



ОТКРОЙТЕ

СУШИ-БАР «ЖИШИ»

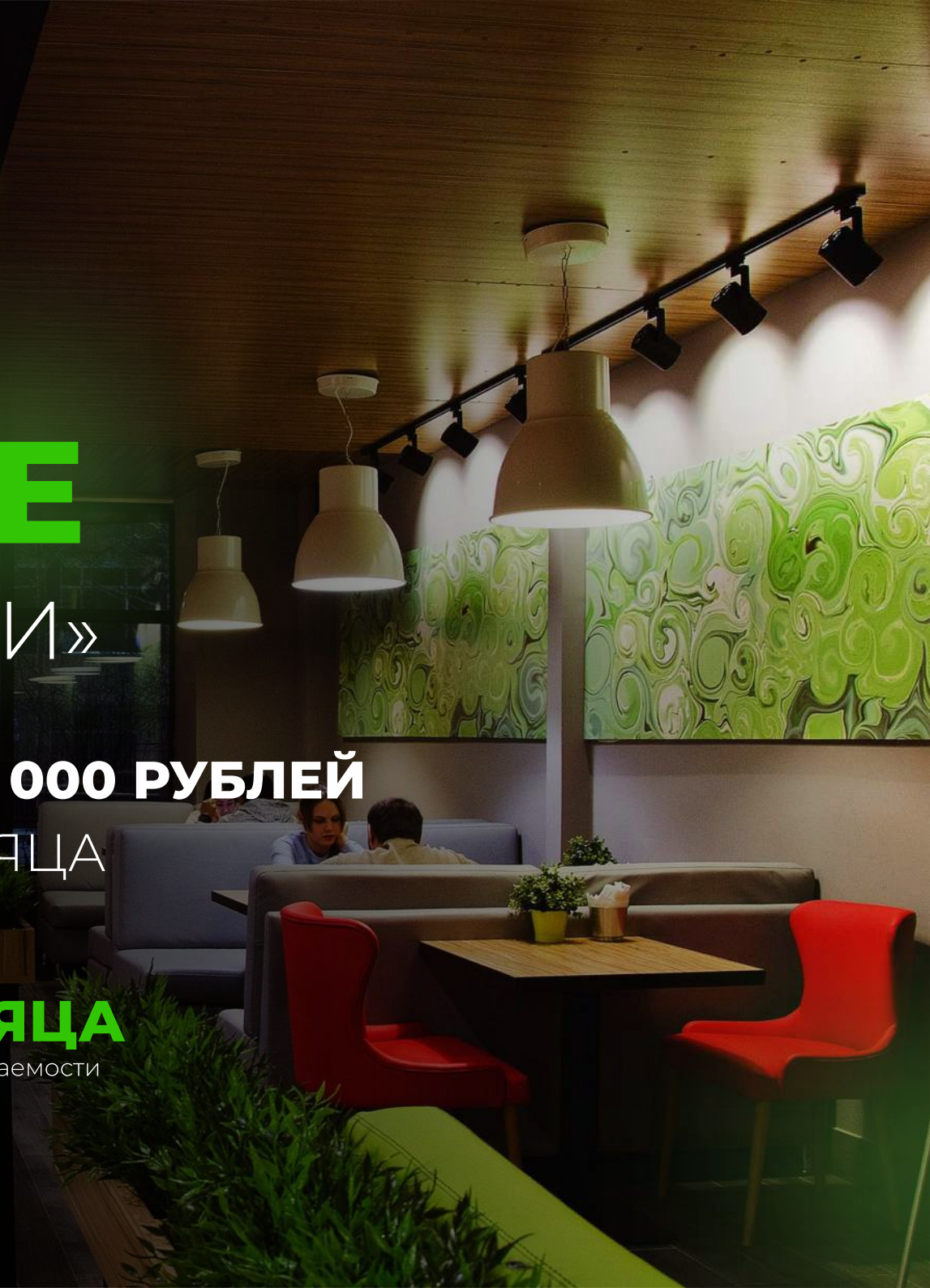
И ЗАРАБАТЫВАЙТЕ **ДО 700 000 РУБЛЕЙ**
В МЕСЯЦ УЖЕ ЧЕРЕЗ 2 МЕСЯЦА

1 МЕСЯЦ

От момента открытия
до получения прибыли

6,5 МЕСЯЦА

Средний срок окупаемости
инвестиций



О нас

Бренд «ЖИШИ СУШИ» был основан в 2012 году, когда в городе Магнитогорск была открыта небольшая «островок» в торговом центре. Наша команда с самого начала приняла решение не ограничиваться одной точкой и одним форматом. Поэтому совсем скоро был запущен сайт и организована доставка для клиентов. Выручка росла, компания набиралась опыта, открывались новые корнеры в других торговых центрах.

И совсем скором мы стали запускать уже отдельные суши-бары площадью от 80 м² с местами для посадки и размещаться на фудкортах крупных ТРЦ как оператор. А спустя 4 года, отточив управление сетью и собрав весь опыт, открыли продажу франшизы, которая позволяет другим предпринимателям запускать с нашей помощью собственные брендируемые суши-бары и зарабатывать от 250 000 рублей в месяц.



Заведения сети ЖИШИ

+80

заведений франчайзинговой сети,
которые работают на сегодняшний день
и приносят доход



КАЖДЫЙ МЕСЯЦ МЫ УВЕЛИЧИВАЕМ КОЛИЧЕСТВО ЗАВЕДЕНИЙ СЕТИ!

