



Франшиза
ресторана японской
и паназиатской
кухни

MYBOX

МУВОХ сегодня

Это небольшая презентация о нашем бизнесе и нашей франшизе. Мы не будем рассказывать историю компании, миссию и то, какие мы молодцы, хотя, поверьте, нам есть чем гордиться.

Мы расскажем, почему занимаемся этим бизнесом, раскроем некоторые цифры, ответим на вопросы:

- Как открыть ресторан?
- Сколько стоит открыть ресторан?
- Каковы показатели работы ресторана?

В конце презентации коммерческие условия и наши контакты.

Время прочтения 10 мин



МУВОХ сегодня

>300

ресторанов

>111

городов

4+2

4 формата,
2 кухни

>18 000

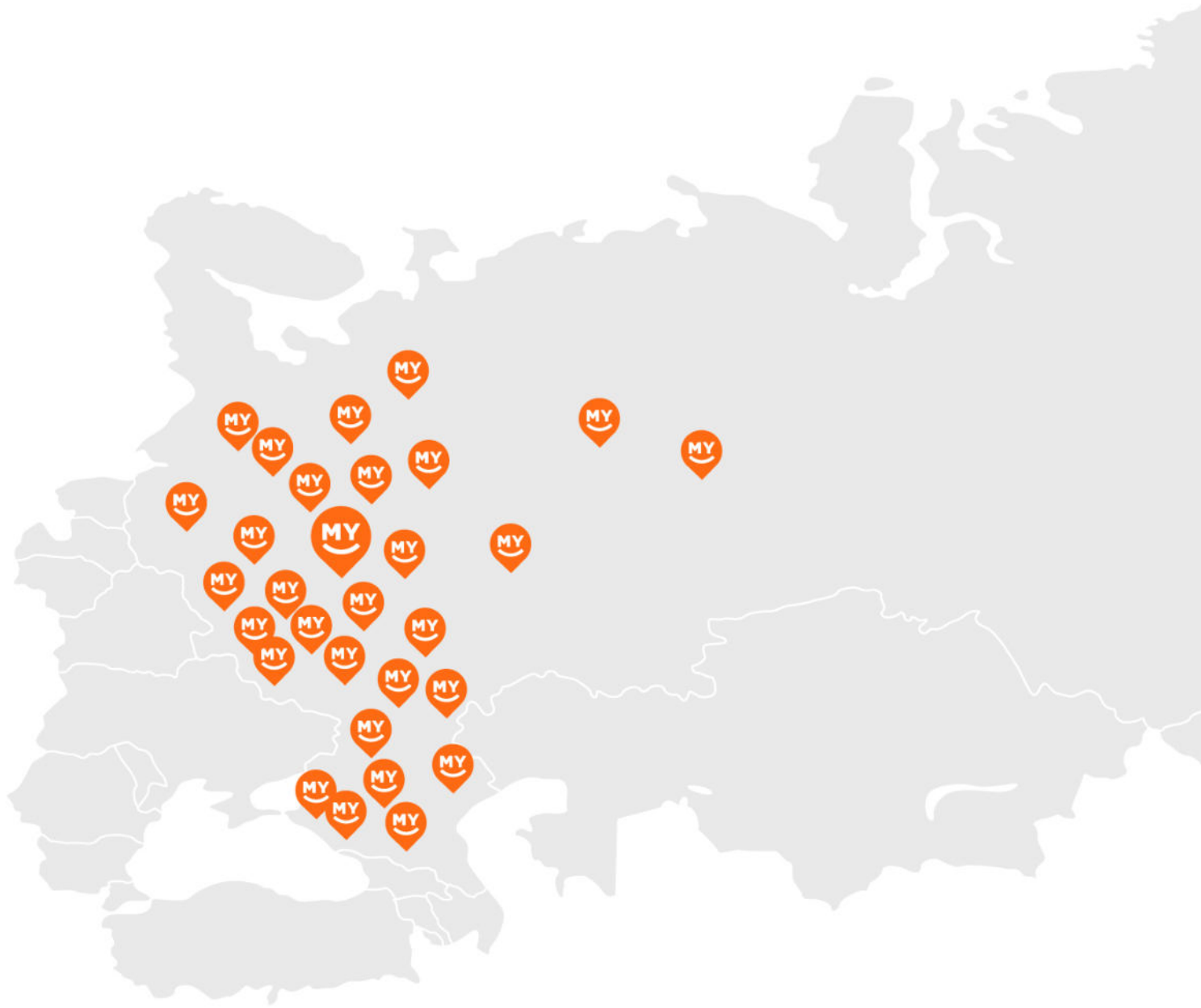
чеков
ежедневно

>3

МИЛЛИОНОВ
гостей
в программе
лояльности

>60

франчайзи -
партнеров



Наше меню

В наших ресторанах гость может попробовать блюда японской и паназиатской кухни.

Японская кухня

Суши, классические роллы, фирменные и горячие роллы, сеты, суширрито.

Паназиатская

Лапша и рис ВОК, азиатские супы, горячие закуски, дамплинги, поке и салаты.

Напитки и десерты

Два раза в год обновляем меню, и выпускаем новинки на новый год.





