



ЭСТЕТИКА ВКУСА

ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ ВКУС И НЕИЗМЕННАЯ ЭСТЕТИКА

Полноценная франшиза событийного кейтеринга.
С нами вы сможете создавать атмосферу
ресторана в любом месте!



ФРАНШИЗА КЕЙТЕРИНГА «ЭСТЕТИКА ВКУСА» — ЭТО

01

100% всего необходимого
для открытия и развития
кейтеринга

02

Яркий
и запоминающийся
бренд

03

Поддержка
и обучение
от экспертов

04

Эксклюзивные инструменты
для роста и самые
современные подходы

05

Готовое конкурентное преимущество:
«Лучший старт. Мы сразу практикуем
то, к чему остальные идут годами»





НАША МИССИЯ — ВЫВОДИТЬ КЕЙТЕРИНГ НА НОВЫЙ УРОВЕНЬ ЭСТЕТИКИ И ВКУСА

Мы содействуем достижению целей и задач каждого заказчика, опираясь на ответственность и профессионализм нашей команды и получаем удовольствие от креативных решений!

НАШИ ЦЕННОСТИ

7 ценностей лежат в основе нашей работы и помогают нам достигать поставленных целей, создавая незабываемые впечатления для наших клиентов:

Эстетика

Вкус

Ответственность

Командная работа

Профессионализм

Клиентоориентированность

Креативность



Кейтеринг – это не просто доставка еды. Событийный кейтеринг – это высококлассное обслуживание мероприятия в любом месте и с любым количеством гостей. Мы организовываем выездное ресторанное обслуживание мероприятий, предоставляя еду и сервис ресторанного качества.

КЕЙТЕРИНГ — ЭТО ПЕРСПЕКТИВНО! ПОЧЕМУ?

Рынок кейтеринга не насыщен, он активно развивается! По данным «РБК Исследования»*, 2023–2024 гг. стал периодом активного развития рынка кейтеринга в РФ:



Объем рынка кейтеринга
вырос на 26%



Событийный кейтеринг
показал еще более
динамичный рост, оборот
компаний данной сферы
вырос на +53%



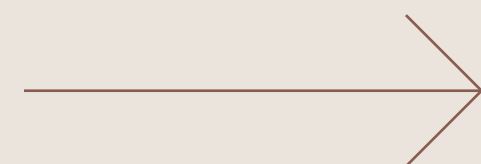
Ресторанные операторы
все более активно
**развивают кейтеринговое
направление**



Емкость рынка кейтеринга
как минимум **вдвое
превышает текущие
объемы**

*Источник <https://marketing.rbc.ru/research/44691/>

КРОМЕ ТОГО



01

Кейтеринг востребован, все больше людей узнают о нем и выбирают выездные форматы вместо традиционных кафе и ресторанов

02

Кейтеринг непрестанно развивается, появляются новые направления и подходы в работе

03

Сегодня у каждого гостя есть желание почувствовать себя особенным и пережить уникальные эмоции благодаря еде на мероприятии. Кейтеринг делает это желание реальностью!



С КЕМ ВЫ СМОЖЕТЕ РАБОТАТЬ?

01

Корпоративный клиент

Малый, средний и крупный бизнес, гос. корпорации, ведомства и предприятия.

02

Частный клиент

Люди среднего и высокого достатка — дни рождения, свадьбы, детские праздники и пр.

03

Ивент-агентства и организаторы мероприятий

ДЛЯ КОГО ПОДОЙДЕТ ФРАНШИЗА?



4

5

6



ФРАНШИЗА КЕЙТЕРИНГА «ЭСТЕТИКА ВКУСА» ДЛЯ ВАС, ЕСЛИ ВЫ:

01

Хотите открыть
новый прибыльный
бизнес

02

Планируете диверсификацию
и развитие существующего
бизнеса

03

Стремитесь занять
перспективную
нишу в бизнесе

04

Работаете в сфере общепита либо
ивента или хотите начать работу в этой
сфере

05

Хотите развивать проектный
бизнес с высокой нормой
прибыли



ЧТО ПОЛУЧАЮТ НАШИ ФРАНЧАЙЗИ?



5



01

Право
на использование
бренда
и коммерческого
названия

02

Логотип и полный
бренд-бук для любых
маркетинговых
материалов

03

Интернет-сайт
на корпоративном
домене бренда
с указанием контактов
филиала франчайзи