Мы имеем стабильный ПОТОК КЛИЕНТОВ



Кафе



Сайт: ji-shi.ru



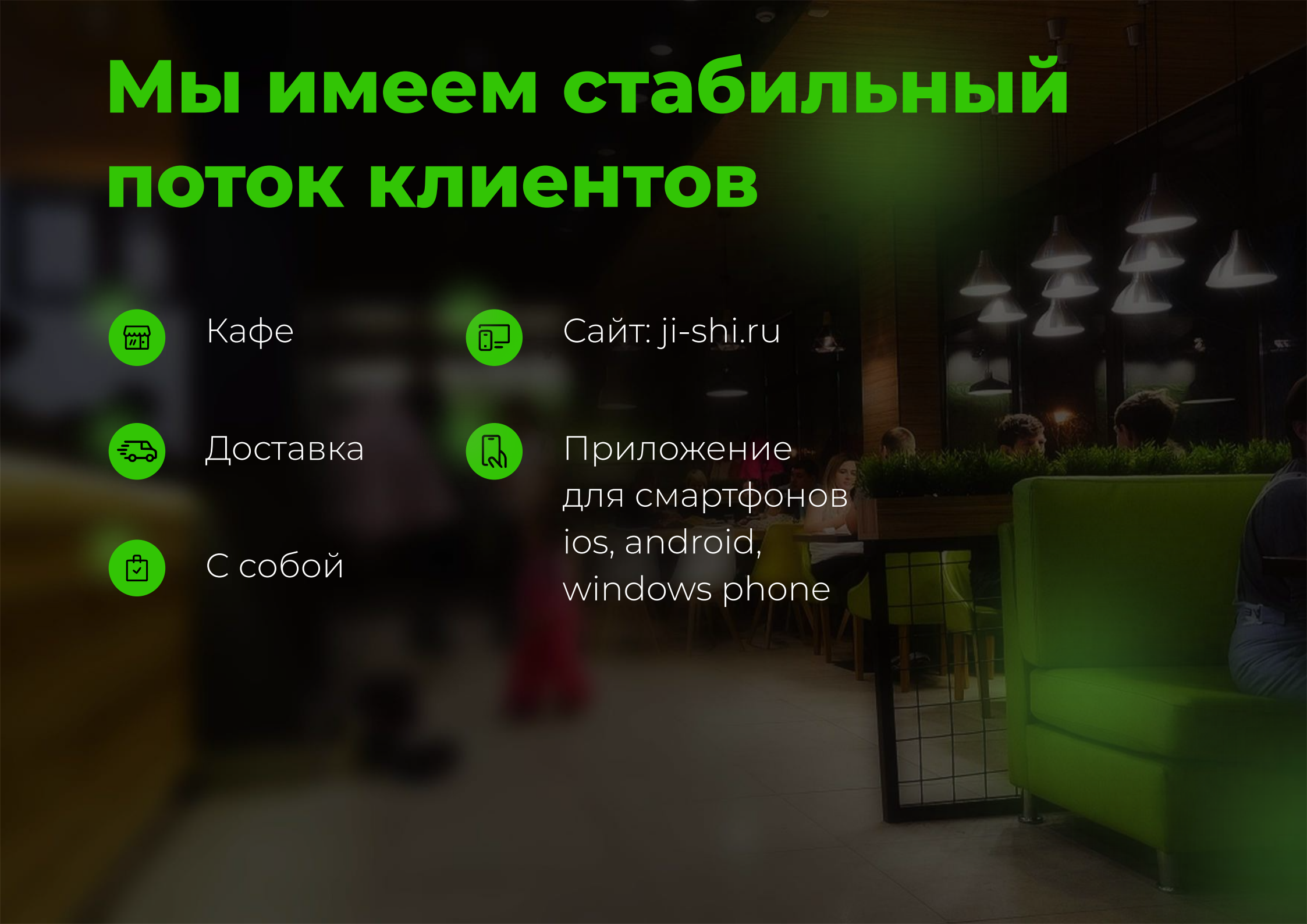
Доставка



Приложение
для смартфонов
ios, android,
windows phone



С собой



Широкий ассортимент

и регулярное обновление:



Роллы горячие



Супы



Напитки



Роллы холодные



Салаты



Кофе с собой



Роллы запеченные



Закуски



Обеды



Суши



Десерты



Сеты

Принципы ЖИШИ

мы четко следуем своим принципам, мы развиваем фастфуд высокого уровня



Выбирай лучшее расположение

Суши-бары “ЖИШИ” всегда располагается в местах с максимальной проходимостью



Работай с профессионалами

Персонал компании ЖИШИ - профессионалы своего дела, которые непрерывно развиваются и проходят обучение



Делай продукт лучшего качества

Наше производство имеет отлаженную систему контроля качества, мы работаем только с проверенными поставщиками



Дари лучшее обслуживание

Благодаря слаженной работе call-центра мы опрашиваем наших клиентов, выявляем и исправляем недостатки в работе



Лучшее предложение на рынке

Команда “ЖИШИ” регулярно занимается мониторингом конкурентов, разрабатывает новые блюда, спец предложения, акции и активно продвигает их



Максимальное удобство для клиента

Быстрое обслуживание на кассе, оперативная служба доставки, понятные пользователю сайт и приложение. Все это позволяет сделать заказ максимально удобным и быстрым



Не стой на месте, продвигайся

Мы систематически анализируем свою работу. Разрабатываем и внедряем новые технологии. Мы прилагаем все усилия, чтобы каждый день быть лучше, чем вчера



О тебе должны знать все

Активно позиционируется на ТВ, радио, в интернете. Размещаемся на светодиодных экранах, баннерах. Проводим мастер классы

Среднемесячные показатели



Выручка от 900 тыс. руб.
до 2,6 млн. руб.



450 руб. – средний чек
на вынос



Средний чек
550 руб.



850 руб. – средний чек
на доставку



От 50 до 200 покупок
в день



Прибыль от 200 тыс. руб.
до 700 тыс. руб.

