



ресторан  
ГОСТЕПРИИМНОЙ.  
кухни

Зарабатывайте  
от 1,5 млн. рублей  
чистой прибыли в месяц  
в ресторане «Аджикинежалъ»



# «АДЖИКИНЕЖАЛЬ» – УСПЕШНАЯ СЕТЬ РЕСТОРАНОВ ГОСТЕПРИИМНОЙ КУХНИ

В основе концепции лежит **пряная кавказская кухня**, восточное **гостеприимство** в сочетании с новыми технологиями ведения бизнеса. В меню представлены традиционные блюда грузинской, армянской и узбекской кухни. **Уютные интерьеры**, продуманное зонирование пространства, открытая кухня и **сердце ресторана** – всесезонная веранда – воссоздают атмосферу домашнего тепла и гостеприимства. В основе общения с гостями – почтительное отношение, **уважение и забота**.

Радужно и с улыбкой мы встречаем наших дорогих гостей. Заходите, дорогие генацвале, в наш большой и теплый кавказский дом, где аджики никогда не жаль! Мы вам рады!

«**Аджика**» в переводе с абхазского и азербайджанского языков означает **соль**. Согласно легенде, абхазские чабаны, пасшие овец в горах, сыпали соль в пищу животных, чтобы те ели больше травы и прибавляли в весе. Соль в те времена была на вес золота, а чтобы пастухи не воровали ее, люди стали примешивать к ней красный перец, чеснок и различные травы. Но находчивые труженики пастбищ стали добавлять в неё кинзу, чеснок и другие ингредиенты. Так появилась **аджика**, которая по праву считается сутью и **солью кавказской кухни**. В каждом ресторане «**Аджикинежаль**» мы встречаем дорогих гостей хлебом и солью с уважением, почтением и любовью!

«**Аджикинежаль**» – это больше, чем ресторан.  
Это большой гостеприимный дом.





## ИНТЕРЬЕР КАВКАЗСКОГО ДОМА

В ресторане «Аджикинежалъ» воссоздана атмосфера уютного **кавказского дома**, где гостей принято встречать в живописном дворике, за большим столом, полным ароматных шашлыков, свежих овощей и фруктов, натурального сыра и горячих лепешек.

В этом большом и светлом доме есть **кухня и гостиная**, кабинет хозяйина (каминный зал), **уютный дворик** с беседкой (основной зал и беседка) и **зал** с окнами в сад (винный зал). В **интерьере** ресторана «Аджикинежалъ» удивительным образом передан **дух кавказского гостеприимства** с использованием современных интерьерных решений – мебели, света и декора европейских дизайнеров, голландцев и итальянцев, плавных форм, теплой и спокойной цветовой гаммы.

От внимательного взора гостей не ускользнут очаровательные мелочи: плетеные корзинки с орехами, веточки хлопка, статуэтки, медные подносы и керамика. Как в настоящем кавказском доме, здесь чувствуется **«рука хозяйки»**.

Сердце ресторана – **открытая кухня**. словно со двора дома, из «Гастрономического зала», гости «Аджикинежалъ» могут любоваться процессом приготовления **блюда на мангале** или традиционных кавказских лепешек на **тандыре**, мастером вручную украшенном керамической мозаикой.

**В «Аджикинежалъ» душевные разговоры, как грузинское вино, льются рекой. Здесь всегда рады гостям!**





# ПОСМОТРИТЕ, КАК БУДЕТ ВЫГЛЯДЕТЬ ВАШ РЕСТОРАН





## КУХНЯ «АДЖИКИНЕЖАЛЬ»

О кухне «Аджикинежалъ» можно говорить бесконечно. Замечательна она тем, что в меню вошли лучшие шедевры армянской, грузинской, узбекской и азербайджанской кухни.

**Щедрые порции** — одна из отличительных особенностей кавказской культуры. В «АДЖИКИНЕЖАЛЬ» стол для дорогих гостей мы накрываем с большим удовольствием и любовью. На **живом огне** жарим сочные **шашлыки** и **кебабы**. В настоящем **тандыре** печем хрустящие **лепешки** и тандырный хлеб. Угощаем **домашними** сырами и свежей **зеленью**. Вручную, из сочного мясного фарша с добавлением пряной зелени, лепим «большие кавказские пельмени» – **хинкали**. Ох и любим мы экспериментировать с начинками! Пробовали, генацвале, наши хинкали с мясом, с морепродуктами или с цыпленком и сулугуни? А **хачапури**? Наш шеф готовит их по традиционным рецептам с любовью и маленькими хитростями.



