

МОСКВА • САНКТ-ПЕТЕРБУРГ • НИЖНИЙ НОВГОРОД • КИЕВ



Волконский
ПЕКАРНЯ КАФЕ КОНДИТЕРСКАЯ

ИСТОРИЯ КОМПАНИИ

Компания «Волконский» стремится объединить лучшие традиции европейского ремесленного хлебопечения (artisan boulangerie) и воссоздать забытые каноны знаменитых русских дореволюционных булочных.

Первая Пекарня «Волконский» в Москве была открыта в 2005 году, на пересечении Малой Бронной и Садового кольца. Первая пекарня «Волконский» в Санкт-Петербурге была открыта в 2010 году на Каменно-островском проспекте.

Семья пекарен Волконский органично развивается. Ежегодно мы открываем несколько новых пекарен в каждом городе. И в 2014 году общее число пекарен превысило 33

В Киеве первая пекарня «Волконский» была открыта в 2006 году, в гостинице «Премьер Палас» на бульваре Тараса Шевченко.

«Волконский» восстанавливает культуру потребления хлеба, меняет представление людей о привычном продукте, демонстрирует, как просто можно улучшить качество повседневной жизни и дарить людям радость через простые вещи.

ТРАДИЦИОННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Хлебные традиции

Мы – за ремесленничество!

Лучшие традиции мы соединяем с достижениями XXI века. В каждой стране обязательно вводим в меню национальные продукты. Мы возрождаем забытые традиции, восстанавливаем рецепты из старинных кулинарных книг. Традиционные хлеба «Монж» и «Палин» пекари готовят на основе уникальной натуральной закваски.

В каждой пекарне «Волконский» есть аппарат для ферментации, позволяющий создавать фирменную закваску и подготавливать ее к дальнейшему использованию. Оригинальная закваска обогащает хлеб, придает ему аромат орехов, специй...

Многие известные отели и рестораны Киева, Москвы, Санкт-Петербурга и Донецка выбирают хлеб от «Волконского» для своих гостей.

«Приготовление хлеба давно уже стало для всех нас не просто работой, а жизненной философией. Уже 9 лет мы восстанавливаем культуру потребления хлеба, меняем представление людей о продуктах. Главное в моей профессии – доставлять удовольствие людям, и мне удается это уже 30 лет».

*Лоран Бурсье,
директор по качеству пекарен «Волконский»*

КАЧЕСТВО ВО ВСЕМ

Все самое лучшее

Мы принципиально не используем искусственные добавки, улучшители и консерванты, широко распространенные в крупном хлебном производстве. В составе наших продуктов только натуральные ингредиенты.

Выпуская высококачественную продукцию, мы жертвуем сроком хранения: хлеба и выпечка хранятся не более 12 часов, кондитерские изделия – не более 48 часов. Вы можете быть полностью уверены в натуральности всех наших продуктов.

Мы ежедневно доказываем качество нашей продукции. Мы работаем только с надежным поставщиками. Для традиционных французских изделий (багеты, круассаны, эклеры) мы импортируем муку из Франции. Для национальных продуктов (традиционные русские и украинские хлеба) мы выбираем сырье лучших украинских и русских мельниц.

Мы работаем на самом современном импортном оборудовании, применяя новейшие технические достижения. При этом большинство изделий традиционно изготавливаются вручную: только так достигается уникальное качество нашей продукции.



НАША ПРОДУКЦИЯ

В наших пекарнях изготавливается более 80 видов хлеба, и мы на этом не останавливаемся. Наши кондитеры производят более 40 видов тортов и пирожных, более 30 видов различной сдобной выпечки, более 20 видов шоколадных изделий ручной работы.

На кухне повара каждый сезон обновляют меню, в котором собраны оригинальные рецепты европейской, русской и украинской кухни. Комбинации свежайших продуктов позволяют насладиться сэндвичами, кишками и салатами.

Ежедневно на нашем производстве работают контролеры по качеству, они следят за соблюдением всех норм, внешним видом продукции.

Будьте уверены: у нас качество во всем!

Фирменная продукция, на которую мы советуем обратить внимание в первую очередь:

- ▶ Предложение для ланча: киши, салаты, сэндвичи (на основе хлеба собственного приготовления)
- ▶ Круассаны (классический, миндальный)
- ▶ Жерновой хлеб
- ▶ Багеты
- ▶ Эклеры
- ▶ Мармелад
- ▶ Шоколад
- ▶ Печенье



СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Мы уделяем много внимания тем, кто нуждается в помощи. Мы убеждены, что только то общество, которое активно занимается поддержкой подрастающего поколения, имеет право на успешное будущее. Мы стали первой в России коммерческой организацией, открывшей благотворительный учебный центр «Ковчег Волконский» на базе общеобразовательной школы № 1321 в Москве. Обучая детей с особенностями развития кондитерскому ремеслу, мы делаем все возможное, чтобы дать им профессию, ремесло, которое поможет во взрослой жизни.