Что вы получаете,

когда вступаете в нашу команду

Вы становитесь частью единой сети и начинаете развиваться вместе с ней

Вы **получаете все обновления** технологических **наработок:**

- Мотивация персонала
- Собственное программное обеспечение **JISHI GO**
- Меню и ценообразование
- Учебные материалы

Вы **строите свой бизнес под** зарегистрированным торговым знаком

Вы **получаете поддержку на всех этапах** открытия и работы заведения

Рабочая схема создания **прибыльного бизнеса**

Дополнительные сервисы:

- Ведение бухгалтерии
- Специалист отдела кадров
- Специалист службы безопасности
- Специалист оценки качества обслуживания
- Отдел логистики
- Отдел технической поддержки

JISHI GO это:

- Кассовое-складское программное обеспечение
- Dash-board кухни
- Приложение курьера
- Сайт
- Приложение для клиента

Все секреты, наработки и технологии успешной компании

Вы снижаете риск неудачного открытия бизнеса на 95%

Контроль качества



Опытный су-шеф в каждом заведении ведет обучение и производственный контроль



Опытный администратор в каждом суши-баре проводит обучение персонала, ведет анализ и контроль качества работы заведения



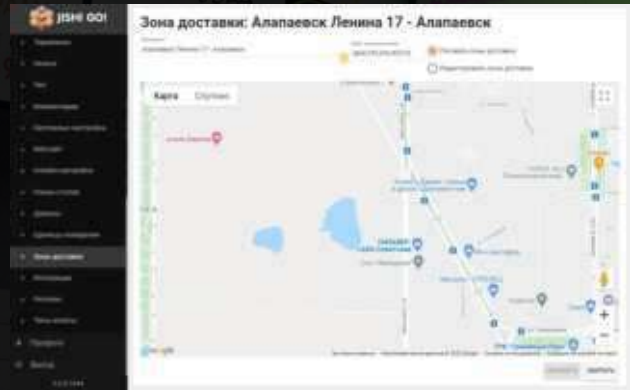
Непрерывный анализ работы персонала, посредством видеонаблюдения и сотрудников службы безопасности



Индивидуальная работа с каждой жалобой от клиента (в соц.сетях либо из других источников)

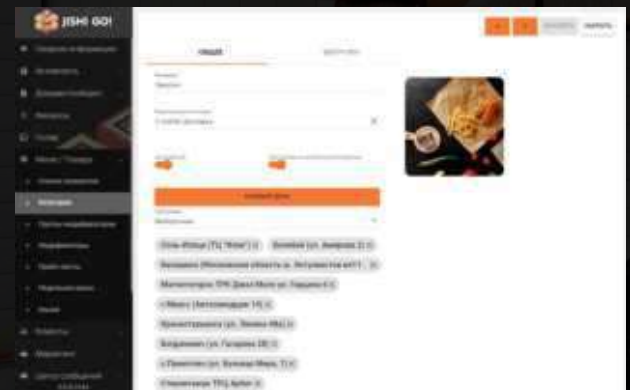


Регулярный обзвон клиентов на предмет оценки качества работы заведения



Dashboard showing a list of products for 'ЖИШИ GO!'. The table has two columns: 'Наименование' (Name) and 'Цена' (Price).

Наименование	Цена
Сашими	100 руб
Суши	150 руб
Роллы	120 руб
Темпура	80 руб
Сашими-бороси	110 руб
Суши-бороси	140 руб
Роллы-бороси	100 руб
Темпура-бороси	70 руб
Сашими-бороси с соусом	120 руб
Суши-бороси с соусом	150 руб
Роллы-бороси с соусом	110 руб
Темпура-бороси с соусом	80 руб
Сашими-бороси с соусом и рисом	130 руб
Суши-бороси с соусом и рисом	160 руб
Роллы-бороси с соусом и рисом	120 руб
Темпура-бороси с соусом и рисом	90 руб



Всё работает как одно целое и позволяет:

- Отслеживать заказы, стадии их готовности
- Скорость доставки
- Получать мгновенные отзывы от клиентов
- Изучать аналитику продаж и многое другое.

В свою очередь, все эти инструменты позволяют эффективно управлять заведением и держать «руку на пульсе» всех процессов, связанных с деятельностью вашего предприятия.

Ваш бизнес - в ваших руках!

