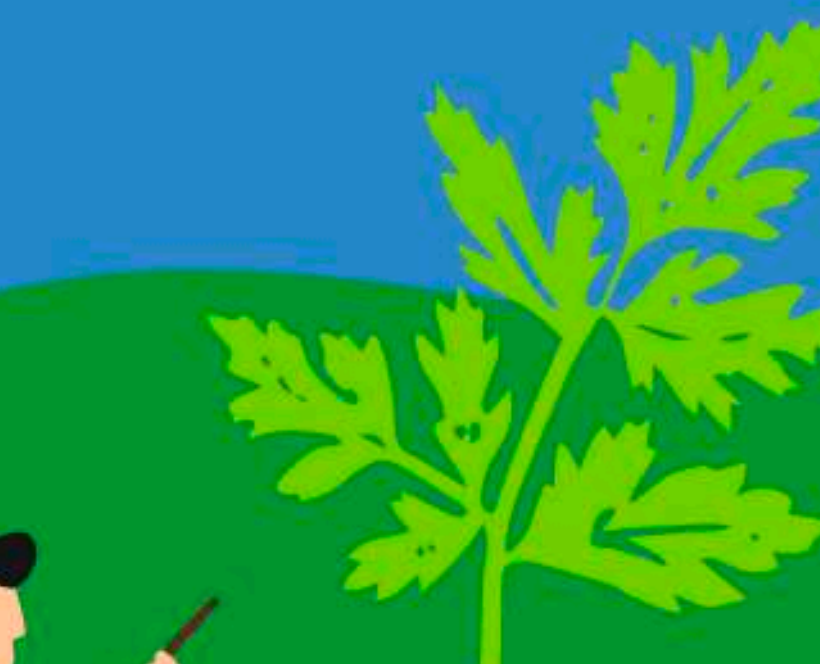


restme

презентация франшизы

# ЗАРБАТЫВАЙТЕ ОТ 3 000 000р

чистой прибыли с рестораном Аджикинежалъ





## Аджикинежалъ –

сеть ресторанов кавказской кухни от известной компании RestMe.

Наша команда – лучшие в своей нише эксперты с 20-летним опытом работы на рынке общественного питания и первые, кто внедрили концепцию кавказской кухни в Новосибирске.





# ПРИГЛАШАЕМ К СОТРУДНИЧЕСТВУ

**от 36 млн.**  
прибыль в год

**3-5 месяцев**  
на запуск ресторана

**от 18 до 24 мес.**  
окупаемость

**до 30%**  
рентабельность

**9 лет**  
концепции ресторана

**перспективная**  
франшиза по версии  
TopFranchise 2023

Ни одного закрытия ресторана в кризис и пандемию!



**Аджикинежалъ** — ресторан с особой концепцией и историей. Здесь всегда радушные встречи гостей, щедрые порции горячих блюд и главное — душевная атмосфера Кавказа.

Кавказская кухня завоевывает сердца гостей уже не первый год и становится все популярнее!

**К началу 2023 года спрос на открытие заведений такой концепции вырос на 35%.**



# ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ



**Женщины и мужчины, которые ценят качество, вкус, высокий сервис, заботу и гостеприимство, а также эстетику в интерьере и деталях.**

- Предпочитают понятную кухню, однако, хорошо расположены и к нововведениям.
- С радостью рекомендуют ресторан своим близким и знакомым, поэтому мы ежедневно заботимся о качестве сервиса и блюд.
- С удовольствием приходят в ресторан отмечать важные даты: Дни Рождения, свадьбы, юбилеи.
- Средний чек на гостя: 1300₽

Мы создали популярный продукт,  
который ежемесячно будет приносить  
вам от 3 000 000р дохода

Статистика за год:

**450 000 гостей**

посетило ресторан

**19 994 хачапури**

по-Аджарски было съедено

**273 524 хинкали**

было заказано

**6 400 литров вина**

было выпито

С каждым месяцем показатели только растут!



- Уфа
- Челябинск
- Тюмень
- Новосибирск
- Академгородок
- Барнаул
- Нижневартовск
- Ноябрьск

# РЕСТОРАНЫ АДЖИКИНЕЖАЛЬ

11 ресторанов по России

# ВАРИАНТЫ ОТКРЫТИЯ РЕСТОРАНА

## ТРЦ формат

Формат подходит для помещения  
в ресторанной зоне Торговых центров.

Средняя выручка: **11 000 000р в месяц.**  
Необходимая площадь: **от 450 м2**





# ВАРИАНТЫ ОТКРЫТИЯ РЕСТОРАНА

## Стрит-формат

Формат подходит под помещения на первой линии центральных улиц города, а также на 2 этажах.

Успешный кейс второго этажа – Аджикинежалъ в Новосибирске на ул. Красный проспект.

