

п|е|р|ч|и|н|и

пицца  паста

5 ПРАВИЛ УСПЕШНОГО ФРАНЧАЙЗИ



WWW.PERCHINI.RU

СОДЕРЖАНИЕ

03-04

ВСЁ
НАЧИНАЕТСЯ
С ИДЕИ

05

ДЕНЬГИ ДОЛЖНЫ
РАБОТАТЬ

06-09

ФРАНЧАЙЗИНГ —
ЭТО ПРОСТО!
(ИЛИ КАК СТАТЬ
ЭКСПЕРТОМ)

10

БИЗНЕС
НА ДОЛГО

11-15

ДЕЙСТВУЙ!



ВСЕ НАЧИНАЕТСЯ С ИДЕИ!

03

ВЕЛИКИЕ ИДЕИ ПРЕДПОЧИТАЮТ
ПОСЕЩАТЬ ПОДГОТОВЛЕННЫЕ УМЫ

Луи Пастер



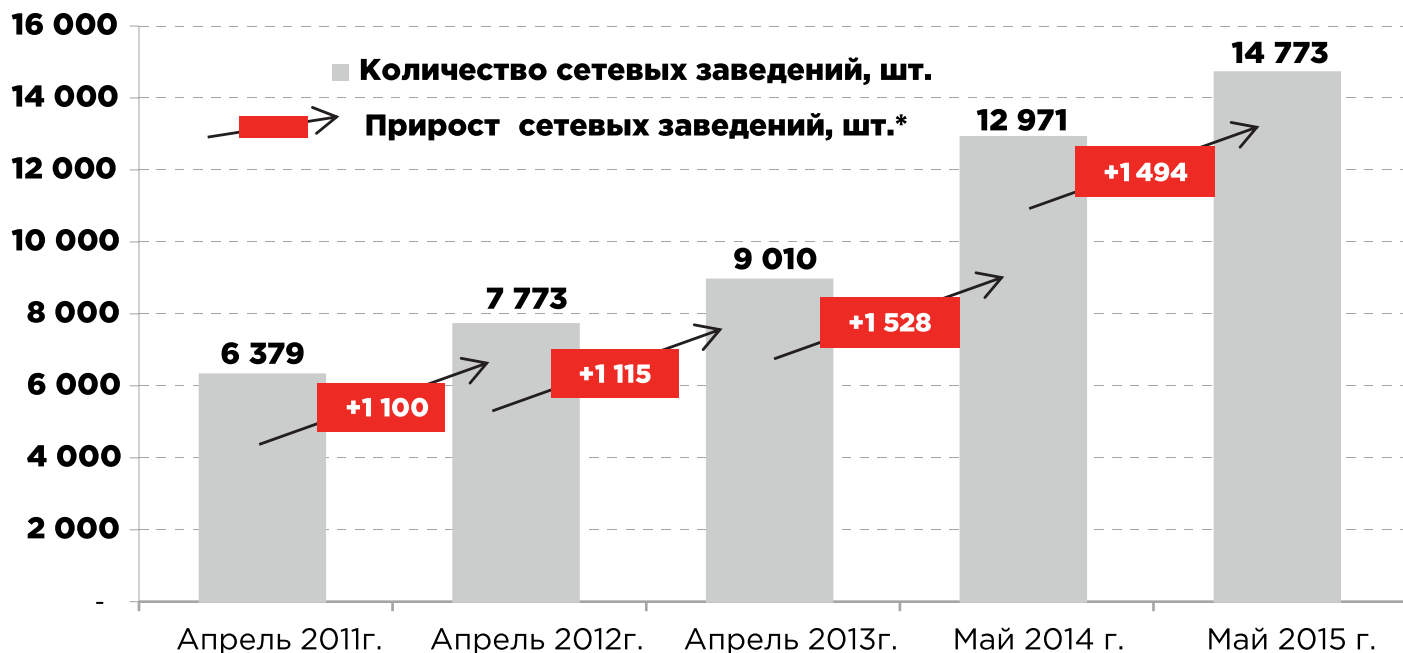
Всё когда-то в нашем мире начиналось с идеи, все те вещи, которые нас сейчас окружают, тоже когда-то были идеями. Как бы банально это не звучало, но к большому сожалению, большинство людей имея хорошую идею, даже не начинают процесс её воплощения, из-за страха потерпеть неудачу.