04

Регламенты базовых
бизнес-процессов
в формате
прикладных блок схем

05

Удобная и простая
система финансового
учета

06

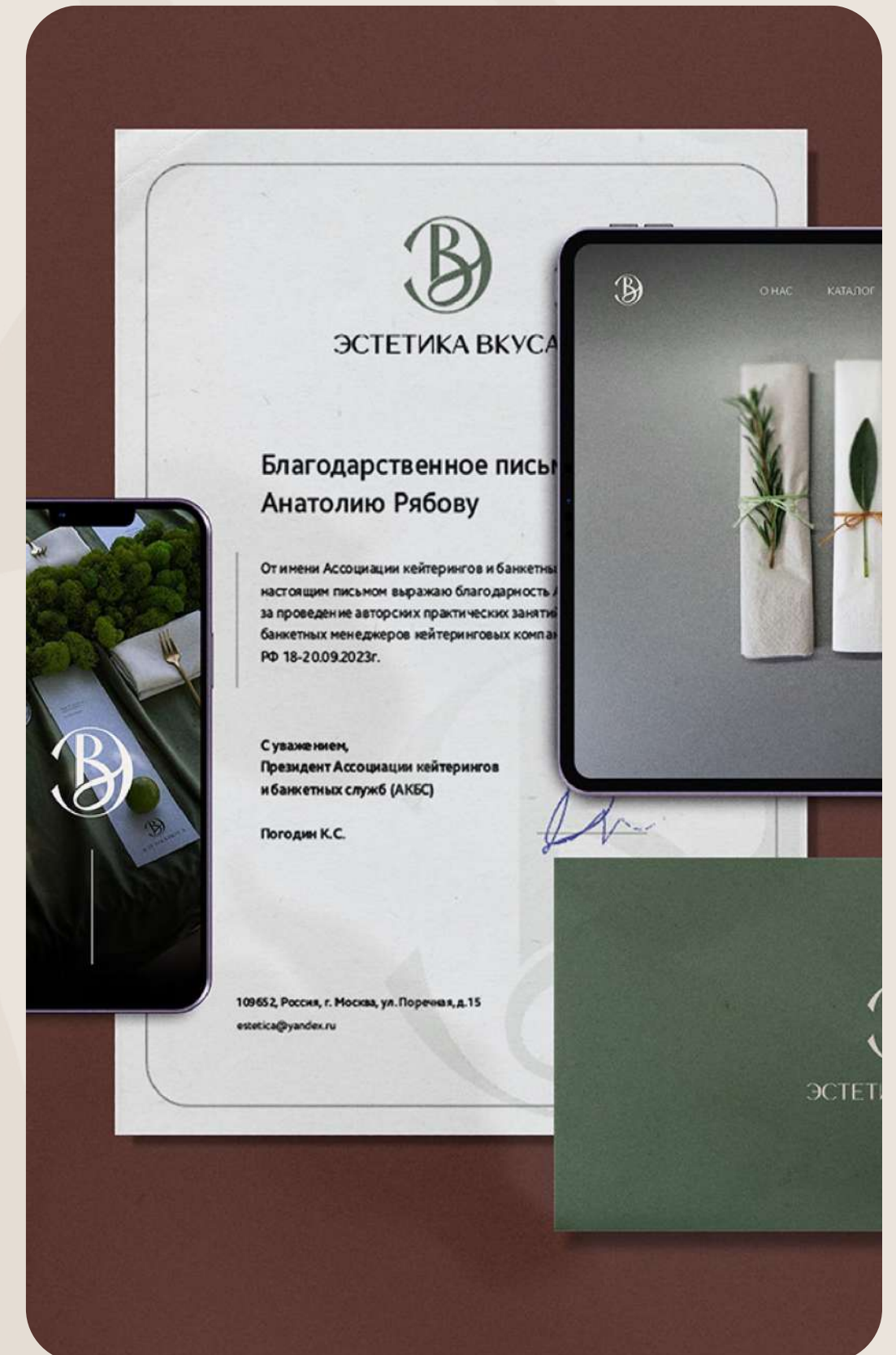
Мануалы
по маркетингу
и продажам

07

Формы
необходимых для
работы юридических
документов

08

Циклограмма руководителя
для управленческого контроля ключевых
процессов и задач



ЧТО ПОЛУЧАЮТ НАШИ ФРАНЧАЙЗИ?



5



09

Комплект должностных инструкций всех ключевых сотрудников (17 инструкций) и алгоритм холодного звонка

10

Презентация кейтеринга с указанием контактов филиала франчайзи

11

Форма коммерческого предложения для работы с клиентами

12

Ассортиментный перечень 100 блюд с технико-технологическими картами, фото готовых блюд и видео-комментариями

13

Форма мастер-меню для быстрого и аккуратного расчета стоимости меню для мероприятия заказчика

14

Регулярное обновление ассортимента блюд

15

Список необходимого оборудования кухни для открытия производства

ЧТО ПОЛУЧАЮТ НАШИ ФРАНЧАЙЗИ?



5

6



16

Список необходимого мобильного оборудования для обслуживания мероприятий (мебель/текстиль/посуда) для модели работы на собственной материально-технической базе

17

Обучение менеджеров продаж и банкетных менеджеров в формате офлайн семинаров и курсов в мобильном приложении

18

Система контроля качества услуги

19

Обширная база обучающих вебинаров

НАШИ ПАРТНЕРЫ И КОНСУЛЬТАНТЫ



Ассоциация Кейтерингов
и Банкетных Служб (АКБС)

профессиональное сообщество,
включающее в себя более 85 компаний



КЕЙТЕРИНГ КОНСАЛТИНГ
CATERING CONSULTING

CateringConsulting.ru

первый в России и СНГ
профессиональный проект
посвященный кейтеринг индустрии



Кирилл Погодин

ведущий эксперт
по кейтерингу
в России и СНГ

УСЛОВИЯ ПРИОБРЕТЕНИЯ
ФРАНШИЗЫ

Паушальный взнос* (единоразовый):	Санкт-Петербург	3'500'000 р.
	Города с населением более 1 млн.чел.	3'000'000 р.
	Города с населением более 500 тыс.чел.	2'500'000 р.
	Города с населением менее 500 тыс.чел.	2'000'000 р.
Роялти (ежемесячный фиксированный платеж)	60'000 р. / мес.	

ПЕРВОНАЧАЛЬНЫЕ ИНВЕСТИЦИИ
И СРОК ОКУПАЕМОСТИ

Готовый масштабируемый бизнес
событийного кейтеринга:



первоначальные инвестиции
от 3 до 7 млн. р.



средняя выручка
от 2,5 млн. р./мес.



окупаемость
от 10 месяцев



рентабельность
от 25% до 30%

*для отдельных городов возможны специальные условия