

Have a *special* day

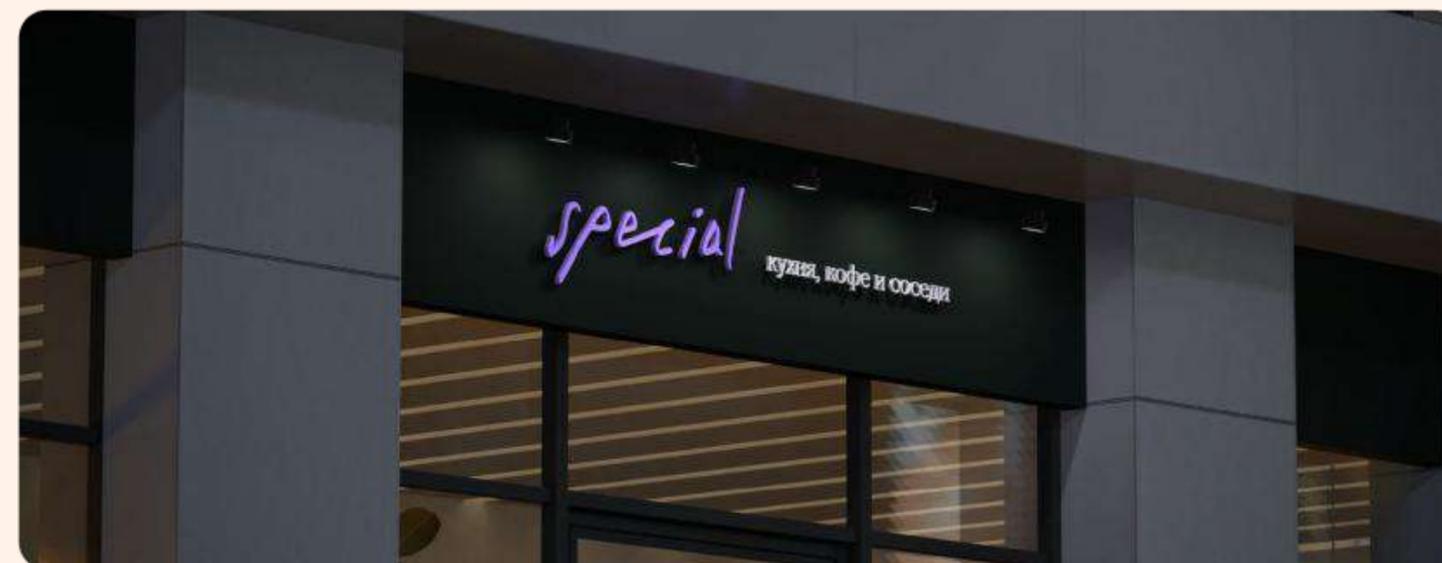
# Какой он — формат *special*

02



# Какой он — формат *special*

03



# Какой он — формат *special*

04



# Что такое *special*

05

*Special* — это особенное предложение для каждого:



Для гостя *Special* — не просто кофейня, а место где хочется задержаться, отдохнуть от суеты и насладиться блюдами ресторанного уровня.



Для бизнеса *Special* — это готовая бизнес-модель и поддержка профессионалов в сфере ритейла и HoReCa, которая позволит вам открыть свою успешную кофейню с минимальными усилиями.

Кофейня *Special* — это стильные современные интерьеры, которые создают атмосферу комфорта и уюта. Благодаря индивидуальным дизайн-проектам каждая кофейня *Special* получает уникальный внешний вид облик



# Основатель проекта *special*

06



Сергей Румянцев

Успешный запуск франшизы Какой он — формат дело рук опытных управленцев. Мы открыли более 450 кофеен.