Идеи, связанные с открытием своего бизнеса или связанные с инвестированием в бизнес чаще всего остаются не реализованными.

РАССМОТРИМ НЕСКОЛЬКО САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ НАПРАВЛЕНИЙ ДЛЯ ИНВЕСТИРОВАНИЯ :

ТИП ИНВЕСТИЦИЙ	ДОХОДНОСТЬ	РИСКИ
Финансовые инвестиции	Низкая	Низкие
Недвижимость	Средняя	Средние
Инвестиции в бизнес	Высокая	Высокие

Идея инвестировать в бизнес открывает перспективы для высокой доходности. Но риски очень высоки. По информации от франчайзингового портала Franshiza.ru **около 85%** проектов закрываются в первые **3 года**. В свою очередь только **15% франчайзинговых** ресторанов являются не успешными. Несмотря на то, что объем рынка общественного питания имеет снижение, количество сетевых предприятий растет от года к году.



Очевидно, что уровень рисков можно снизить за счет использования проверенной бизнес модели. И получать высокий стабильный доход.

ДЕНЬГИ ДОЛЖНЫ РАБОТАТЬ

05

Заработать деньги не так сложно, а вот сохранить их — это уже более сложная задача. Каждое вложенное усилие в бизнес, каждый инвестированный рубль должны приносить прибыль.

РАССМОТРИМ КАК РАБОТАЕТ БИЗНЕС-МОДЕЛЬ НА ПРИМЕРЕ ФРАНШИЗЫ ИТАЛЬЯНСКОГО РЕСТОРАНА ПЕРЧИНИ :



Правильно вложенные инвестиции будут работать на Вас долгое время.

06

ФРАНЧАЙЗИНГ — ЭТО ПРОСТО! (ИЛИ КАК СТАТЬ ЭКСПЕРТОМ)

Эксперт — это человек обладающий глубокими специальными знаниями и имеющий богатый профессиональный опыт. Безусловно, у эксперта и просто опытного человека есть больше шансов построить качественный бизнес. Но как получить знания и опыт в ресторанном бизнесе за короткий срок, не совершая собственных ошибок?



**МОЖНО ВОСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ОПЫТОМ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ РЕСТОРАННОЙ КОМПАНИИ
RESTORATOR FRANCHISING GROUP.**

н|е|р|ч|и|н|и
пицца  паста

ФРАНЧАЙЗИНГ — ЭТО ПРОСТО! (ИЛИ КАК СТАТЬ ЭКСПЕРТОМ)

07

RESTORATOR FRANCHISING GROUP ЭТО:



22-ух летняя история построения стабильных бизнес-процессов, формирования гостеприимной профессиональной команды, создание уникальной атмосферы каждого ресторана.



Наши концепции ресторанов созданы с идеей, вдохновением, позитивом, и каждый день мы стремимся к тому, чтобы удивлять, предвосхищать и радовать нашихGuestей простотой и изысканностью вкуса, высоким уровнем обслуживания, атмосферой тепла и уюта!



Одна из крупнейших региональных ресторанных компаний России с обширной географией.

52

Предприятия, работающих по франчайзингу

11

Регионов, в которых представлены рестораны Restorator Franchising Group (от Алтайского края до Ямало-Ненецкого АО; От Самары до Владивостока. В 2016 году ресторан представлен в Казахстане, г. Уральск, в 2017 году предприятия открылись в Атырау и Астане, в 2018 году в Актобе, Екатеринбурге, Самаре, Караганде, Ноябрьске и Сургуте)

4

Концепции

3

Предприятия на этапе строительства

н|е|р|ч|и|н|и
пицца 🍷 паста

n|e|r|c|u|n|i
пицца паста

ПЕРЧИНИ — Демократичные семейные рестораны итальянской кухни, которые выгодно отличаются удобством расположения, стильным интерьером, качеством обслуживания, демократичностью подхода и, конечно же, поистине необыкновенно вкусной итальянской едой.

ДОСТАВКА В ЛЮД
ИЗ РЕСТОРАНА
n|e|r|c|u|n|i
пицца паста

ДОСТАВКА ИЗ РЕСТОРАНОВ ПЕРЧИНИ — это любимые блюда классической итальянской кухни с доставкой на дом или в офис. Доставка Перчини работает не только в Новосибирске, но и по франчайзингу.