Брендинг



Мы много времени и сил уделяем узнаваемости бренда «ЖИШИ», поэтому упаковка всей нашей продукции выполнена в фирменном дизайне и украшена нашим товарным знаком.

Нас знают- нам доверяют!



Тайные покупатели и инспектора



Чтобы сохранять качество сервиса и производимой продукции, у нас существует служба тайных покупателей и инспекторов.



Тайные покупатели делают контрольную закупку и отправляют отчет о проделанной работе.



Инспектора приходят в заведение и проводят проверку всех помещений на стандарты чистоты и хранения продуктов.



Тайным покупателем или инспектором может стать только человек не работающий в компании и не имеющий никакого отношения к сотрудникам заведения.

Оценка всегда будет независимой и справедливой, а вы всегда в курсе того, что происходит у вас на предприятии!

Call-центр



Федеральный call-центр позволяет нам оперативно принимать заказы клиентов, не только с сайта и мобильного приложения, но и по единому номеру телефона, со всей России и оперативно отвечать на все вопросы, которые у них возникают. Такая поддержка дает возможность разгрузить администраторов и кассиров в моменты пиковой нагрузки, когда нет времени отвечать на телефонные звонки и нужно принимать заказы на месте.

От нас никто не уйдет без заказа!

Маркетинг

Мы регулярно совершенствуем свою маркетинговую политику, изучаем и тестируем новые каналы для продаж и позиционирования, внедряем лучшие инструменты продвижения.

Активно продвигаем свой бренд и продукцию в соц.сетях, поисковых системах

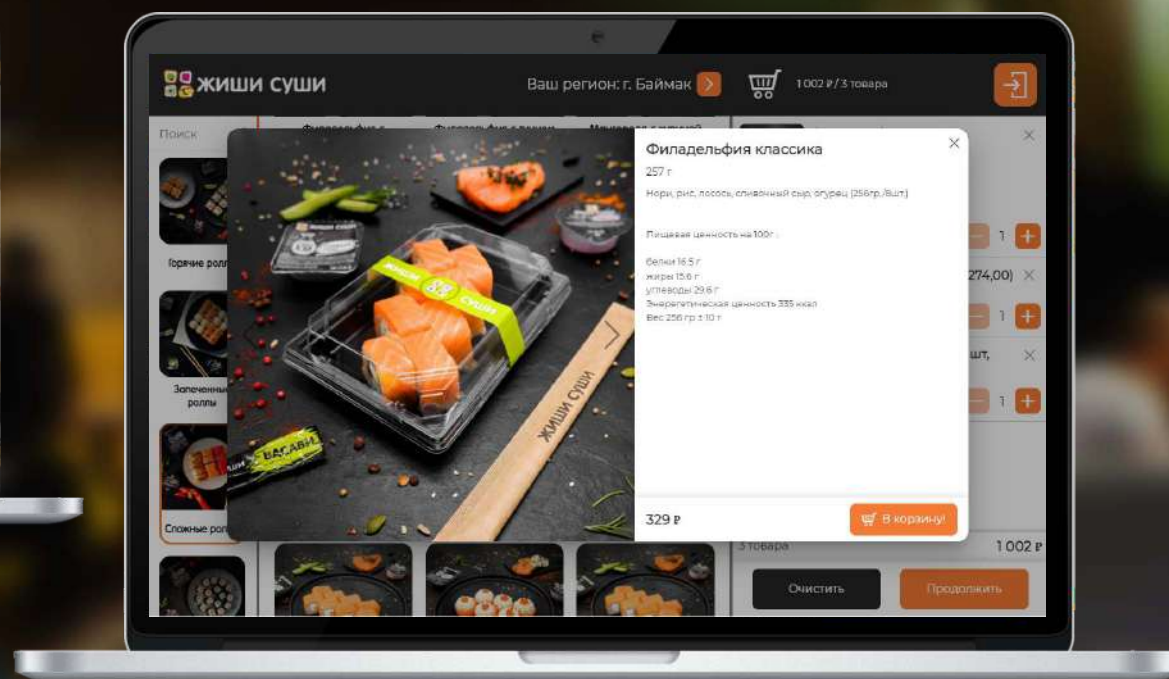
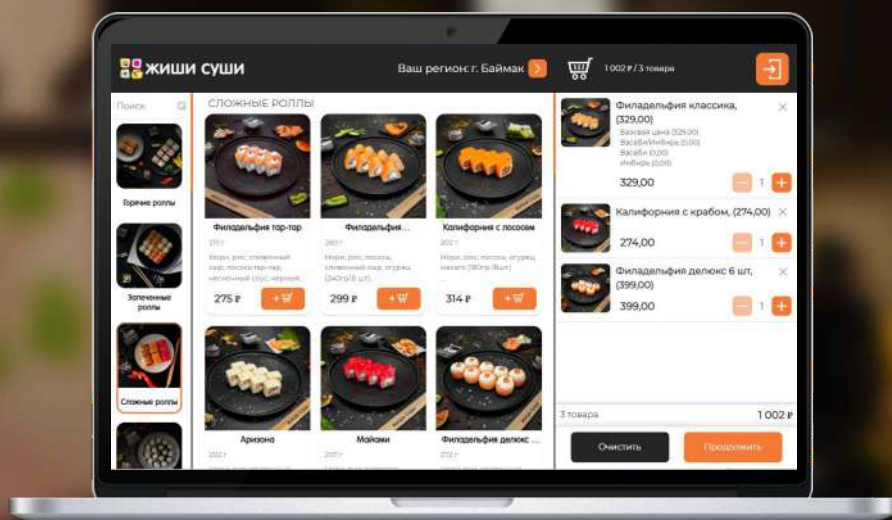
Мы регулярно разрабатываем новинки, акционные предложения

