

Жигулёво  
пивные бары

ОТКРОЙ БАР В АЭРОПОРТУ ИЛИ НА ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОМ ВОКЗАЛЕ

2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 ₺

И ЗАРАБАТЫВАЙ ЕЖЕМЕСЯЧНО

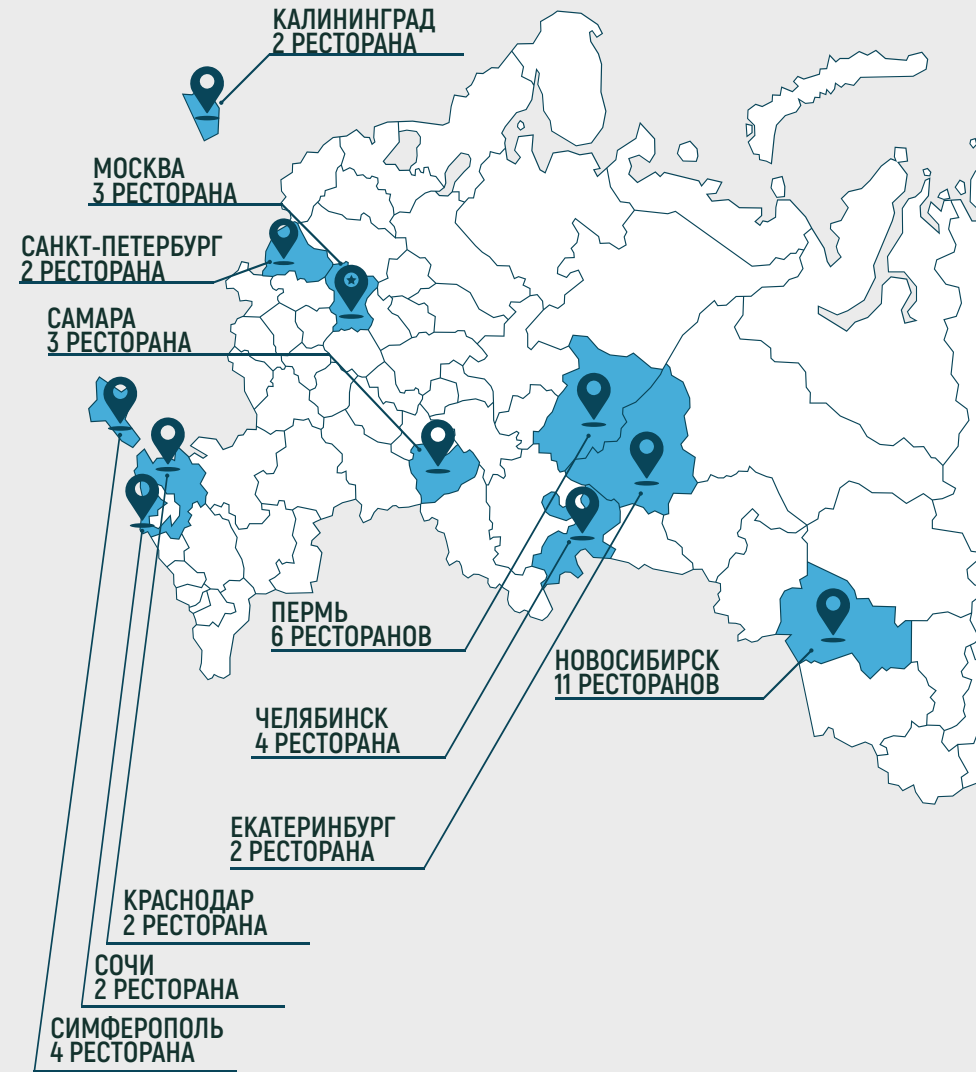


**15**  
БРЕНДОВ

**40**  
РЕСТОРАНОВ

**11**  
ГОРОДОВ

**8 ЛЕТ**  
УСПЕШНОЙ РАБОТЫ





# О НАС

Интерьер выполнен в стиле «Советский курорт»: лёгкая мебель, фитостена, центр притяжения - барная стойка, выполненная из светлого дерева с вставками из фирменных бутылок пива «Жигули». Лёгкая веселая атмосфера поддерживается музыкальным сопровождением хитов СССР.

