротецкий и Дмитрий Бородай, запуск третьей кофейни обошелся в 6 млн рублей. Выбирая между покупкой проекта и отстраивания нового с нуля, по словам основателей, предпочтительней второй вариант — конечная стоимость отличается не сильно, зато результат будет максимально соответствовать требованиям. Так, например, запуск Tine 1 на Покровке стоил 5 млн рублей, в эту сумму вошла покупка действующей кофейни, замена оборудования и ремонт.

— Большая доля расходов при открытии кофеен в сети Tine — это оборудование. Поскольку во всех заведениях Floo family в приоритете стабильность качества и вкуса с фокусом на сервис, у нас высокие требования к функционалу оборудования и стандартизации процессов, — рассказывает Станислав Коротецкий. — Мы выбираем дорогое и многофункциональное оборудование, которое сводит к минимуму человеческий фактор, при этом сокращает время приготовления заказа и бариста может больше времени уделить гостям. Эспрессо машину мы выбрали Victoria Arduino black eagle gravimetric, кофемолки — Mahlkonig E65 GBW с весами и Mahlkonig EK43 ST.

До апреля 2023 года основатели планируют открыть еще две кофейни, таким образом спустя год со старта проект количество кофеен под брендом Tine в Москве увеличится до пяти.

Справка о компании

Сеть небольших городских кофеен под брендом Tine — новый формат группы Floo family, который позволяет держать оптимальные цены на напитки и еду, за счёт централизации производства, стандартизации процессов и связи финансовой модели Tine с другими форматами Floo family.

Группа Floo family была основана предпринимателями Дмитрием Бородаем (также является основателем компании The Welder Catherine) и Станиславом Коротецким. В группу кроме сети Tine входят кофейня Floo, городское кафе «Сойка напела» и Bright Kitchen — сервис по производству и доставке десертов, выпечки, ремесленного хлеба и кулинарии в структуре заведений Floo family. Работает на рынке Москвы и Московской области с октября 2021 года.

Постоянная ссылка на материал: <http://www.smi2go.ru/publications/147584/>