PEOPLE'S

PEOPLE'S — Лидер в формате баров и один из трендсеттеров этого сегмента в Новосибирске. Высокое качество кухни, позитивный сервис и эпатажный стильный интерьер. Мегаполисбары PEOPLE'S — любимое место большинства жителей города.



ЧУЧВАРА — новые современные и комфортные рестораны с особенной уютной атмосферой, гостеприимным и внимательным персоналом, и вкусной едой, приготовленной по традиционным восточным рецептам!

ХОЧУПУРИ

ХОЧУПУРИ — мы создали для Вас ресторанчик ХочуПури, чтобы передать многогранность Грузии, ее контраст и гармонию, огромное количество традиций и современную популярность, истинное трудолюбие и доброжелательность, любовь к своему дому и открытое гостеприимство, многообразие красок и вкусов, которое мы объединили в собирательной атмосфере уютного грузинского дома, природы и современности.

ФРАНЧАЙЗИНГ — ЭТО ПРОСТО! (ИЛИ КАК СТАТЬ ЭКСПЕРТОМ)

09

НАШИ ФРАНЧАЙЗИ ПОЛУЧАЮТ СЛЕДУЮЩИЙ ОПЫТ И ПРИЕМУЩЕСТВА :

- 1.** Подбор и оценка помещения для ресторана с выездом специалистов Restorator Franchising Group.
- 2.** Расчет бюджета для конкретной бизнес модели (в формате EBITDA).
- 3.** Поиск, оценка и собеседование ключевых сотрудников на этапе подбора.
- 4.** Обязательное обучение всех ключевых сотрудников в обучающем центре в Новосибирске.
- 5.** Проектирование ресторана.
- 6.** Предоставление подробного сетевого графика открытия предприятия с оперативным надзором и консультациями специалистов компании.
- 7.** Выезд профессиональной команды запуску на территорию франчайзи.
- 8.** Настройка процесса управления и оперативного учета ресторана.
- 9.** Передача и настройка всех технологических процессов.
- 10.** Маркетинговая поддержка (рекламные макеты, программы продвижения ресторана, технологии по изучению конкурентного рынка).
- 11.** Обновление меню (3 раза в год и не менее 3-х фестивальных меню в год).
- 12.** Последующее обучение персонала, как на территории франчайзи, так и на территории франчайзера. Проведение аттестаций линейного и менеджерского персонала с предоставлением развивающей обратной связи.
- 13.** Он-лайн доступ к библиотеке знаний и к базе мультимедиа Restorator Franchising Group.
- 14.** Проведение периодических аудитов по всем направлениям деятельности ресторана.
- 15.** Консультации по всем направлениям деятельности ресторана по принципу «Одного окна».



И самое главное: наши франчайзи становятся неотъемлемой частью нашей профессиональной команды. Инвестируй в себя! Стань экспертом! Развивайся вместе с нами!

н | е | р | ч | и | н | и

пицца  паста

ЗАЙМИСЬ ЛЮБИМЫМ ДЕЛОМ И ТЕБЕ
НИКОГДА НЕ ПРИДЕТСЯ РАБОТАТЬ

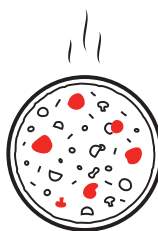
Конфуций



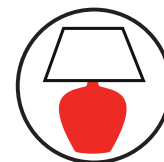
Прибыль это еще не все. Бизнес должен приносить удовольствие. Заниматься ресторанами это очень интересно. Ваш ресторан ежедневно будут посещать до 500 гостей. Потому что Перчини — это демократичные итальянские рестораны для всех и на каждый день. Основа меню — пицца на тонком тесте из итальянской муки и паста собственного приготовления.

