




ЧУЧВАРА

Сочно по-восточному!



АРОМАТНЫЕ
БЛЮДА,
НАСЫЩЕННЫЕ
ПРЯНОСТЯМИ
И ТЕПЛОМ

КОНЦЕПЦИЯ ЧУЧВАРА

СОЧНО ПО-ВОСТОЧНОМУ!

В последнее время интерес к восточной кухне набирает обороты. По данным исследования РБК.research третье место среди россиян занимает кавказская кухня (32,3%), а 14,9% респондентов предпочитают узбекскую кухню.

ЧУЧВАРА – ресторан с гостеприимной расслабляющей атмосферой в сочетании с сочными восточными блюдами и быстрым обслуживанием.

Основу меню составляют блюда узбекской кухни, дополненные «жемчужинами» грузинской и хитами европейской кухни.

ЧУЧВАРА отличается стабильностью качества восточных блюд и быстрым обслуживанием, которое при этом остается внимательным и искренним.

ЧУЧВАРА – сочетание восточных блюд, приготовленных по оригинальным рецептам, и восточного гостеприимства!



ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

НАЗВАНИЕ ФРАНШИЗЫ

РЕСТОРАН
ВОСТОЧНОЙ КУХНИ
ЧУЧВАРА

РОЯЛТИ

3%
ОТ ОБОРОТА

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС

1.5
МЛН. РУБЛЕЙ

ПЕРСОНАЛ

35 ЧЕЛОВЕК
Необходимое количество
персонала на предприятии
франчайзи



ВРЕМЯ НА ОТКРЫТИЕ
РЕСТОРАНА ОТ

3 МЕСЯЦЕВ

СРОК ОКУПАЕМОСТИ

24 МЕСЯЦА

ФОНД ЗАРАБОТНОЙ
ПЛАТЫ

13-18%

ПРОДУКТОВАЯ
СЕБЕСТОИМОСТЬ

26%

РАЗМЕР ИНВЕСТИЦИЙ ОТ

25 МЛН.РУБ

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ

Успех предприятия во многом предопределен
если правильно выбрано помещение:

РЕСТОРАН В ОТДЕЛЬНО СТОЯЩЕМ ЗДАНИИ:

- Здание расположено вблизи от центральных магистралей города.
- Наличие высокой деловой активности вблизи здания.
- Постоянный пешеходный трафик.
- Наличие парковки.
- Размещение - 1-й, 2-й этажи.
- Наличие витражей, выходящих на главную улицу.
- Наличие отдельного входа.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Площадь не менее 400 м²
- Электроснабжение (установленная мощность) от 80 кВт

РЕСТОРАН В ТОРГОВОМ ЦЕНТРЕ:

- Наличие в ТЦ современного кинотеатра.
- Присутствие в ТЦ представителей крупных федеральных компаний.
- Наличие якорного супермаркета.
- Площадь ТЦ - не менее 40000 м²
- Наличие в ТЦ собственной парковки.
- Размещение - соседство с кинотеатром.
Соседство с фудкортом.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Площадь не менее 400 м²





ГОСТИ ЧУЧВАРЫ ДЕЛЯТСЯ НА 3 ОСНОВНЫЕ ГРУППЫ

1

Приверженцы восточной кухни (любят сытные национальные блюда с бараниной)

2

Семейные пары и компании друзей, которые решили провести вечер в кругу семьи или отметить небольшое событие в гостеприимной атмосфере

3

Гости, интересующиеся всем новым, любят быть в центре “трендовых новинок” (восточная кухня переживает бум на российском рынке, поэтому эта группа гостей ею интересуется)



ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ГОСТЕЙ



Уверенные в себе, успешные люди, интересующиеся новинками, ценящие комфорт и уважительное отношение к себе.