## One Price Coffee

Запустили франшизу и масштабировались до сети, насчитывающей более 420 кофеен в 50 городах России



## Zavod Coffee

Открыли собственное производство по обжарке кофейных зёрен

# Бренд-шефы *special*

07



Мусов Александр  
Бренд-шеф

- Более 10 лет в сегменте HoReCa
- Высокий уровень профессиональных кулинарных навыков
- Обеспечивает уровень качества авторских блюд
- Разрабатывает эстетически привлекательные, современные и вкусные блюда
- Понимает тренды и новые тенденции кухни
- Создает меню. Эксклюзивная рецептура
- Профессионал гастрономических направлений



Виктория Галимова  
Шеф-бариста

- Более 10 лет в кофейной индустрии
- Победитель внутренних чемпионатов
- Неоднократный участник чемпионатов Russian Coffee Cup, Latte Art и классического чемпионата бариста России
- Организатор и судья кофейных чемпионатов
- Разрабатывает эксклюзивные напитки
- Внедряет новые трендовые фишки
- Обеспечивает высокое качество приготовления напитков
- Проводит тренинги и обучение бариста

# Блюда от бренд-шефа

*special*

08

Мы предлагаем гостю Special кухню ресторанного уровня, которая включает в себя эксклюзивные рецептуры и ингредиенты, а также авторские сочетания



Буррата с розовыми томатами



Утиная ножка с медовой грушей



Оладья из цукини с лососем и сыром



Картофельная вафля с креветками, яйцом и сырным соусом



Яблочный штрудель с ванильным соусом



Шоколадный фондан (sugar-free)



Латте банановый кекс



Лимонад мохито маракуйя

# Почему именно *special*

09



## Качество, которым мы гордимся

Выраженное в неизменной свежести ингредиентов, высокой скорости приготовления и всегда безупречной подаче



## Экспертиза, за которую уважают

И тот ценный опыт, который управляющая компания обрела за годы развития франшизы



## Сервис, в котором мы уверены

Благодаря обучению сотрудников в самом большом учебном центре



## Производство, которое есть только у нас

Обеспеченное нашей командой **Zavod Coffee**



## Дизайн, который узнают

По эстетике современных ЖК и уникальным интерьерным решениям, создающим атмосферу комфорта и уюта, сделает вашу кофейню по-настоящему привлекательной для посетителей.



## Меню, которое любят по-настоящему

За эксклюзив от именитых шеф-поваров и шеф-бариста

# В каком формате открывается

*special* 10



ЖК

малый формат

Общая площадь	80-120 м <sup>2</sup>
Электропитание	35 кВт
Водоснабжение	ХВС, ГВС
Водоотведение	Канализация
Вентиляция	Возможность установить вытяжки
Кондиционер	



ЖК

большой формат

Общая площадь	120-150 м <sup>2</sup>
Электропитание	35 кВт
Водоснабжение	ХВС, ГВС
Водоотведение	Канализация
Вентиляция	Возможность установить вытяжки
Кондиционер	

# В чём сила франшизы *special*

11



Успешный бренд



Высокие стандарты



Продуманная система управления



Качественный продукт



Комплексная поддержка и продвижение



Стабильный доход



# Вместе с вами с самого начала

*special* 12



Предоставляем стандарты и регламенты



Сопровождаем вас юридически



Предоставляем авторский надзор



Вместе подбираем лучшее помещение



Даём доступ к IT продуктам



Подбираем поставщиков



Помогаем согласовать условия аренды



Обучаем вашу команду



Разрабатываем маркетинговую стратегию

# Как проходит обучение

*special*

13

Каждый год в нашей Академии мы обучаем более 3 000 бариста, поваров, официантов. Присоединяйся к нашей дружной команде!

1. Обучаем искусству приготовления напитков
2. Проводим мастер-классы и аттестации
3. Придерживаемся системы наставничества
4. Авторская методика обучения
5. Контролируем уровень сервиса на местах
6. Делимся техниками и секретами высоких продаж
7. Знакомим с правилами сервиса и тонкостями работы с гостями
8. Помогаем освоить основы управления командой в сфере HoReCa
9. Открываем доступ к программе обучения, которая охватывает все аспекты ресторанного обслуживания
10. Получение профессиональных навыков и умений для работы повара
11. Теоретические и практические знания



# Откуда берётся кофе

*special*

14

Вам повезло, потому что вашим генеральным партнёром по обжарке кофейных зёрен будет один из крупнейших обжарщиков в России — Zavod Coffee.