СОЧЕТАНИЕ:

- Классической итальянской кухни
- Доступных цен
- Семейного формата
- Быстрого обслуживания
- Удобного месторасположения
- Современного динамичного интерьера
- Приятной атмосферы



паста-пицца

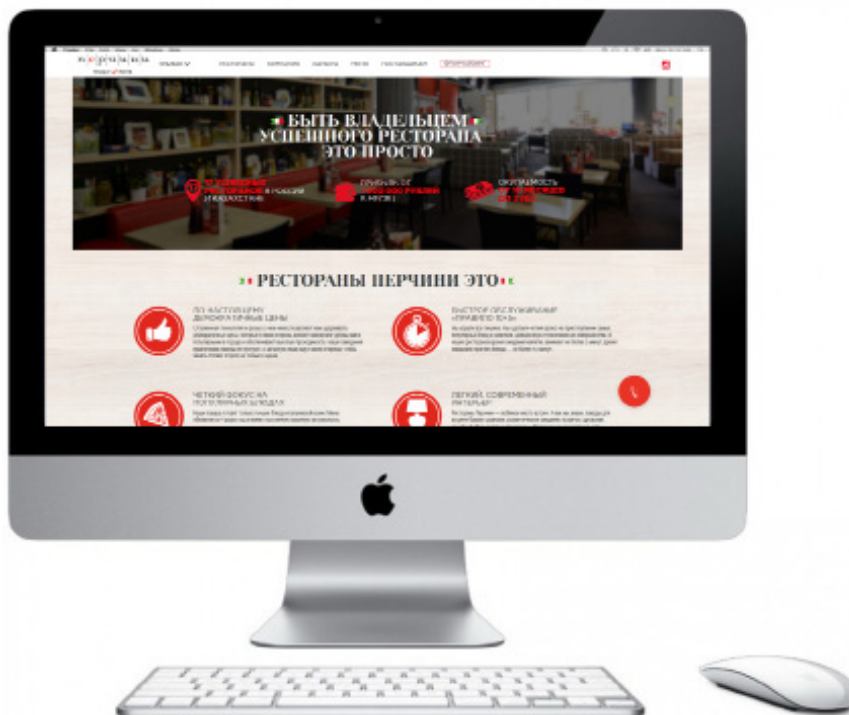
стандарт
обслуживания
10+5 мин.средний чек
900 руб.
на компаниюсовременный
динамичный
интерьер

А еще у Вас будет возможность построить свою сеть ресторанов. Ведь в городах с населением до **1 000 000 человек** могут работать **3 ресторана Перчини**, а в городах с населением от **1 000 000 жителей** **4-6 ресторанов.**

5 ШАГОВ ПОКУПКИ ФРАНШИЗЫ

ШАГ 1

Необходимо оставить заявку на франшизу (на сайте Перчини или на почту директора по франчайзингу)



ШАГ 2

Самостоятельно или через специалистов Restorator Franchising Group подобрать подходящее помещение под ресторан Перчини, и согласовать его

ТРЕБОВАНИЯ К МЕСТОПОЛОЖЕНИЮ РЕСТОРАНА



РЕСТОРАН В ОТДЕЛЬНО СТОЯЩЕМ ЗДАНИИ

1. Здание расположено вблизи от центральных магистралей города.
2. Наличие высокой деловой активности вблизи здания.
3. Постоянный пешеходный трафик.
4. Наличие парковки.
5. Размещение — 1-й, 2-й этажи.
6. Наличие витражей выходящих на главную улицу. Наличие отдельного входа.
7. Технические характеристики: Площадь не менее 400 м²

НАШЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ (НЕОБХОДИМО, НЕ МЕНЕЕ)

Приточная вентиляция	12.000 куб.м./час
Вытяжная вентиляция кухни (технологическая)	7.000 куб.м./час
Вытяжная вентиляция гостевого зала	5.000 куб.м./час
Вытяжная вентиляция сан.узлов	800 куб.м./час
Кондиционирование	40 кВт
Электроснабжение (установленная мощность)	100 кВт
Водоснабжение	Холодное — не менее 220 куб./мес; Горячее — не менее 270 куб.м./мес
Канализация	Возможность организации канализационных стоков категорий К1 (фекальная канализация) и К3 (производственная канализация), наличие на арендуемых площадях точек ввода d=100мм;
Связь	Возможность подключения минимум к сетям 2-х провайдеров