Основа меню - фирменное пиво «Жигули», которое варится по особому рецепту с 1968 года. Также в меню представлены горячие закуски к пиву, салаты, бутерброды с краковской колбасой, курицей, лососем, пельмени и другие горячие блюда, десерты.





# Миулёво

пивные бары





# ОТКРЫТИЕ В АЭРОПОРТАХ

За 8 лет выстроили эффективные бизнес процессы по запуску и операционному управлению ресторанами.

Рентабельность от 40%;  
Ежемесячная прибыль от 2 млн. рублей;  
Срок открытия 1 месяца;  
Окупаемость от 3 месяцев;  
Инвестиции от 4 млн. рублей;  
Наша бизнес модель работает 6 лет





# ЧТО ВХОДИТ?

За 8 лет выстроили эффективные бизнес процессы по запуску и операционному управлению ресторанами.

**1** Помощь в поиске помещений и участии в тендерах на аренду в аэропортах и жд вокзалах;

**2** Экспертная оценку возможности размещения ресторана в выбранном помещении;

**3** BRANDBOOK с описанием фирменного стиля заведения;

**4** FRANCHBOOK с описанием бизнес-процессов и порядком открытия ресторана;

**5** Передача сетевых регламентов и ноу-хау для эффективной работы заведения;

**6** Консультирование при подборе персонала;

**7** Локализация базового меню с учетом особенностей регион;

**8** Технологические и калькуляционные карты на коктейльную карту и меню кухни;

**9** Программа лояльности, ориентированная на привлечение постоянных посетителей;

**10** Право использования торговой марки;

**11** Разработка инвестиционного плана и бюджета;

**12** Консультирование и помощь в решении рабочих вопросов в процессе строительства и запуска в эксплуатацию;

**13** Запуск ресторана командой открытия

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС

**2 000 000** ₪



# ВСЕ ТОЧКИ КОНТАКТА

1

Личный менеджер  
на весь период работы

2

Анализ результата финансово-операционной  
деятельности ресторана с последующей выдачей  
рекомендаций с целью повышения эффективности;

3

Предоставление доступа к информационному ресурсу  
в котором собраны и систематически актуализируются  
все инструкции, стандарты, регламенты,  
обучающие материалы и пр.;

4

Маркетинговое сопровождение на базе  
годового финансового плана  
с целью увеличения выручки;

5

Консультирование по предотвращению  
и минимизации потерь в ресторане;

6

Система контроля  
(аудит внутренних и внешний)

**РОЯЛТИ 5%**





# ФРАНЧБУК СОДЕРЖИТ:

**ФИНАНСОВУЮ МОДЕЛЬ С ПРОГНОЗОМ ОКУПАЕМОСТИ;  
ЭТАПЫ И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ОТКРЫТИЯ РЕСТОРАНА;**

- Юридический блог / Бухгалтерия / Финансы
- Регистрация юридического лица
- Открытие расчетного счета
- Договор коммерческой концессии (или лицензионный договор)
- Свидетельство о регистрации товарного знака
- Алкогольная лицензия
- Постановка учета сырья и денежных средств
- Инвестпроект (БДР)

## ДАННЫЕ ПО ПОМЕЩЕНИЮ

- Договор аренды помещения
- Рекомендованные поставщики и подрядчики
- Спецификация оборудования
- Cut-Guide по интерьеру

## ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ БИЗНЕС-ПРОЦЕССОВ

- Система автоматизации
- Система видеонаблюдения

## АУДИТ

- Видео-контроль
- Внутренний и внешний аудит





# ФРАНЧБУК СОДЕРЖИТ:

## МАРКЕТИНГ ОТКРЫТИЯ И СОПРОВОЖДЕНИЯ

- Маркетинговая стратегия
- Работа с трафиком
- Ведение социальных сетей
- PR-стратегия
- Аналитика
- Система лояльности

## BRANDBOOK

- Руководство по управлению фирменным стилем

## ПЕРСОНАЛ

- Инструкция по найму
- Трудовой договор
- Штатное расписание
- Должностные инструкции по работе каждого сотрудника
- Мотивационная политика
- Стандарты работы сотрудников
- Премии и штрафы
- Увольнение персонала

## БАР / КУХНЯ

- Санитарно-эпидемиологические правила
- Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре
- Требования к транспортировке, приему, доставке и хранению сырья, пищевых продуктов
- Информацию о поставщиках (план закупок)
- Инвентаризация
- Технологические и калькуляционные карты на коктейльную карту и меню кухни





# ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ:

Помещение для бара "Жигулево" должно располагаться  
желательно в **стерильной зоне аэропорта**. Площадь **от 20м<sup>2</sup>**  
(без посадки), **80м<sup>2</sup> - 120м<sup>2</sup>** с комфортной зоной посадки.  
Возможность размещения вытяжки **обязательное условие**.  
Количество необходимых электрических мощностей  
составляет **не менее 40кВт**.