Александр Витюгов  
Бренд-шеф «Аджикинежалъ»

*«Самое сложное в реализации кухни – сделать ее настоящей. В «Аджикинежалъ» мы хотели создать для гостей возможность каждый раз путешествовать по Грузии, Армении, Узбекистану и наслаждаться атмосферой и вкусом этих теплых, гостеприимных стран. И нам это удалось!»*

*Есть ли у меня хитрости в приготовлении блюд?! Блюда мы готовим по традиционным рецептам, используя невероятно душистые и пряные специи и приправы, которые специально для нас поставляют из Грузии. Мясо готовим на живом огне, лепешки в настоящем тандыре, хинкали и манты лепим вручную. Нужны ли еще какие-то хитрости, если все приготовлено с такой любовью...»*



# ЯРКИЕ И ПРЯНЫЕ БЛЮДА КАВКАЗСКОЙ КУХНИ!





## ПРОСТЫЕ УСЛОВИЯ РАБОТЫ



ПЛОЩАДЬ: ОТ 350 КВ.М



ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС: 2,5 МЛН.РУБ.



РОЯЛТИ: 5%



ИНВЕСТИЦИИ: 25 МЛН. РУБ.



РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ: 20%



ОКУПАЕМОСТЬ: 2-2,5 ГОДА



ВЫРУЧКА: 60-78 МЛН. РУБ. В ГОД



ЧИСТАЯ ПРИБЫЛЬ: 12-19 МЛН. РУБ. В ГОД



ВРЕМЯ НА ОТКРЫТИЕ РЕСТОРАНА: 3-5 МЕС.





## МЕЧТАЕТЕ ОТКРЫТЬ РЕСТОРАН «АДЖИКИНЕЖАЛЬ» В СВОЕМ ГОРОДЕ ?!:

**В паушальный взнос 2,5 млн. рублей входит:**

- Право использовать бренд «Аджикинежаль»
- Анализ и оценка локации. Расчет бюджета конкретной бизнес-модели
- Координация инвестиционного проекта и бюджета строительства
- Запуск ресторана

*Обучение/стажировка команды партнера в головном офисе компании*

*Подбор и обучение сотрудников на ключевых должностях*

*Передача сырьевой матрицы, технологий, регламентов, инструкций*

*Постановка технологических и производственных процессов*

*Контроль готовности к открытию/ Выезд «команды открытия»*

- Автоматизация ресторана

*Настройка системы автоматизации ресторана ИКО/Обучение*

*Настройка системы учета*

*Сайт доставки / Запуск доставки на агрегаторах*

- Маркетинговый портфель

*Маркетинговый план открытия*

*Маркетинговый /Ассортиментный календарь*

*Доступ к маркетинговым материалам бренда*

*Программа лояльности СберФуд*





## БЮДЖЕТ ОТКРЫТИЯ

<b>Инвестиции</b>	
Паушальный взнос	2 500 000
Разработка дизайн-проекта	450 000
Строительно-монтажные, отделочные работы	9 126 129
Мебель и интерьер	4 444 203
Посуда и инвентарь	895 994
Оборудование	3 499 490
Пожарная безопасность (гриль/ тандыр)	3 000 000
IT-оборудование, звук, безопасность	987 179
Меню и полиграфия	311 704
Персонал	210 000
Реклама	375 548
Прочие	116 539
<b>Итого:</b>	<b>25 916 786</b>

*Мы знаем, как прийти к успеху,  
и поделимся этим опытом с вами!*



## ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ

- ✓ Требуемая площадь: от 350 кв.м
- ✓ Холодное водоснабжение: 150 куб.м/месяц, горячее 200 куб.м/месяц
- ✓ Канализация
- ✓ Электрическая мощность: от 80 кВт
- ✓ Возможность установки тепла для приточной установки
- ✓ Приточная вентиляция: 12 куб.м/час
- ✓ Вытяжная вентиляция (торговый зал): 6 куб.м/час
- ✓ Вытяжная вентиляция (производство): 6 куб.м/час
- ✓ Возможность установки мангала и тандыра, работающих на углях
- ✓ Нагрузка на перекрытия в зоне тандыра: 1500 кг/кв.м



### Предпочтительное месторасположение:

- В непосредственной близости к метро, крупным БЦ, ТЦ, учебным заведениям
- На пересечении основных транспортных магистралей и пешеходных переходов
- В торговых центрах



## В РОЯЛТИ - 5% ВХОДИТ:

- АДМИНИСТРИРОВАНИЕ СИСТЕМЫ УЧЕТА **ИКО**
- АДМИНИСТРИРОВАНИЕ ДОСТАВКИ **ИКО CALL CENTER**
- АДМИНИСТРИРОВАНИЕ БОНУСНОЙ ПРОГРАММЫ **SBERFOOD**
- ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ЛИЦЕНЗИЙ НА ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
- ЦЕНТРАЛИЗОВАННОЕ МАРКЕТИНГОВОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ БРЕНДА
- ПРОДВИЖЕНИЕ БРЕНДА
- КОНСУЛЬТАЦИОННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ 24/7





## ПАРТНЕРЫ О НАС



### Тимофей Тиховский

Ресторан "Анжикинежаль" в Новосибирске, К. Маркса,1/1 (открыт в 2017 г.)

