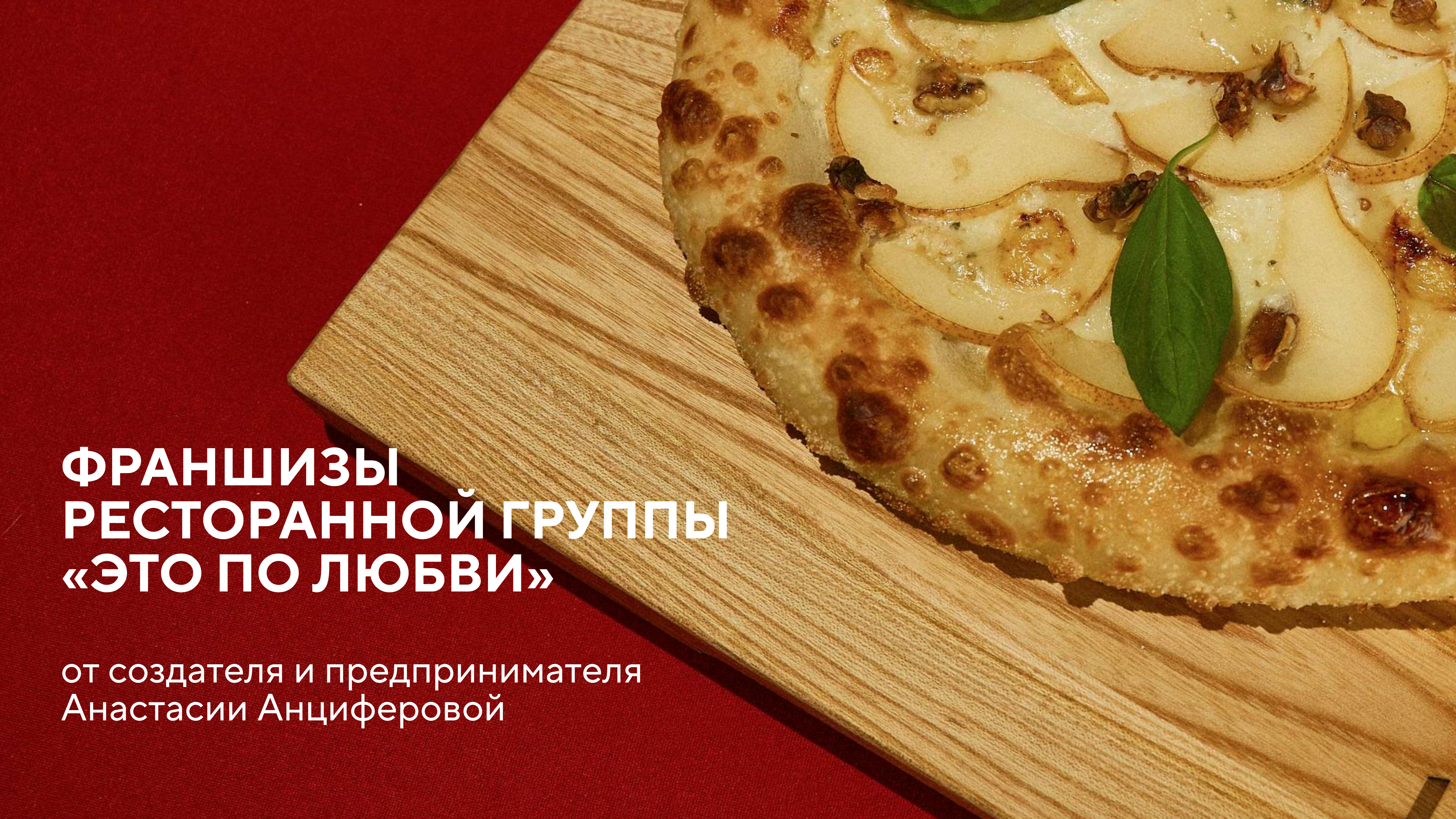




ФРАНШИЗЫ РЕСТОРАННОЙ ГРУППЫ «ЭТО ПО ЛЮБВИ»

от создателя и предпринимателя
Анастасии Анциферовой



АНАСТАСИЯ АНЦИФЕРОВА

«15+ лет профессионального опыта

в создании и развитии бизнес-проектов в твердых нишах: HoReCa / Бьюти / Сервис / Услуги. 100% моих проектов являются новаторскими для региона и опережают ожидания по темпам роста выручки и повышению уровня рентабельности.