НАШИ ПАРТНЕРЫ ПОЛУЧАЮТ СЛЕДУЮЩИЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



**АКТУАЛЬНЫЙ
ФОРМАТ ДЛЯ
ШИРОКОЙ
АУДИТОРИИ**



**ОТСУТСТВИЕ
СКРЫТЫХ
КОМИССИЙ**



**НИЗКИЙ
ПРОЦЕНТ
РОЯЛТИ**



**ТЕХНОЛОГИИ, ПОЗВОЛЯЮЩИЕ
ОРГАНИЗОВАТЬ БИЗНЕС
ПОНЯТНЫМ И УДОБНЫМ СПОСОБОМ
ДЛЯ УПРАВЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ**

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОТЕНЦИАЛЬНЫМ ПАРТНЕРАМ :

- Наличие необходимого количества инвестиций для открытия ресторана.
- Благоприятное территориальное расположение будущего ресторана (отсутствие в том числе внутренней конкуренции с другими франчайзи).
- Положительный опыт в ресторанном бизнесе (возможно в других сферах бизнеса).
- Отсутствие отрицательного опыта в бизнесе в качестве франчайзи (банкротство).
- Заинтересованность в собственном развитии и в данном направлении бизнеса.
- Наличие помещения под ресторан (долгосрочная аренда или собственность), удовлетворяющего требованиям Ресторатор Франчайзинг Групп.
- Перспектива развития франчайзи в качестве владельца мастер-франшизы на территории региона (в 3-5-летней перспективе).

ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ И ПОДДЕРЖКИ ДЛЯ НАШИХ ПАРТНЕРОВ

1 Подбор и оценка помещения для ресторана с выездом специалистов Ресторатор Франчайзинг Групп.

2 Расчет бюджета для конкретной бизнес-модели.

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 запуска 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 2 раза в год. 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 Онлайн доступ к библиотеке знаний и к базе мультимедиа Ресторатор Франчайзинг Групп

14 Проведение периодических аудитов по всем направлениям деятельности ресторана.

15 Консультации по всем направлениям деятельности ресторана по принципу «Одного окна».

ОТЗЫВЫ НАШИХ ГОСТЕЙ В НОВОСИБИРСКЕ*



Люблю узбекскую кухню и в свое время обрадовался появлению в Сан Сити заведения такого формата! Ценник вполне адекватный и все реально очень вкусно. Великолепные манты, отличный ароматный плов и очень вкусный хлеб - что еще душа пожелает? :)



Люблю этот ресторан. Меню вызывает обильное слюноотделение, и хочется попробовать всё!)) Останавливает лишь то, что скоро лето, и нужно держать себя в руках)) Очень приятный интересный дизайн ресторана, хороший вай-фай, можно и пообедать, и поработать заодно. Отдельное спасибо за суп с чечевицей, он прекрасен.



Хорошее место. Зашла на бизнес ланч попробовать шурпу, так же взяла товукли, который мне любезно посоветовал официант Илья. Не прогадал ;) Попросила как можно скорее, т.к торопилась. Мой заказ принесли мне в течении 7-10 минут. Шурпу чуть с руками не съела. Очень вкусно! Спасибо вам :) загляну и не раз. Хочется попробовать ваши кальяны

ОТЗЫВЫ НАШИХ ГОСТЕЙ В САМАРЕ*



О, это потрясающее место с приятным интерьером и замечательной кухней!) Все очень вкусно. Обслуживание быстрое, не нужно ждать часами официантов - за вами всегда следят. Что еще нужно для хорошего и вкусного отдыха? Всем рекомендую!



Был с семьей в чучваре! Все очень понравилось. Есть детская комната, очень быстрый вайфай. Заказывали шашлык - очень вкусный. Сыр сулугуни, обжаренный в панировке, вообще просто ум отъешь! Из детского были котлетки с картофельным пюре для младшего сына. Пюре, к моему удивлению, сделали на молоке. Все очень вкусно!

* Отзывы гостей с сайта Flamp.ru

КОНТАКТЫ

С уважением, КИМ СЕРГЕЙ
директор по франчайзингу

Новосибирск,
пл. Карла Маркса 7,
8 этаж, офис 808/3
тел.: 8 (383)230-47-61,
тел.: +7(913)791-71-74
E-mail: s.kim@restorator-group.ru

РЕСТОРАТОР ФРАНЧАЙЗИНГ ГРУП

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 нашихGuestов простотой и изысканностью вкуса, высоким уровнем обслуживания, атмосферой тепла и уюта!