ТРЕБОВАНИЯ К МЕСТОПОЛОЖЕНИЮ РЕСТОРАНА



РЕСТОРАН В ТОРГОВОМ ЦЕНТРЕ

- 1.** Наличие в ТЦ современного кинотеатра.
- 2.** Присутствие в ТЦ представителей крупных федеральных компаний.
- 3.** Наличие якорного супермаркета.
- 4.** Площадь ТЦ — не менее 40 000 кв.м.
- 5.** Наличие в ТЦ собственной парковки.
- 6.** Размещение — соседство с кинотеатром. Соседство с фудкортом.
- 7.** Технические характеристики: Площадь не менее 400 м²

НАШЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ (НЕОБХОДИМО, НЕ МЕНЕЕ)

Приточная вентиляция	12.000 куб.м./час
Вытяжная вентиляция кухни (технологическая)	7.000 куб.м./час
Вытяжная вентиляция гостевого зала	5.000 куб.м./час
Вытяжная вентиляция сан.узлов	800 куб.м./час
Кондиционирование	40 кВт
Электроснабжение (установленная мощность)	100 кВт
Водоснабжение	Холодное — не менее 220 куб/мес; Горячее — не менее 270 куб.м./мес
Канализация	Возможность организации канализационных стоков категорий К1 (фекальная канализация) и К3 (производственная канализация), наличие на арендуемых площадях точек ввода d=100мм;
Связь	Возможность подключения минимум к сетям 2-х провайдеров

ШАГ 3

Получить расчет
бизнес модели
для будущего ресторана

ШАГ 4

Подписать договор коммерческой
концессии и оплатить паушальный
взнос



УСЛОВИЯ ФРАНШИЗЫ :

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС

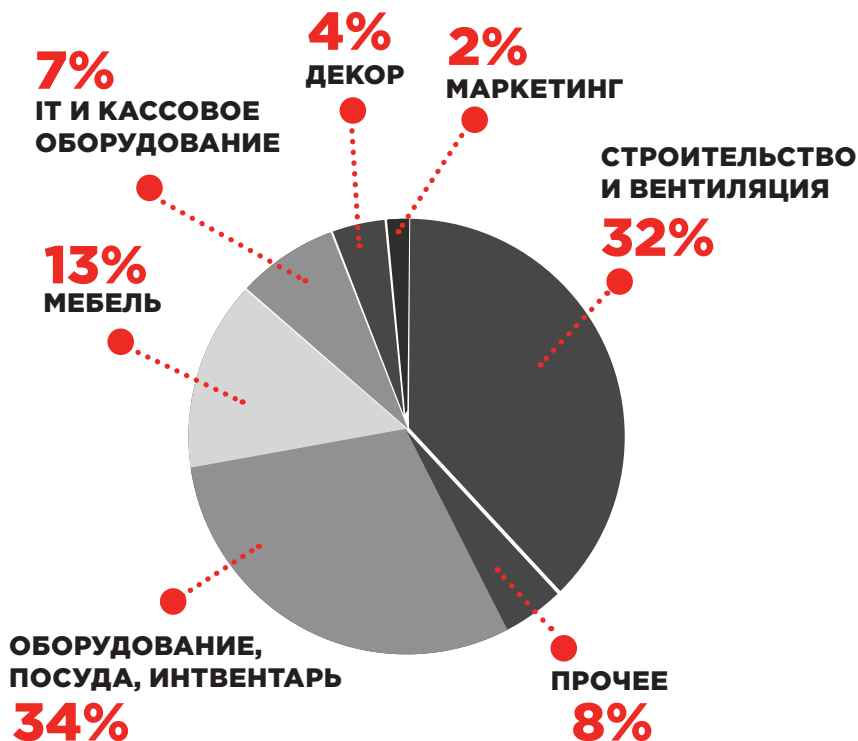
1 500 000 рублей

РОЯЛТИ

ежемесячно 4%
от оборота

ИНВЕСТИЦИИ

от 25 000 000 рублей
до 30 000 000 рублей
(в зависимости
от формата ресторана)



n|e|r|c|u|n|i

пицца 🍷 паста

ДЕЙСТВУЙ!

15

ШАГ 5

Стать частью команды
Restorator Franchising Group

п|е|р|ч|и|н|и
пицца  паста

п|е|р|ч|и|н|и

пицца 🍷 паста



**ОТКРОЙТЕ
МАЛЕНЬКУЮ
ИТАЛИЮ
В СВОЁМ
ГОРОДЕ!**