Снимаем видеосюжеты для телевидения и делаем все, чтобы занять максимально возможное информационное пространство



Мощный

интернет магазин «ЖИШИ»



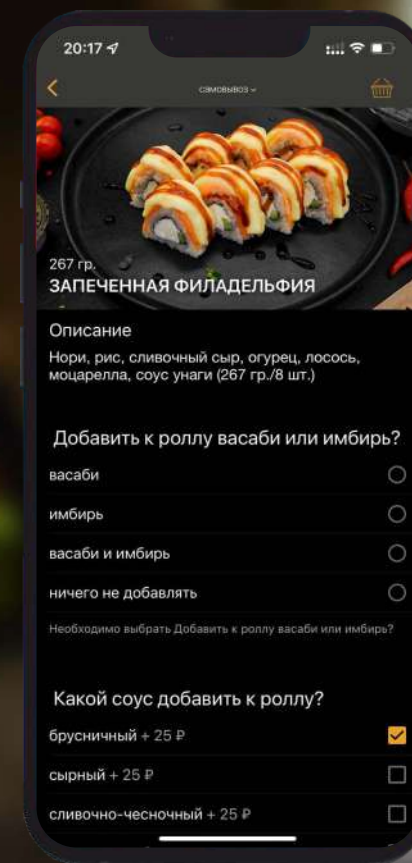
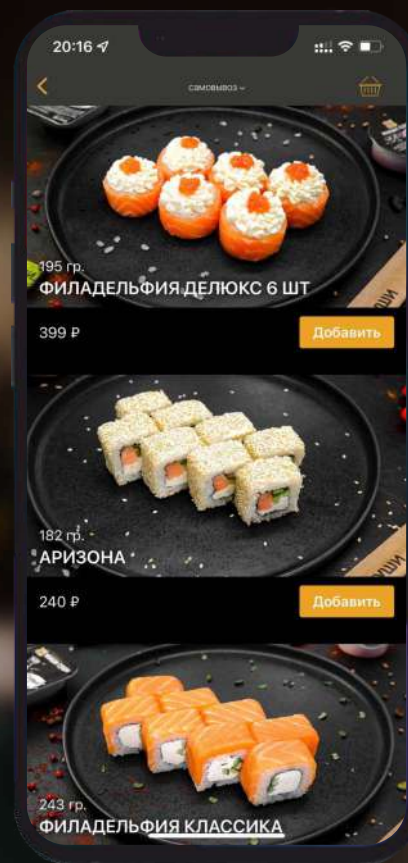
Удобный и приятный дизайн

