

ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ



FUGU ASIAN BISTRO BY FUGU FRANCHISE

ПОЧЕМУ МЫ?



- Проводим индивидуальную разработку концепции вашего заведения. Отталкиваемся от 4 предложенных нами форматов.
- Проводим индивидуальную разработку меню вашего заведения. Отталкиваемся непосредственно от 1 из 4 выбранного вами формата, а также пожеланий партнера.
- Проводим индивидуальный подбор оборудования, посуды и инвентаря. Отталкиваемся от выбранной вами концепции и меню.
- Мы не ограничиваем в выборе ремонта, а каждый партнер владеет своей индивидуальной концепцией и делает то, что ему нравится!
- Обновляем меню сезонными и квартальными новинками. Проводим обновление меню в случае смены концепции, либо обновления «застоявшихся» позиций.
- Проводим поэтапное обучение по выбранной концепции и меню. В среднем открытие точки занимает до 10 недель, а обучение до 7 дней. Изучаются основные направления - кухня, бар, управление / административная деятельность.

ПОЧЕМУ МЫ?



- **Собственный телеграмм-бот с наработками, ТТК и обучающим материалом. Полезен для новых сотрудников по обучению, а также для действующих для работы. Бот всегда под рукой, периодически пополняется новинками и будет полезен всегда!**
- **Оказываем поддержку партнеру на весь период заключения договора.**
- **После 1 года сотрудничества готовы пересмотреть снижение роялти до 1%, либо на твердо-денежный эквивалент. Наша задача, чтобы в первую очередь было выгодно вам!**
- **По приобретению франшизы Вы получаете подарочный кейс с набором посуды и инвентаря для фотосессии, а также брендированные фартуки.**
- **С нас бесплатная и грамотная расстановка по имеющемуся помещению во избежание негативного опыта с проверяющими инстанциями :)**

ЗАТРАТЫ НА ОБОРУДОВАНИЕ КУХНИ

- Основное оснащение до 125.000
- Дополнительное оснащение до 25.000
- Нейтральное оборудование до 50.000
- Холодильное оборудование до 300.000
- Итого: до 500.000



ЗАТРАТЫ НА ОСНАЩЕНИЕ



- Вывеска и световое, интерьерное оснащение - до 100.000
- Упаковка в диапазоне 30.000 - 60.000 в зависимости от концепции
- Посуда в диапазоне 50.000 - 100.000 в зависимости от концепции
- Инвентарь до 70.000
- Затраты на сырье от 150.000 до 300.000 в зависимости от концепции
- Барная зона от 70.000 до 200.000 в зависимости от концепции
- Итого: от 470.000 до 830.000

АДМИНИСТРАТИВНОЕ ОСНАЩЕНИЕ



- Связь и интернет до 5.000
- Вывоз мусора до 5.000
- К/У до 15.000
- Пополнение остатков сырья при обороте от 1 млн - до 300.000
- ФОТ при обороте от 1 млн - до 350.000
- Аренда от 50.000 до 150.000
- Касса и оборудование до 70.000
- Итого: от 145.000 до 895.000

УСЛОВИЯ ВХОДА



DARK KITCHEN	
Паушальный взнос	300.000
Роялти	2% с 3-го месяца

Островок	
Паушальный взнос	250.000
Роялти	2% с 3-го месяца

Japan bar / Sushi bar	
Паушальный взнос	300.000
Роялти	2% с 3-го месяца

Азиатское бистро	
Паушальный взнос	300.000
Роялти	2% с 3-го месяца

При заключении договора в 2024 году сумма паушального взноса снижается на 50.000, а роялти 2% с 4-го месяца

ЭТАПЫ РАБОТЫ



- Заключение договора
- Оплата паушального взноса
- Определение и разработка концепции
- Определение и разработка меню
- Подбор помещения
- Оснащение оборудованием, посудой и инвентарем
- Подключение кассы
- Закуп сырья
- Обучение персонала
- Технический запуск