Амбассадор предпринимательства «со смыслом»

строю бизнес, основанный на ценностях и авторском reople-подходе. Сочетаю в себе любовь к творчеству, креатив и четкое системное мышление - что позволяет мне эффективно управлять ресторанной группой из 8 бизнес-юнитов: 6 ресторанов формата смарт-кэжуал, сервис доставки и служба кейтеринга.

Обладаю сильной экспертизой

в маркетинге и продажах, более 5 лет отвечала за разработку и реализацию эффективных стратегий продаж и привлечения клиентов в крупном бьюти-ритейле.

В моем портфеле успешные проекты

в партнерском маркетинге и коллаборации с федеральными и международными брендами. Спикер бизнес-мероприятий: конференции, бизнес-завтраки, региональные комьюнити предпринимателей. Организатор регулярных встреч бизнес-сообщества Республики Марий Эл.»



БИС
КЛИНИНГ

**16 регионов
России**

оборот
1 000 000 000
рублей

makeit
beauty bar

СЕРВИС ДОМ



оборот
50 000 000
рублей



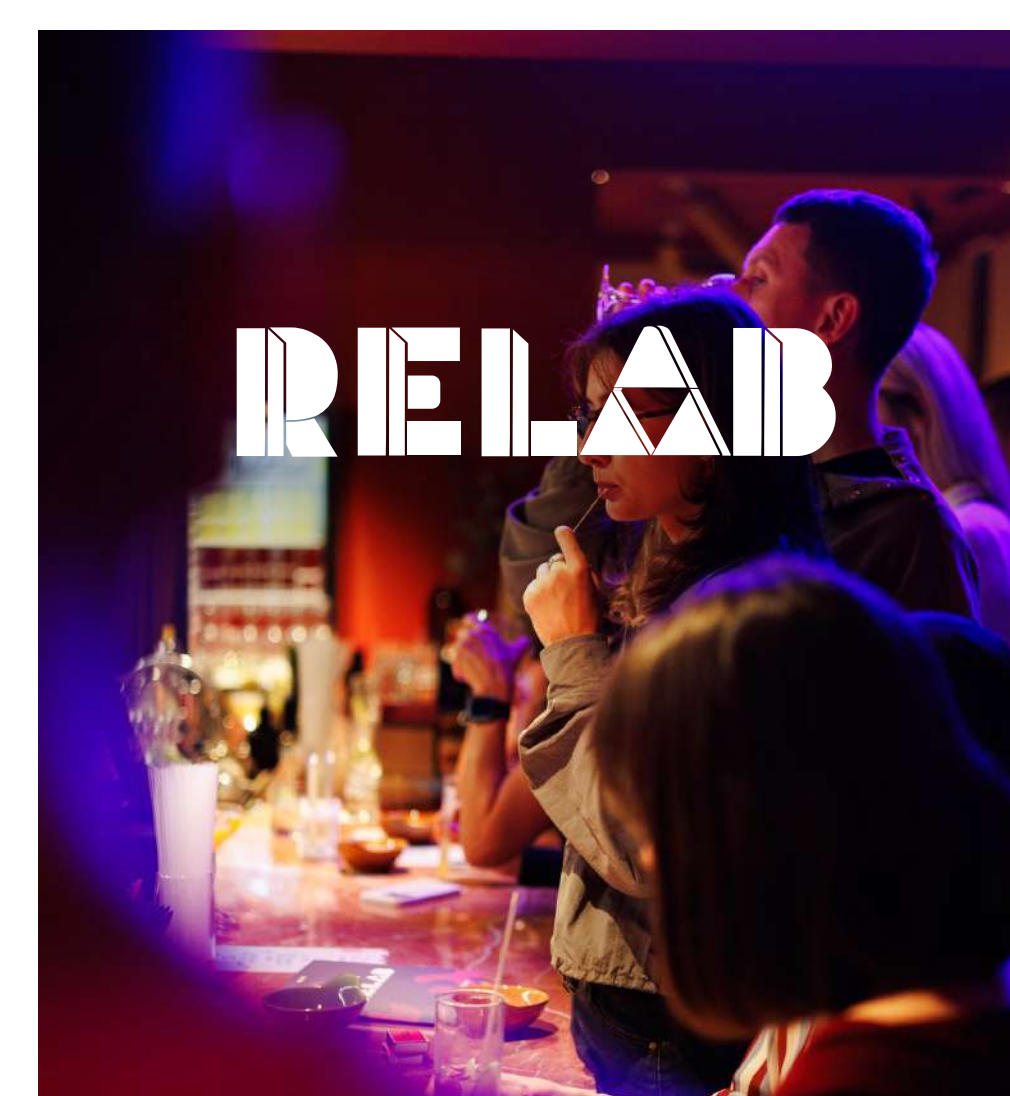
РЕСТОРАННАЯ ГРУППА

оборот
300 000 000
рублей



Ресторанная группа «Это по любви» — команда из Йошкар-Олы, которая развивает гастрономию в регионе. Начиная с 2018 года мы открываем новые рестораны каждый год.

7 новых ресторанных концепций в Йошкар-Оле



ФРАНШИЗЫ



Грузинское бистро
в формате fast casual

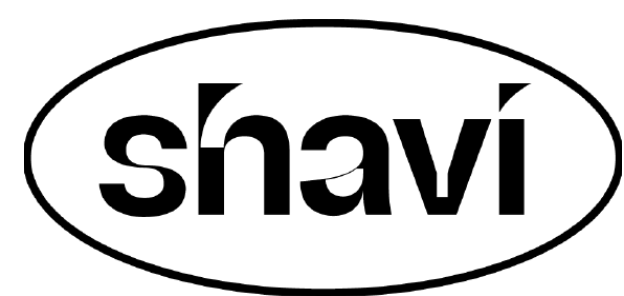


Итальянская trattoria
в формате fast casual





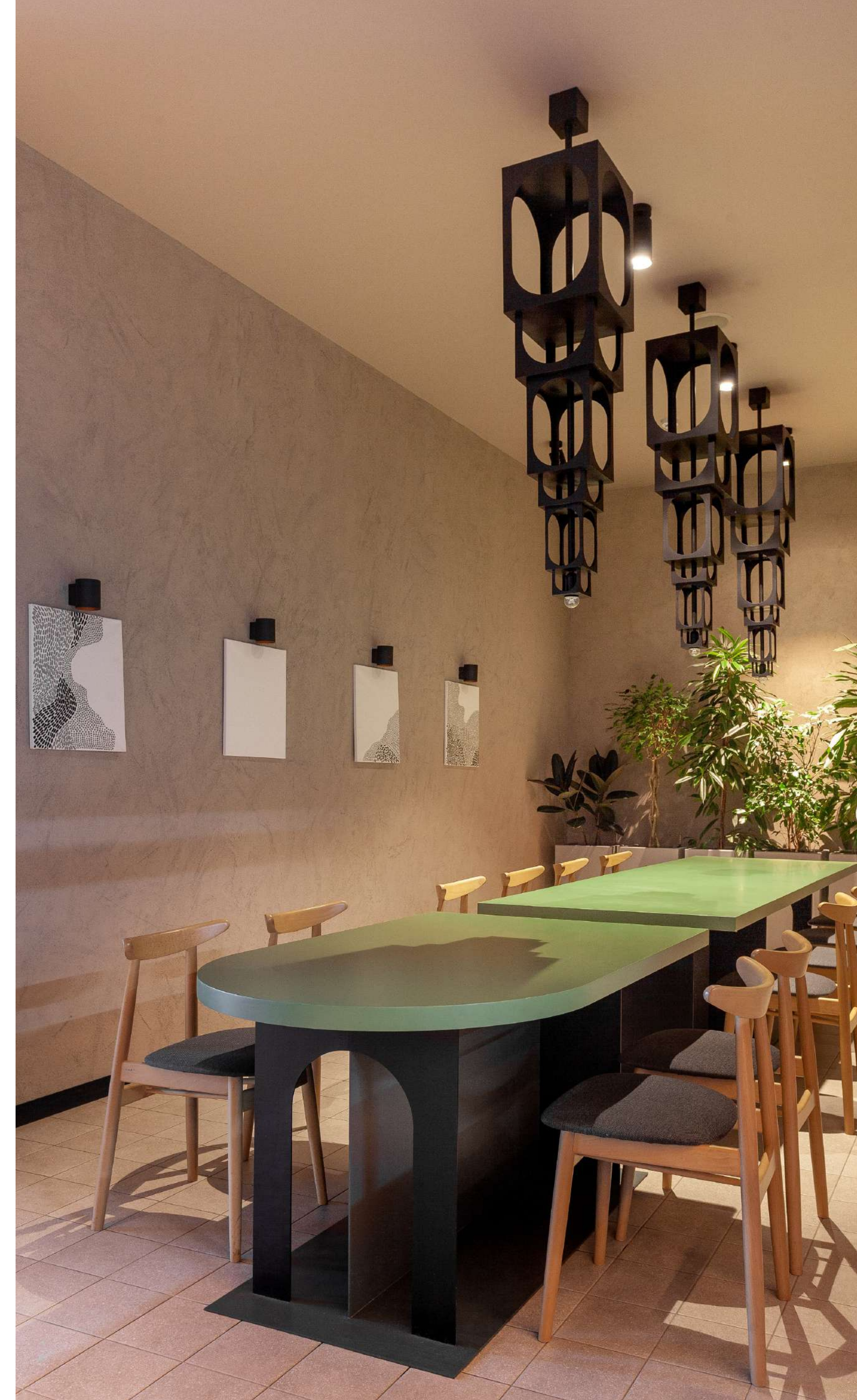
**ГРУЗИНСКОЕ БИСТРО
В ФОРМАТЕ FAST CASUAL**