*"Управляющая компания дает все инструменты для организации и поддержки бизнеса. Это очень упрощает дело и сокращает затраты. По сути, я покупаю многолетний опыт компании и облегчаю запуск ресторана, поскольку бренд хорошо раскручен".*



### Ксения Сидоркина

Ресторан "Анжикинежаль" в Уфе, Коммунистическая, 45 (открыт в 2019 г.)

*«По итогам первых месяцев работы ресторана «Аджикинежаль» в Уфе уже можно сказать, что результаты предвосхитили наши ожидания. Концепция ресторана хорошо зашла в Уфе и сразу влюбила в себя горожан. Прогнозируемый план по выручке реализован с первых месяцев".*



### Юрий Губанов

Ресторан "Аджикинежаль" в Нижневартовске. (открыт в 2017 г.)

*"На первоначальном этапе я рассматривал 4 проекта. Выбрал «Аджикинежаль», потому что сейчас, по моему мнению, кавказская кухня на подъеме. В этом предложении прекрасно сочетается уютный европейский интерьер и щедрые национальные блюда Кавказа".*



## ПРИОБРЕТАЯ ФРАНШИЗУ, ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- Расчёт бюджета для конкретной бизнес-модели
- Проектирование ресторана (технология)
- Подбор и обучение сотрудников на ключевых должностях
- Выезд команды запуска на территорию франчайзи
- Маркетинговая поддержка. Централизованное управление брендом
- Франчайзинговый пакет (brandbook, спецификации, технологические карты, требования по подбору персонала, инструкции по открытию/закрытию предприятия, пр.)
- Консультационная поддержка 24/7
- Проведение аудитов по всем направлениям деятельности ресторана
- Рекомендации по улучшению обслуживания в ресторанах франчайзи

### АДРЕСА ОТКРЫТЫХ РЕСТОРАНОВ:

- ✓ г. НОВОСИБИРСК, Красный проспект, 37
- ✓ г. НОВОСИБИРСК, пл. Карла Маркса, 1/1
- ✓ г. НОВОСИБИРСК, Ватутина, 107 (ТЦ "МЕГА-Новосибирск")
- ✓ г. НИЖНЕВАРТОВСК, Ленина, 15П
- ✓ г. УФА, Коммунистическая, 45

ресторан  
· ГОСТЕПРИИМНОЙ ·  
кухни



## 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, русской, паназиатской, американской и итальянской кухни, кофеен и баров.



БОЛЕЕ 20 ЛЕТ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ



БОЛЕЕ 10 УСПЕШНЫХ, РАЗНОФОРМАТНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ В НОВОСИБИРСКЕ



3 РЕСТОРАНА, ОТКРЫТЫХ ПО ФРАНШИЗЕ ВСЕГО ЗА 1 ГОД



В ПЛАНАХ КОМПАНИИ ОТКРЫТИЕ 5 РЕСТОРАНОВ К КОНЦУ 2020 ГОДА

**ВАШ УСПЕХ – НАША ЦЕЛЬ!**





## Олег Ионко

Управляющий партнер ресторанного холдинга

*"В ресторанном бизнесе я работаю более 20 лет и понимаю, как сделать ресторан успешным. Для этого нужна хорошая концепция ресторана, удачно выбранное место и команда профессионалов".*



## Елена Кригер

Директор по развитию и франчайзингу

*"Мы, как управляющая компания, заинтересованы в успехе всех ресторанов бренда "Аджикинежалъ", как своих, так и партнерских. И для достижения финансовых целей оказываем максимальную поддержку на всех этапах подготовки, запуска и обкатки каждого проекта. Запуск ресторана в среднем занимает от 3 до 5 месяцев и приносит от 12 до 19 миллионов рублей чистой прибыли в год после уплаты роялти".*



## Наталья Куницкая

Директор по маркетингу

*"Сегодня по отношению к кавказской кухне со стороны рынка сформирована очень сильная платформа лояльности. Кухня «Аджикинежалъ» - понятна и популярна среди гостей. С другой стороны, этот продукт достаточно сложный и дифференцированный. Именно поэтому мы оказываем нашим партнерам максимальную поддержку на всех этапах подготовки, запуска, обкатки и развития ресторана. Наш опыт позволяет делать это максимально эффективно".*

Узнайте больше:  
[www.adjiki.ru](http://www.adjiki.ru)



**ФРАНШИЗА  
РЕСТОРАНА  
«АДЖИКИНЕЖАЛЬ»**

Новосибирск  
8 (800) 555-79-16  
[fr@kr37.ru](mailto:fr@kr37.ru)



 [adzhikinezhal](https://www.instagram.com/adzhikinezhal)