Берем и качеством, и количеством:



Обжариваем более 40 тонн кофе в месяц



Следуем нормам НАССР на производстве



Ежегодно летаем в страны произрастания кофе, чтобы выбрать лучшие сорта



Контролируем качество и стабильность продукта по всей цепочке поставок



Спешим скорее отгрузить кофейням максимально свежий продукт (спустя 7–14 дней после обжарки)



# СКОЛЬКО СТОИТ БИЗНЕС-МЕЧТА

*special*

15

ЖК

малый формат

Размер  
80-120 м<sup>2</sup>      Инвестиции  
от 12 448 454 ₽

Строй. работы	3 508 525 ₽
Вентиляция	1 000 000 ₽
Оборудование	3 215 845 ₽
Мебель	3 322 164 ₽
IT оборудование	260 000 ₽
Проектирование	260 000 ₽
Прочие расходы	981 920 ₽

---

Паушальный  
взнос      900 000 ₽

ЖК

большой формат

Размер  
120-150 м<sup>2</sup>      Инвестиции  
от 14 673 376 ₽

Строй. работы	5 585 651 ₽
Вентиляция	1 700 000 ₽
Оборудование	3 215 845 ₽
Мебель	3 517 756 ₽
IT оборудование	241 920 ₽
Проектирование	260 000 ₽
Прочие расходы	952 204 ₽