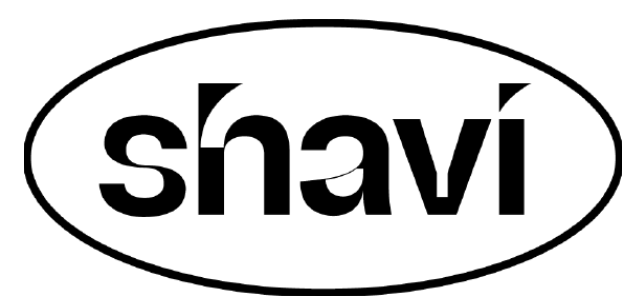


Shavi — ресторан с грузинской кухней и домашним вином — самый успешный формат ресторана ЭПЛгрупп. Концепция Shavi: «гастрономия через искусство». Нейминг, дизайн, айдентика — все создано опираясь на моду, архитектуру и искусство Грузии. Shavi с грузинского переводится, как «черный» — любимый цвет грузинских дизайнеров.

Интерьер Shavi разработан совместно с московской дизайн студией STUDIO SHOO и создан опираясь на концепцию. Здесь много пасхалок, например, в подстолях вы увидите арки, часто встречающиеся в архитектуре Старого Тбилиси. Дизайнерская люстра имеет отсылку к модельерам, каждая деталь в ней — выкройка. Паттерны, текстуры и цвета позаимствованы у дизайнеров, художников и архитекторов Грузии. Интерьер Shavi оценили мировые издания, фото можно увидеть на страницах ELLE DECORATION, ARCHELLO, ARCHLOVIN.

В Shavi проходят арт-бранчи, мы приглашаем искусствоведов, актеров театра, говорим о художниках, проводим мастер-классы.



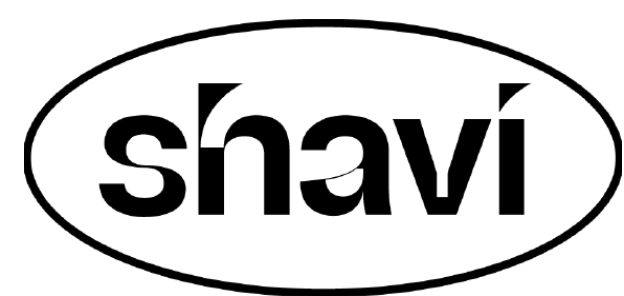


Меню Shavi — это сочетание классических грузинских блюд и искусства нашего бренд-шефа Евгения Дружкова. Так к хачапури по-аджарски можно добавить топпинг лосось или пастроми, а хинкали имеют девять разных начинок, как мясных, сырных, так и сладких. Чтобы передать аутентичность рецептур, мы нашли в Йошкар-Оле грузина, который делает для нашей ресторанной группы сыр из локальных продуктов.