Мобильное приложение

на все платформы: ios, android, windows m



Заказ в три шага




Форматы заведений


Необходимы вложения и планируемый заработок:


Магазин суши / Фуд-корт

Затраты на открытие от 1,5 млн. рублей



 Посадки нет
Еда на вынос
Курьерская доставка


 Выручка
от 1 000 000 рублей


 Чистая прибыль
250 000 рублей


Фуд-трак

Затраты на открытие от 3 млн. рублей



 Посадка зависит от
расположения.
Еда на вынос
Курьерская доставка


 Выручка
от 1 000 000 рублей


 Чистая прибыль
300 000 рублей


Кафе суши-бар

Затраты на открытие от 2,2 млн. рублей



 Посадка от 40 мест
Еда на вынос
Курьерская доставка

 Выручка
от 1 600 000 рублей

 Чистая прибыль
600 000 рублей

Планируемые затраты

на открытие и ваш заработок заведения площадью 160 м² с посадкой на 40 мест

Кухня

Утварь	40 000 руб.
Оснащение	440 000 руб.

480 000 руб.

Ремонтные работы

Гипсокартон	50 500 руб.
Отделка стен	60 000 руб.
Кафель на кухню и в туалет	63 500 руб.
Электрика	85 000 руб.
Вода	35 000 руб.
Прочие расходы	120 000 руб.

414 000 руб.

Оснащение зала

Диваны и кресла	210 000 руб.
Стол	110 000 руб.
Детская зона	32 000 руб.
Барная мебель	95 000 руб.
Телевизоры	72 000 руб.
Видеонаблюдение	80 000 руб.
Кассовое оборудование и ПО	190 000 руб.
Прочие расходы	45 000 руб.

834 000 руб.

Доп. расходы

Реклама	30 000 руб.
Первый закуп продуктов и упаковки	160 000 руб.
Паушальный взнос	389 000 руб.
Аренда	100 000 руб.

580 000 руб.

Ваши затраты: 2 348 000 руб.

Показатели

Ср. кол-во чеков в день	90 шт.
Ср. чек	550 руб.
Ср. оборот в день	49 500 руб.
Оборот в месяц	1 485 000 руб.

Расходы

Свет / вода	35 000 руб.
Закуп	519 750 руб.
Персонал	265 000 руб.
Реклама	30 000 руб.
Транспорт	20 000 руб.
Хоз.расходы	20 000 руб.
Роялти	51 975 руб.
Аренда	100 000 руб.
Прочие расходы / налоги	30 000 руб.

Ваш доход: 413 275 руб.

Рентабельность до 30% !

Закключаем договор

франчайзинга Жи-Ши суши

389

тыс. Паушальный взнос

от 3,5

% Роялти от выручки

1,5-5

млн руб. Ваши вложения

Входит в стоимость

- Обучение 2-х человек на производстве компании Жи-Ши в течении двух недель
- Разработка дизайн проекта
- Разработка проекта по расстановке оборудования
- Проект технических работ
- Сайт и мобильное приложение
- Менеджер по закупкам на этапе открытия
- Команда специалистов для запуска заведения (2 дня)
- Полный набор инструкций и технологий для открытия и ведения деятельности заведения

