

Grupul City Grill a investit 13 mil. € pentru modernizarea restaurantului Hanu' Berarilor și lansarea hotelului La Boheme



Grupul City Grill, unul dintre cei mai puternici jucatori autohtoni din industria HoReCa, anunța finalizarea celui mai amplu proces de investiții al grupului. Prin investiția de 13 milioane de euro în revitalizarea și modernizarea restaurantului Hanu' Berarilor Oprea Soare și amenajarea Hotel La Boheme, Grupul City Grill își consolidează poziția de cel mai mare operator autohton din piața ospitalității și face primii pași pe segmentul de hoteluri.

City Grill marchează o etapă semnificativă în evoluția și dezvoltarea grupului prin finalizarea celei mai mari investiții a grupului. Pastrându-și angajamentul de a transforma bucătăria și ospitalitatea românească într-o experiență autentică și inovatoare, Grupul City Grill a investit 13 milioane Euro în restaurarea și modernizarea restaurantului Hanu' Berarilor Oprea Soare. Totodată, hotelul La Boheme, inclus în proiectul de investiție, completează experiența autentică a restaurantului, oferind oaspeților săi confort și rafinament.

„Ne-am propus să transformăm Hanu' Berarilor Oprea Soare în cea mai frumoasă locație de restaurant din București. Feedback-ul oaspeților după modernizare și restaurare este excelent, restaurantul fiind o adevărată destinație atât pentru bucureșteni, cât și pentru turiști”, spune **Daniel Mischie, CEO Grup City Grill.**

Grupul City Grill a închiriat în 2008 clădirea în care funcționa pe atunci restaurantul Casa Bucur, cu opțiunea de a o cumpăra de la moștenitorii de drept. Achiziția a fost perfectată după primul an de operare, iar restaurantul a fost transformat definitiv în Hanu' Berarilor. Lucrările de restaurare și renovare au început în anul 2015 și au fost desfășurate în etape distincte. Astfel, în perioada 2015-2017 s-au realizat lucrări precum construirea orangeriei și infrastructura terasei. Între 2018 și 2019 a fost construită noua bucatărie, iar în perioada 2019-2023 s-a restaurat clădirea veche a hotelului și a restaurantului. Bugetul total investit de grup în beraria gastronomică Hanu' Berarilor se ridică astfel la 13 milioane de euro.

„Bugetul a fost de 3 ori mai mare decât am estimat. Pe perioada lucrărilor au apărut nenumărate cerințe suplimentare care au ridicat costul. Clădirea veche, monument istoric, a fost cea mai dificilă și mai scumpă parte a investiției, dar o provocare majoră a fost și închiderea șantierului în pandemie și lockdown. Planurile au fost total date peste cap, atât din punct de vedere costuri, dar și ca timp de finalizare”, precizează Daniel Mischie.

Clădirea veche, monument istoric, cea mai mare provocare a investiției

Clădirea în care funcționează restaurantul Hanu' Berarilor Oprea Soare este o clădire monument istoric de clasă A,

acest lucru impunând standarde foarte înalte pentru conservare și restaurare.

Sub semnatura lui Mihai Butucaru, arhitect autorizat de Ministerul Culturii, clădirea veche a fost consolidată, s-a realizat compartimentarea pentru spațiul alocat hotelului, s-au restaurat detaliile de la interior. Acestea au fost aduse cât mai aproape de forma inițială, unele dintre elemente fiind reconstituite după pozele vechi ale interiorului, puse la dispoziție de foștii proprietari ai clădirii.

Proiectul de design al restaurantului, realizat de arh. Mihai Popescu reprezintă un exemplu de adaptare la arhitectura istorică a clădirii. Astfel, berăria gastronomică Hanu' Berarilor Oprea Soare păstrează elementele de construcție originale, ale arhitectului Petre Antonescu, și le combină cu un design contemporan și cu elemente interioare actuale, elemente de iluminat moderne și o terasă echilibrată cu foarte multă verdețură.

Una dintre schimbările semnificative aduse de renovare a fost mărirea bucătăriei în clădirea nouă, pentru a permite instalarea mai multor echipamente și eficientizarea proceselor de servire.

„Hanu' Berarilor este situat într-un monument istoric de clasă A. Această clasificare aduce nenumărate limitări de acțiune asupra clădirii. Sunt necesare autorizații și acorduri speciale, studii specifice pentru elementele valoroase ale clădirii – lemn, piatră, metal, vitralii etc. Este un proces extern de costisitor și care se desfășoară pe o perioadă mai lungă de timp. Nu în ultimul rând pentru intervențiile de restaurare sunt necesari oameni cu calificare pentru aceste activități și care trebuie să fie atestați de instituții acreditate. Nu este ușor să lucrezi pe incrustațiile din lemn, înfloriturile de la metal, să refaci tavane pictate distruse de infiltrații de apă, să patinezi cu foiță de aur etc. Mi-aș dori să vad în București și nu numai, cât mai multe case monument carora se li se redea strălucirea de altă dată și care să devină ele în sine o destinație emblematică în oraș”, completează Daniel Mischie.

Cealaltă locație istorică Hanu' Berarilor, aflată în vila Elena Lupescu din Pache Protopopescu intră, de asemenea, în proces de redesign, cu focus pe elemente care vor face legătura între cele două restaurante: pereți pictați în același stil și elemente de iluminat similare.

Hanu' Berarilor, restaurantul cu cel mare grad de fidelizare. Bonul mediu, 40 Euro. Păpănașii, borșul de cocoș și pulpa de rață, cele mai populare preparate.