Мы проводим мастер-классы как для детей, так и для взрослых, стремящихся расширить свое кулинарное мастерство.

Большинство сотрудников нашей компании проходит несколько этапов обучения. Мы ценим талант и поощряем стремление к развитию.

В ассортимент наших пекарен специально введена традиционная линейка русских хлебов – батон «Нарезной», хлеб «Дарницкий». Мы производим эти хлебобулочные изделия в соответствии со всеми технологическими нормами, и реализуем по специальной цене, соответствующей средним ценам в городе.

В наших булочных любой гость может найти продукт для себя, вне зависимости от социального и финансового положения.



РАЗВИТИЕ

Мы постоянно работаем над расширением собственной сети кафе-кондитерских-пекарен в Москве, Киеве, Санкт-Петербурге...

Мы готовы к обсуждению проектов по открытию пекарен «Волконский» в крупных городах России и Украины, как на условиях партнерских отношений, так и предоставления сублицензии на территорию.

Мы предлагаем решения для быстрого создания стабильного бизнеса. Форматы отличаются универсальностью и гибкостью: от небольшого хлебного магазина до роскошной кофейни-кондитерской в центре города.

Наш новый проект Волконский у дома — это формат небольшого уютного магазина рядом с домом или офисом, в котором можно найти продукты ежедневной необходимости. Волконский у дома - альтернатива крупным супермаркетам с очередями а также магазинам шаговой доступности.

Важной составляющей проекта является небольшое кафе, предлагающее качественный кофе, чай и быструю еду высокого качества (сендвичи, киши, салаты)

Основные условия:

- Паушальный взнос (в зависимости от объема передаваемого пакета): от 5 000 € + НДС за каждую торговую точку, вносится в течение 10 дней с момента подписания Договора. Партнер перечисляет сумму сразу за 3 первые торговые точки.

- Роялти составляет 6% + НДС от ежемесячного оборота, оплачивается в течение 10 дней после окончания отчетного периода (календарный месяц).

- Отсрочка платежа за продукцию — 14 календарных дней.

- Рекламные отчисления отсутствуют.

- Срок действия Договора: 5 лет с момента его подписания.



Волконский
ПЕКАРНЯ КАФЕ КОНДИТЕРСКАЯ

МОСКВА

ул. Большая Садовая, д. 2/46

ул. Маросейка, д. 4/2

ул. Сретенка, д. 27 стр.1

ул. Большая Якиманка, д.19

ул. Валовая, д.26 (БЦ «Лайтхаус»)

Цветной бульвар, д.15 (ТЦ «Цветной»)

Кутузовский проспект, д.36 стр. 10 (магазин при производстве)

ул. Садовая-Черногрязская, д.13/3

ул. Новый Арбат, д.22

ул. Рочдельская, 11/5

Чистопрудный бульвар, д.1

тел. +7 495 258 54 40

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

«Талион Империл Отель», Невский проспект, 15

Каменноостровский пр-т, д.8

Выборгское шоссе, 17/1

«ДЛТ» 2 этаж, Большая Конюшенная ул., 21/23

Марата ул., 8

БДТ наб. реки Фонтанки,64

г. Пушкин, Екатерининский парк, Садовая ул.,7

тел.+7 812 640 61 62

НИЖНИЙ НОВГОРОД

ул. Пискунова, 34

КИЕВ

«Премьер Палас Отель», б-р Шевченко, 5-7

«Пассаж», ул. Крещатик, 15

«Гольф Центр», пр-т. Героев Сталинграда, 10д

ул. Саксаганского, 24

ул. Верхний Вал, 22

ул. Льва Толстого, 1

ул. Богдана Хмельницкого, 52

тел.: +38 044 244 13 60

По вопросам недвижимости и сублицензии:

development@wolkonsky.ru (Россия)

development@wolkonsky.com.ua (Украина)

Связи с общественностью:

marketing@wolkonsky.ru (Россия)

pr@wolkonsky.com.ua (Украина)

Поставщикам:

purchase@wolkonsky.ru (Россия)

purchase@wolkonsky.com.ua (Украина)

Вопросы по закупкам
продукции «Волконский»:

zakaz@wolkonsky.ru (Москва)

zakaz@spb.wolkonsky.ru (Санкт-Петербург)

zakaz@wolkonsky.com.ua (Киев)

zakaz@wolkonsky.ru (Москва)

zakaz@spb.wolkonsky.ru (Санкт-Петербург)