Мы следим за сезонностью, никогда не пропускаем сезон инжира, грибов, ягод и создаем специальные предложения. Особенность меню Shavi — домашнее вино, которое продается на розлив, через специальную установку с кранами.

У ресторана Shavi полностью проработан формат доставки блюд из ресторана, которая осуществляется через приложения и фирменный сайт ЭПЛгрупп.





Форматы проекта:

- MONO (монопродукт) корнер на фудмаркете – меню: хинкали или хачапури, плюс несколько салатов, супов и напитков.
Общая сумма инвестиций от 2,8 млн. р.
- STANDART – корнер на фудкорте с базовым ассортиментом.
Общая сумма инвестиций от 5 млн р.
- STEREO – кафе с посадочными местами, полным технологическим процессом и расширенным меню
Общая сумма инвестиций от 10 млн. р.

Планируемая окупаемость инвестиций 2 года



A whole pizza with pepperoni, jalapeños, and basil on a wooden board. The pizza is topped with melted cheese, pepperoni slices, jalapeño rings, and fresh basil leaves. The crust is golden brown with some charred spots. The wooden board has the 'dito Italiano' logo engraved on it.

dito
Italiano

**ИТАЛЬЯНСКАЯ ТРАТТОРИЯ
В ФОРМАТЕ FAST CASUAL**

dito
Italiano



Dito Italiano — итальянская траттория с уникальными рецептами двух видов выдержанного теста для пицц: Неаполитанской и Римской.

Dito — проект про общение с близкими. О разделении друг с другом радости от вкуса, от пребывания вместе, от общения без лишних слов. Основа концепции — итальянские жесты. «Дито» в переводе с итальянского — палец. Именно из рук и пальцев складываются жесты, при помощи которых мы выражаем эмоции. Нам необязательно учить язык, чтобы выразить радость.

Dito italiano — это безграничная любовь и история во всем. Над дизайном интерьера работала команда STUDIO SHOO. Dito — место ярких красок с итальянской атмосферой. В Йошкар-Оле мы нашли талантливых мастеров, которые взялись за производство арт-объектов для нашей траттории: лепнина с жестами, столы с фигурными подстолями, колонны с мозаикой по индивидуальному эскизу. Атмосферу дополняет антикварная мебель и предметы декора: старинные картины, книги, часы, вешалки.





Меню Dito Italiano — это паста ручной работы, римская пицца на тесте с созревaniem 72 часа, неаполитанская пицца на тесте с созреванием 36 часов, громкие хиты холодных и горячих итальянских закусок: вителло тоннато, артишоки, чиабатта, баклажаны пармиджано.

Наша собственная сыроварня производит домашние сыры для меню Dito. Обширную коктейльную карту с итальянскими хитами: Апероль Спритц, Негрони, Беллини, дополняют тихие и игристые вина на кранах.

Итальянскую кухню можно попробовать не только в ресторане, но и на доставку.





Форматы проекта:

- MONO (монопродукт) корнер на фудмаркете -
меню: равиоли, пицца, пара закусок и напитки.
Общая сумма инвестиций от 2,8 млн. р.
- STANDART - корнер на фудкорте с базовым
ассортиментом.
Общая сумма инвестиций от 5 млн р.
- STEREO - кафе с посадочными местами,
полным технологическим процессом и
расширенным меню
Общая сумма инвестиций от 10 млн. р.

Планируемая окупаемость инвестиций 2 года



ПРЕИМУЩЕСТВА ФРАНШИЗЫ «ЭТО ПО ЛЮБВИ»

- уникальный ассортимент
- системный подход в выборе локации
- индивидуальное меню под регион
- обучение в реальных ресторанах
- свободный выбор поставщиков
- оцифрованные бизнес-процессы
- система контроля качества
- готовые маркетинговые инструменты
- собственное приложение доставки