Restaurarea, modernizarea și transformarea restaurantelor Hanu' Berarilor sunt urmate și de schimbări în meniu în sensul rafinării, păstrând același gust autentic și ingrediente calitative. În momentul de față, în locațiile Hanu' Berarilor, bonul mediu se ridică la valoarea de 40 Euro, iar păpănașii și pulpa de rață rămân cele mai populare preparate.

„Restaurantele Hanu' Berarilor, alături de Caru' cu Bere și Hanu' lui Manuc, sunt în sine destinații turistice. Pentru cei care ajung în București, turiști străini, români sau expați, este obligatoriu să treacă pe la Car, Manuc sau pe la Han. De aceea, misiunea noastră este dincolo de a servi o mâncare bună. Cred că într-o mare măsură, aceste restaurante stabilesc standardele de ospitalitate în București, poate chiar în România, și trebuie să punem accent, în primul rând, pe experiența excepțională a clienților. Iar experiența unui client într-un restaurant este definită și de atmosferă, design, dar și de meniul și calitatea serviciilor. Diversificăm și inovăm constant meniul, suntem foarte atenți la raportul preț-calitate și avem grija să avem produse pentru tipurile de clienți. Încă de acum 20 de ani, de când am deschis primul restaurant, suntem atenți să fim actuali din toate punctele de vedere, dar și să păstrăm valorile gastronomiei tradiționale”, adaugă Daniel Mischie.

Meniul restaurantelor Hanu' Berarilor este conceput de cheful Dan Iordan, care este alături de acest brand încă de la înființare. Pasiunea sa pentru bucătăria tradițională, cu accent pe mâncarea gătită și sosuri este completată de cursurile internaționale la Le Cordon Bleu și Institutul Escofier. Meniul este perfect completat de bere locală sub

diferite branduri și de vinuri românești (120 de etichete)

Astfel, Hanu' Berarilor se adresează tuturor categoriile de clienți și este renumit pentru raportul calitate-preț, fiind unul dintre cele mai populare branduri de restaurante pentru tot parcursul zilei. De altfel, meniul de prânz de 34,9 lei cu două feluri de mâncare este una dintre cele mai eficiente alegeri pentru masa de prânz în București.

Berariile gastronomice Hanu' Berarilor au în prezent o echipă de 350 de angajați, coordonată de Cornel Mihalascu, partener pe brandul Hanu' Berarilor, care colaborează cu Grupul City Grill de peste 20 de ani.

Grupul City Grill operează în prezent restaurante și cafenele sub brandurile Hanu' Berarilor, Hanu' lui Manuc, Pescaruș, Caru' Cu Bere, Buongiorno.Italian, City Grill și hotelul La Boheme, toate locațiile având un public fidel și foarte activ. Dintre toate acestea, Hanu' Berarilor, prin cele 3 locații Oprea Soare, Elena Lupescu și Otopeni, este brandul cu cel mai mare grad de recurență al clienților.

Creșterea cifrei de afaceri, susținută prin deschiderea de unități noi

Grupul City Grill a încheiat 2022, cu o cifră de afaceri de 235 milioane lei, iar pentru anul în curs estimează o creștere moderată de 10-12%. În următorii ani, creșterea cifrei de afaceri va fi susținută prin deschiderea de unități noi, inclusiv Hotelul La Boheme, dat în funcțiune la sfârșitul anului 2022, dar și prin performanța restaurantelor actuale precum Hanu' Berarilor, Buongiorno.Italian sau Pescaruș, Caru' cu Bere, Hanu' lui Manuc, Becker Brau, care au un public fidel și foarte activ.

În momentul de față, hotelul La Boheme are un grad mediu de ocupare de 75%. Încă din prima luna, datorită amplasamentului central, gradul de ocupare a fost peste 60%, ponderea oaspeților străini fiind peste jumătate.

Despre City Grill

Grupul City Grill este cel mai important jucător român din industria restaurantelor. Fondat în 2004, Grupul City Grill operează în prezent restaurante și cafenele sub brandurile Hanu' Berarilor, Hanu' lui Manuc, Pescaruș, Caru' Cu Bere, Buongiorno.Italian, City Grill și La Boheme, primul hotel din portofoliu. Încă de la primul restaurant, Grupul City Grill a avut la bază ideea de a oferi clienților un loc potrivit pentru a invita un partener de afaceri la masa, de a crea un loc de relaxare necesar în pauza de masă, cu familia sau cu prietenii.

Prin restaurantele operate, Grupul City Grill se adresează clientului urban care obișnuiește să-și petreacă timpul liber în oraș și să-și stabilească întâlnirile business sau personale la o cafea. Meniurile din restaurante sunt accesibile și variate, cu specific românesc și internațional.

Fie că vorbim despre rețetele emblematice sau orice alt preparat din meniurile restaurantelor Grupului City Grill, ingredientele folosite sunt cele mai bune pentru clienți. "Secretul" mâncărilor din restaurantele Grupului City Grill sunt ingredientele proaspete, cu proveniență atent controlată și testată, fără adaosuri alimentare. De la cartofii prăjiți proaspeți, curațați și tăiați manual, la oua din surse cage free și până la legume crescute în solarul propriu de lângă Târgoviște, filozofia pe care se bazează bucătăria Grupului este aceea de a extrage gustul natural al ingredientelor, pus în valoare prin asocieri și condimente precum sare și piper.

În toate restaurantele din Grupul City Grill, în care se gatește zilnic pentru aproape 15.000 clienți, se reciclează uleiul, sticla, cartonul și plasticul și se reduce risipa alimentară prin campanii active. Grupul CG nu folosește ulei de palmier, ci numai ulei de floarea soarelui.