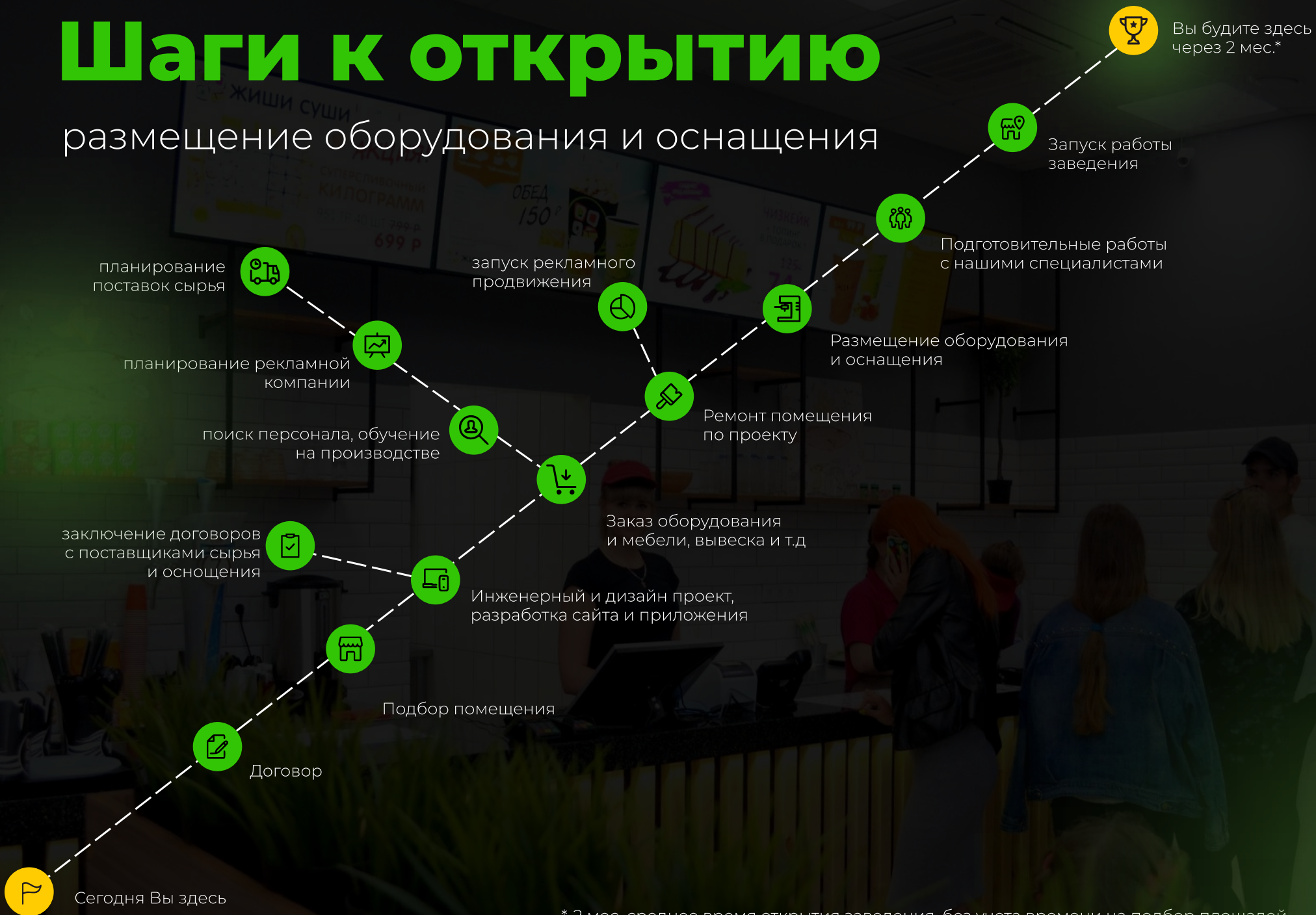
- Помощь при подборе площадей
- Индивидуальный консультант по открытию заведения и сопровождению всех этапов работы
- Установка программного комплекса JISHI GO!

Дополнительные услуги офиса:

- Менеджер по закупке
- Оператор видеоналюдения
- Ведение бухгалтерии
- Ведение социальных сетей
- Сотрудник отдела кадров

Шаги к открытию

размещение оборудования и оснащения



*-2 мес. среднее время открытия заведения, без учета времени на подбор площадей