

MİSYONUMUZ

Şarabın anavatanı olan bu topraklarda dünyanın en güzel şaraplarının üretildiğine inanıyoruz.

Kendi şaraplarımızın, kendi insanlarımız tarafından tam olarak bilinmesini istiyoruz. Cömert topraklarımızın tüm butik şarap üreticilerinin şarap dükkanlarımızda tanınmasını istiyoruz. Türk şaraplarının, şimdiden damaklarda yer edinmesini istiyoruz.

Dünyada söz sahibi olmaya başlayan ve yakın gelecekte pazar payını katlayarak arttıracak olan şarabın anavatanı olan bu topraklarda, gelişen yatırımlar, özenle, planlı bir şekilde ama amatör ruhu ve heyecanı da her zaman koruyarak yapılan üretimler ile hem Eski Dünya hem de Yeni Dünya şarapları ile yarışan, harika şaraplar üretildiğine ve Türk şaraplarının dünya şarapları arasında çok önemli bir yer edineceğine inanıyoruz.

Kendi şaraplarımızın, kendi insanlarımız tarafından tanınmasını, damaklarda yer edinmesini istiyoruz ve cömert topraklarımızın tüm butik şarap üreticilerinin başta İstanbul olmak üzere Türkiye'nin dört bir yanında tanınmasını istiyoruz. İyi şarap pahalı olmak zorunda değildir! Sloganımız ile şaraba meraklı herkes ile buluşmayı hedefliyoruz.

Şarap haricinde direk yerli üreticiden aldığımız peynir, şarküteri, reçel, bal, zeytin ve zeytinyağı ürünleri ile misafirlerimize Anadolu'nun zengin gastronomisini sunmak ve yerli üreticiyi desteklemek istiyoruz.

Bu misyon ile yılda dört gez Sensus Mutfak ekibi 7 bölgede tadım turları yaparak direk üreticiden tadımlar yapmaktadır.

BİZ KİMİZ

Sensus Wine & Food restoran ve satış dükkanı olarak iki ayrı konsept ile misafirlere hizmet vermektedir.

Restoran konseptinde 7 mağaza , satış dükkanı konseptine 6 mağaza ile toplam 13 mağaza aktif hizmettedir.

Restoran Konsepti

Galata Sensus (İstanbul)
Hilltown Sensus (İstanbul)
Ankara Sensus
Eskişehir Sensus
Manisa Sensus
Piyalepaşa
Bulvar 216

Satış Dükkanı Konsepti

Eskişehir Anemon
Çiğli Anemon
İskenderun Anemon
Manisa Anemon
Samsun Anemon
Yanık Ülke Kula Bağları

Menü Konseptleri & Menü Mantığı & Dönemsel Menü Uygulamaları

Menü Konsepti:

% 70 kendi üretimimiz Yanık Ülke şarapları ve % 30 marketlerde bulunmayan ve lokal üretim yapan butik şaraplar ile şarap menüsü oluşturulmaktadır. Yerli lokal peynirler , kendi reçetemiz ile üretilen pizza ve makarna grubu yiyecek menümüzde ağırlığı oluşturmaktadır.

Menü Mantığı:

Topraklarımızın değerlerini yansıtan 300 çeşit Türk Şarabı ve lokal araştırmalar neticesinde direk üreticiden temin edilen 100 çeşit yerli peynir ile özel bir konsept kurulmuştur. Şarap ve Peynir haricinde şarabı ön planda tutan dekorasyona paralel olarak şarabı ön planda tutan yemekler ve aynı mantık ile sade sunumlar planlanmaktadır. İtalyan tarzı ağırlıklı başlangıç ve sıcaklar servis edilmektedir.

Dönemsel Menü Uygulaması:

Hem maliyet hem de son dönemde misafir kitlesinin beklentisi olan taze ürün kullanımı konseptine uygun olarak sene 4 kez her mevsim geçişinde menü değişimi yapılmaktadır. Menü , reçete ve sunum görselleri Sensus Yönetimi tarafından eğitimler dahil sağlanmaktadır.

SENSUS