---

Паушальный  
взнос      900 000 ₽



# Особенные условия франшизы *special*

16

При открытии от 1 до 3 кофеен

900 000 ₺

Паушальный взнос единовременно  
за каждую кофейню

Роялти 6% От валовой выручки,  
ежемесячно

При открытии более 3 кофеен

700 000 ₺

Паушальный взнос единовременно  
за каждую кофейню

Роялти 5% От валовой выручки,  
ежемесячно

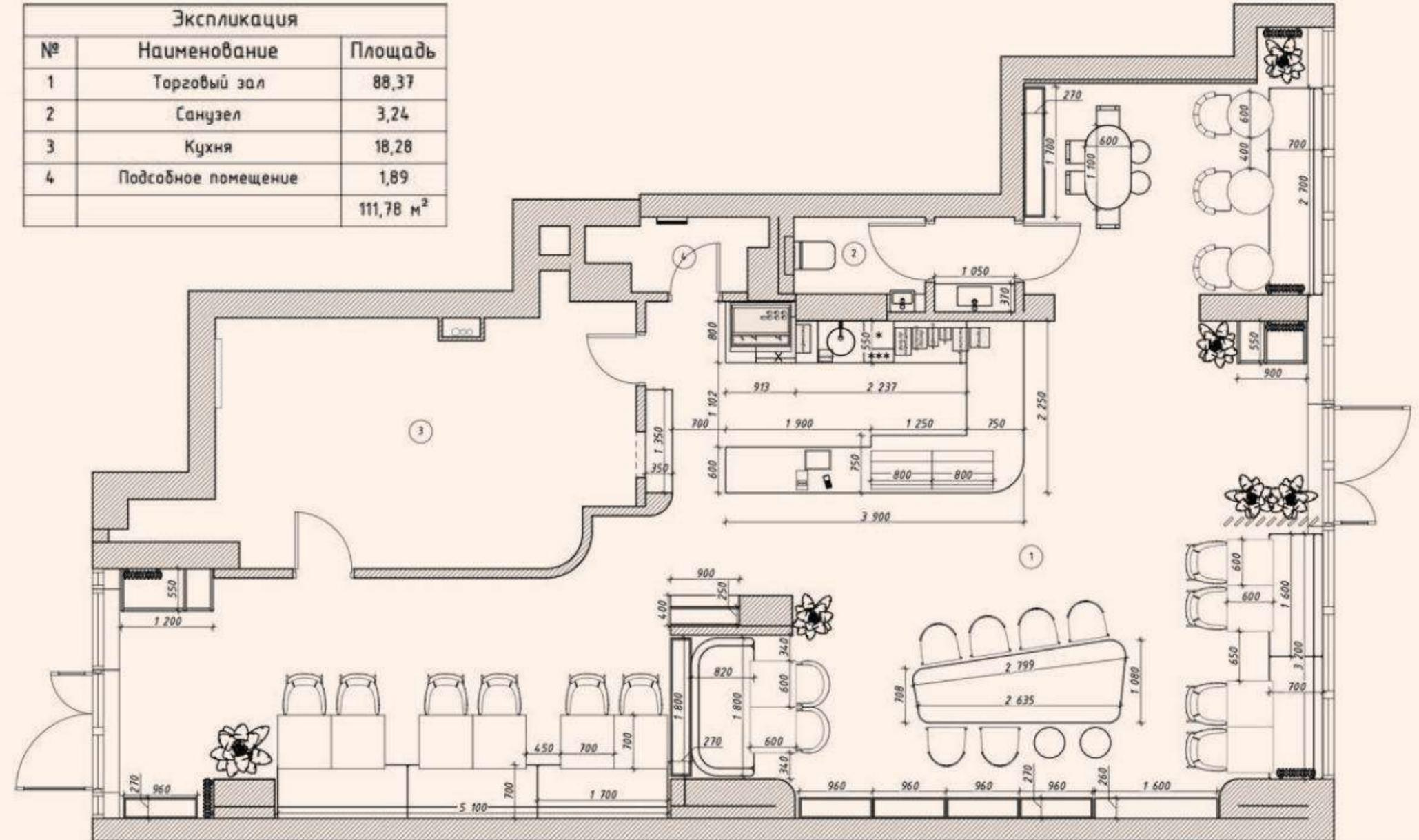
# Планировка будущего заведения

*special* 17

Кафе One Special			
Кафе	Масштаб	Лист	Листов
	1:50	06	34
План расстановки мебели			VERONIKA ZAZNOVA

Экспликация		
№	Наименование	Площадь
1	Торговый зал	88,37
2	Санузел	3,24
3	Кухня	18,28
4	Подсобное помещение	1,89
		111,78 м <sup>2</sup>

Условные обозначения	
Обознач.	Наименование
	Радиатор отопления
	Канализация, гор. и хол. водоснабжение