Ресторан делает выручку **20 000 000р** в месяц при 130 посадочных мест. Необходимая площадь: **от 450 м2**



# СТОИМОСТЬ ФРАНШИЗЫ «Аджикинезаль»

- Паушальный взнос: **2 500 000р**
- Окупаемость: **от 18 до 24 месяцев**
- Роялти: **5%**
- Инвестиции: **от 45 000 000р**

Статистика окупаемости представлена на основании последних финансовых показателей. С ними Вы можете ознакомиться по запросу у менеджера.

**ЗАПРОСИТЬ ФИН.МОДЕЛЬ**



Покупая франшизу, Вы получаете готовую бизнес-модель и гарантию трафика: лояльная аудитория с удовольствием придет в Ваш ресторан благодаря репутации бренда и отлаженному процессу возврата.

# БЮДЖЕТ ОТКРЫТИЯ

\*\*\* Инвестиции

**итого: 47 335 000**

Паушальный взнос	<b>2 500 000</b>	Технологическое и нейтральное оборудование	<b>9 900 000</b>
Технологический проект	<b>35 000</b>	IT, звук, безопасность	<b>1 480 000</b>
Архитектурные решения	<b>1 400 000</b>	Меню и полиграфия	<b>390 000</b>
Строительно-монтажные работы	<b>10 955 000</b>	Персонал	<b>810 000</b>
Вытяжная система, пожарная безопасность	<b>4 500 000</b>	Реклама	<b>840 000</b>
Мебель / декор / интерьерные решения	<b>8 550 000</b>	Озеленение	<b>300 000</b>
Свет	<b>1 200 000</b>	Транспортные расходы	<b>100 000</b>
Посуда / инвентарь	<b>2 375 000</b>	Прочие	<b>1 500 000</b>

\*\*\* Сумма инвестиций зависит от региона, площади помещения и его технического состояния



# В ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС ВХОДИТ:

- Использование товарного знака;
- Франшизный пакет бренда (брендбук, спецификации, технологические карты, требования по подбору персонала, инструкции по открытию/закрытию предприятия);
- База знаний;
- Анализ, оценка локации и расчет конкретной бизнес-модели;
- Координация инвестиционного проекта;
- Запуск ресторана;
- Обучение команды партнера в головном офисе компании;
- Подбор и обучение сотрудников на ключевые должности;
- Постановка всех производственных и технологических проектов;
- Выезд команды открытия;
- Автоматизация ресторана (настройка справочников и системы учета);
- Система лояльности;
- **Сайт доставки;**
- Мобильное приложение;
- Запуск доставки еды на агрегаторах (Яндекс.Еда, Delivery Club, Сбермаркет);
- Ценообразование;
- Маркетинговый план открытия.



# ЧТО ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ РОЯЛТИ?


- Администрирование системы учета ИКО;
- Администрирование доставки ИКО CALL CENTER;
- Администрирование бонусной программы PremiumBonus;
- Централизованное маркетинговое сопровождение бренда;
- Продвижение бренда;
- Обучение персонала;
- Платформа поддержки партнеров PLAN FIX;
- Сервис по сбору отзывов ROCKET DATA;



- **Сайт доставки;**
- Обновление меню , сезонные предложения, фестивали и бизнес-ланчи;
- Система дистанционного тестирования и аттестаций персонала;
- Служба поддержки бренда, помощь по всем вопросам;
- Контроль себестоимости, помощь в аналитике показателей ресторана;
- Не менее 2 аудитов ресторана в год;
- **Мобильное приложение.**



# ОТЗЫВЫ ФРАНЧАЙЗИ



Управляющая компания дает все инструменты для организации и поддержки бизнеса.

Это очень упрощает дело и сокращает затраты.



Тимофей Тиховский

По итогам первых месяцев работы уже можно сказать, что результаты превзошли наши ожидания!  
Концепция ресторана хорошо зашла в Уфе и сразу влюбила в себя горожан.



Ксения Сидоркина

Сначала я рассматривал 4 проекта.

Выбрал «Аджикинежалъ», потому что сейчас, на мой взгляд, кавказская кухня на подъеме.



Юрий Губанов



# СКОЛЬКО СТОИЛО БЫ ОТКРЫТИЕ ТАКОГО БИЗНЕСА С НУЛЯ?

С учетом брендинга, разработки фирменного стиля и дизайна интерьера, поиском помещений, вложений в маркетинг (реклама, создание сайта, найм узких специалистов), разработки блюд, **до начала строительства необходимо будет вложить от 10 000 000р.**

**При самостоятельном запуске ресторана, процесс займет больше времени:** разработка дизайна интерьера может не понравиться и придется ее переделывать, создание фирменного стиля и весь брендинг занимает 4-6 месяцев с учетом всех согласований, а поиск помещения может занять несколько месяцев.



Наш **бренд-шеф**, как и любой ТОП-менеджер команды, может находиться в Вашем ресторане до того момента, пока не выстроит необходимые показатели и процессы в работе.

**Для нас нет «чужих» ресторанов.  
Каждая «Аджикинежаль» – это семья.**

Мы заинтересованы в быстрой окупаемости и слаженной работе команды. Это подтвердят наши действующие франчайзи.