# ОТКРЫТИЕ РЕСТОРАНА ПОД КЛЮЧ

ГАРАНТИРУЕМ ОТКРЫТИЕ ЗА 3 МЕСЯЦА 100% ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ВЫПОЛНЕНИЯ ВСЕХ БЛОКОВ ПО ЗАПУСКУ ПРОЕКТА. СТОИМОСТЬ ОТКРЫТИЯ РАССЧИТАВАЕТСЯ С УЧЕТОМ ОСОБЕННОСТЕЙ РЫНКА В ВАШЕМ ГОРОДЕ

1

Разработка инвестиционного проекта

2

Экспертиза технологического и дизайн-проекта. Выдача рекомендаций исполнителям

3

Организация строительного процесса "под ключ"

4

Получение алкогольной лицензии. Согласования с контролирующими органами

5

Организация работы предприятия общественного питания и изготовления /продажи продукции общественного питания на территории, определенной в договоре

6

Подбор необходимого персонала и комплектование штата предприятия до момента фактического открытия

7

Техническое и консультативное содействие Инвестору, включая содействие в обучении и повышении квалификации работников, по необходимости

8

Консультирование Инвестора при покупке оборудования, в том числе при проведении тендеров с целью оптимизации расходов

9

Предоставление инвестору медиа плана с утвержденным бюджетом, не позднее согласованной даты

10

Предоставление утвержденного меню ресторана и меню бара, не позднее согласованной даты

11

Предоставление Инвестору плана финансирования по проекту

12

Соблюдение утвержденного объема инвестиций

13

Открытие заведения для гостей, не позднее согласованной даты

14

Обучение и стажировка персонала

15

Предоставление отчета об исполнении инвестиционного проекта

# ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ:

Любят проводить свободное время в компании друзей или второй половины. Любят путешествия по России и в тёплые страны. Путешествующие по работе.

Любят понятную, вкусную еду и напитки.

Ценят позитив и атмосферу легкости.

Получают удовольствие от жизни.

Со средним и выше среднего доходом.

**ВОЗРАСТ 25-45**



**60%**



**40%**





# ЭТАПЫ СОТРУДНИЧЕСТВА С НАМИ:

НА КАЖДОМ ЭТАПЕ ВАС СОПРОВОЖДАЕТ  
ПЕРСОНАЛЬНЫЙ МЕНЕДЖЕР!



**БЕРЕМ УПРАВЛЕНИЕ НА СЕБЯ - ВОЗНАГРАЖДЕНИЕ  
ЗА УПРАВЛЕНИЕ РАССЧИТЫВАЕТСЯ ОТ ПРИБЫЛИ**

# ПОЧЕМУ ВЫБИРАЮТ НАС?

Мы – команда ресторанных экспертов с многолетним опытом работы на рынке общественного питания. В портфеле компании разработка и открытие успешных концепций ресторанов грузинской, паназиатской, итальянской кухни, баров и кафе.

**БОЛЕЕ 8 ЛЕТ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ**  
**БОЛЕЕ 15 УСПЕШНЫХ, РАЗНОФОРМАТНЫХ КОНЦЕПЦИЙ**

**15**  
БРЕНДОВ

**40**  
РЕСТОРАНОВ

**11**  
ГОРОДОВ

**8**  
ЛЕТ  
УСПЕШНОЙ РАБОТЫ

**ВАШ УСПЕХ - НАША ЦЕЛЬ!**



# СТАНЬ УСПЕШНЫМ РЕСТОРАТОРОМ!

Полное сопровождение вашего проекта

**ДЬЯКОВА ЕВГЕНИЯ**

**8-965-990-89-36**

Директор по франчайзингу DNK FOOD  
e.dyakova@dnkfood.ru

[www.dnkfood.ru](http://www.dnkfood.ru)