# Ваш путь к ОТКРЫТИЮ

*special*

18

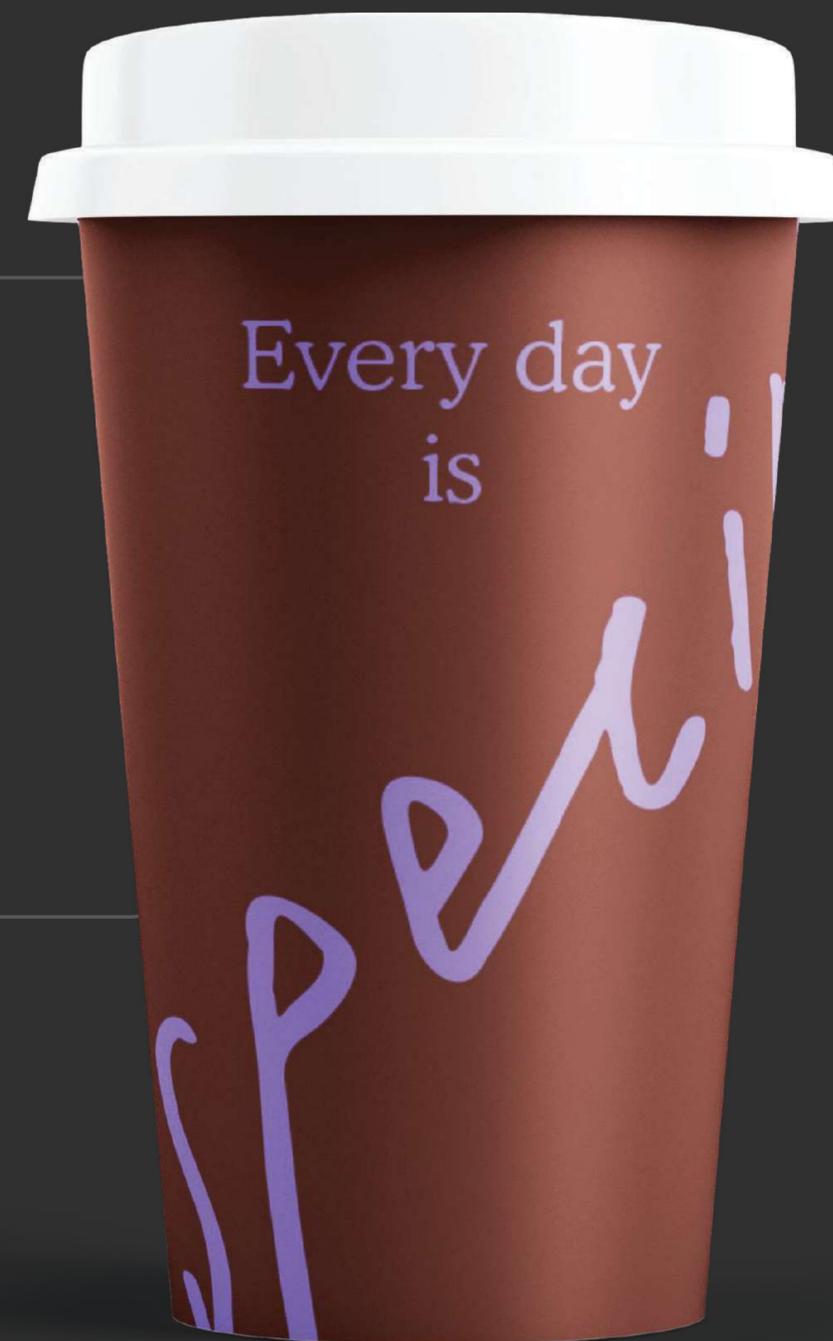
Сначала вы:

- Заполняете заявку
- Подписываете договор и делаете взнос
- Получаете стартовый набор наших услуг

Затем мы вместе:

- Утверждаем локацию
- Согласовываем дизайн-проект и делаем ремонт
- Проводим закупку оборудования и обучение персонала

И самое главное — открываем вашу первую кофейню Special. Поздравляем!



# СКОЛЬКО ПРИНОСИТ *special*

19

Со сроком работы более полугода	Консервативный сценарий		Оптимистичный сценарий	
Средний чек	950		1000	
Количество чеков в день	110		130	
Выручка	3 319 181		4 129 125	
Себестоимость	896 179	27,0%	1 114 864	27,0%
Gross Маржа	2 350 296	70,81%	2 923 814	70,81%
Списания	72 706	2,19%	90 448	2,19%
Расходы	1 534 318	46,23%	1 606 056	38,90%
ФОТ персонала	892 000	26,87%	892 000	21,60%
Аренда и ком. платежи	300 000	9,04%	300 000	7,27%
IT направление	17 000	0,51%	17 000	0,41%
Упаковка и расходники	47 417	1,43%	58 988	1,43%
Эксплуатация	15 000	0,45%	15 000	0,36%
Маркетинговые материалы	8 333	0,25%	8 333	0,20%
Прочие расходы	23 806	0,72%	27 663	0,67%
Эквайринг	31 611	0,95%	39 325	0,95%
Роялти	199 151	6,0%	247 748	6,0%
ЕВИТДА	815 978	24,58%	1 317 758	31,91%