ВКУСЫ АЗИИ

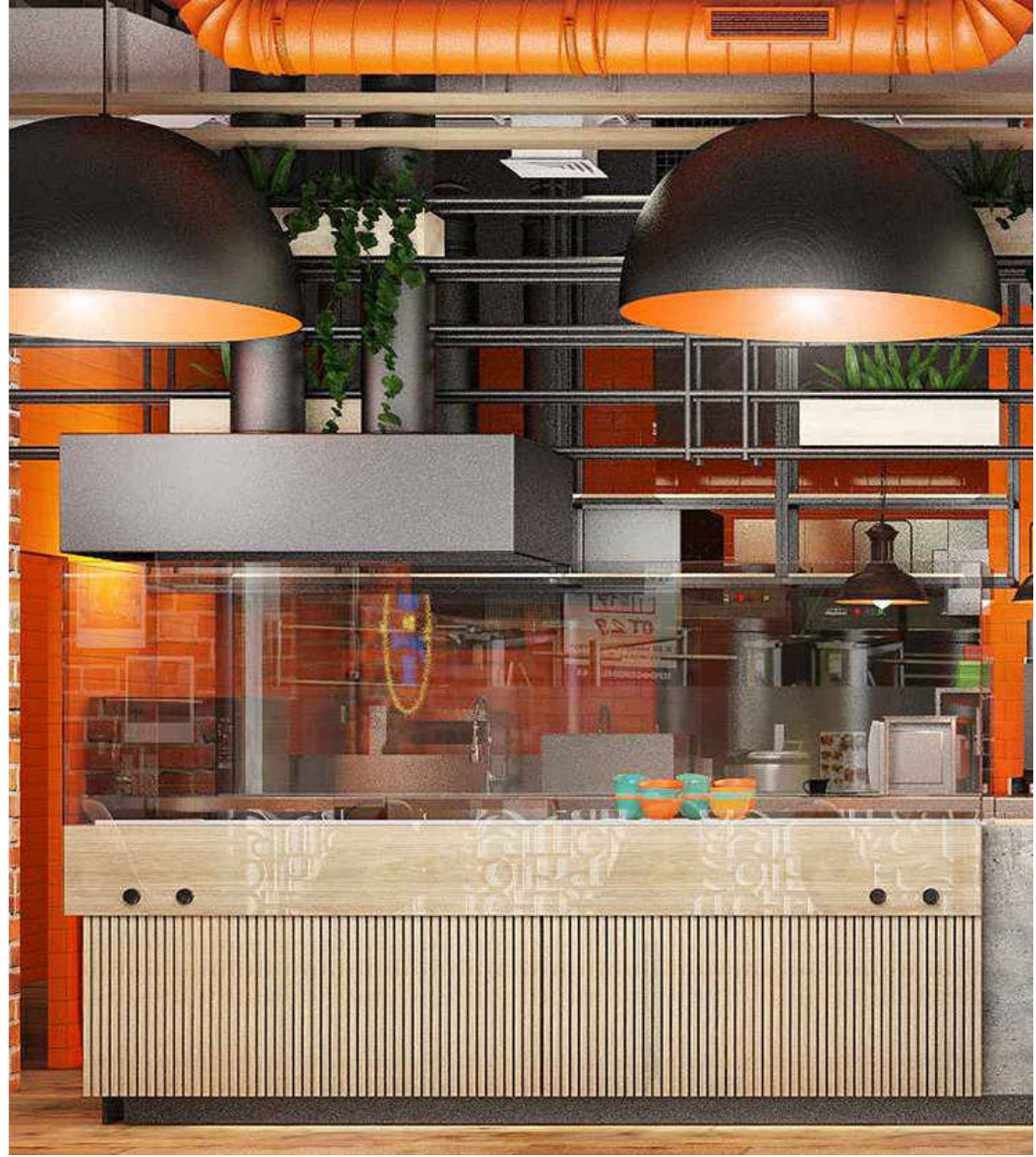
более 100 блюд в меню



2 кухни = один ресторан

На небольшой площади мы разместили технологическое оборудование для двух кухонь. Здесь станция сушиста и станция ВОК.

Меню и технология приготовления разработаны так, чтобы ингредиенты были взаимозаменяемые. В большинстве блюд Паназии используются полуфабрикаты, изготовленные на нашем производстве. Это сокращает затраты на персонал и упрощает приготовление блюд. Так мы добиваемся уникального вкуса и стабильности в качестве.



4 формата ресторанов

Location, Location and Location

Главное в локации ресторана – наличие трафика целевой аудитории. Для любой подходящей локации будущего ресторана у нас есть четыре формата:

Мы поможем с выбором локаций: подскажем, как посчитать трафик, оценим выручку, подскажем, какие вопросы задать арендодателю, сделаем расчёт экономики будущего ресторана.

1

прикасса

2

фуд-корт

3

стрит

4

цех

1

Прикасса

формат **от 20^{м²}**

Инвестиции **от 3,5 М**

Срок окупаемости **от 20 мес.**

Срок запуска **от 30 дней**

Требования к помещению:

Площадь: **от 20 м²**

Электричество: **30 - 40 кВт**

Вентиляция: **3500 - 4000 м³/ч**

ХВС: **4 - 6 м³/сутки**

ГВС: **2 - 3 м³/сутки**

Вода: **горячая/холодная**



от **30** м²

формат Фуд-корт

Инвестиции **от 5 МЛН**
Срок окупаемости **от 23 мес.**
Срок запуска **от 45 дней**

Требования к помещению:

Площадь: **от 30 м²**
Электричество: **30 - 40 кВт**
Вентиляция: **3500 - 4000 м³/ч**
ХВС: **4 - 6 м³/сутки**
ГВС: **2 - 3 м³/сутки**
Вода: **горячая/холодная**





формат Стрит

от
50 м²

Инвестиции **от 6 МЛН**
Срок окупаемости **от 24 мес.**
Срок запуска **от 60 дней**

Требования к помещению:

Площадь: **от 50 м²**
Электричество: **30 - 40 кВт**
Вентиляция: **3500 - 4000 м³/ч**
ХВС: **4 - 6 м³/сутки**
ГВС: **2 - 3 м³/сутки**
Вода: **горячая/холодная**



Цех

формат

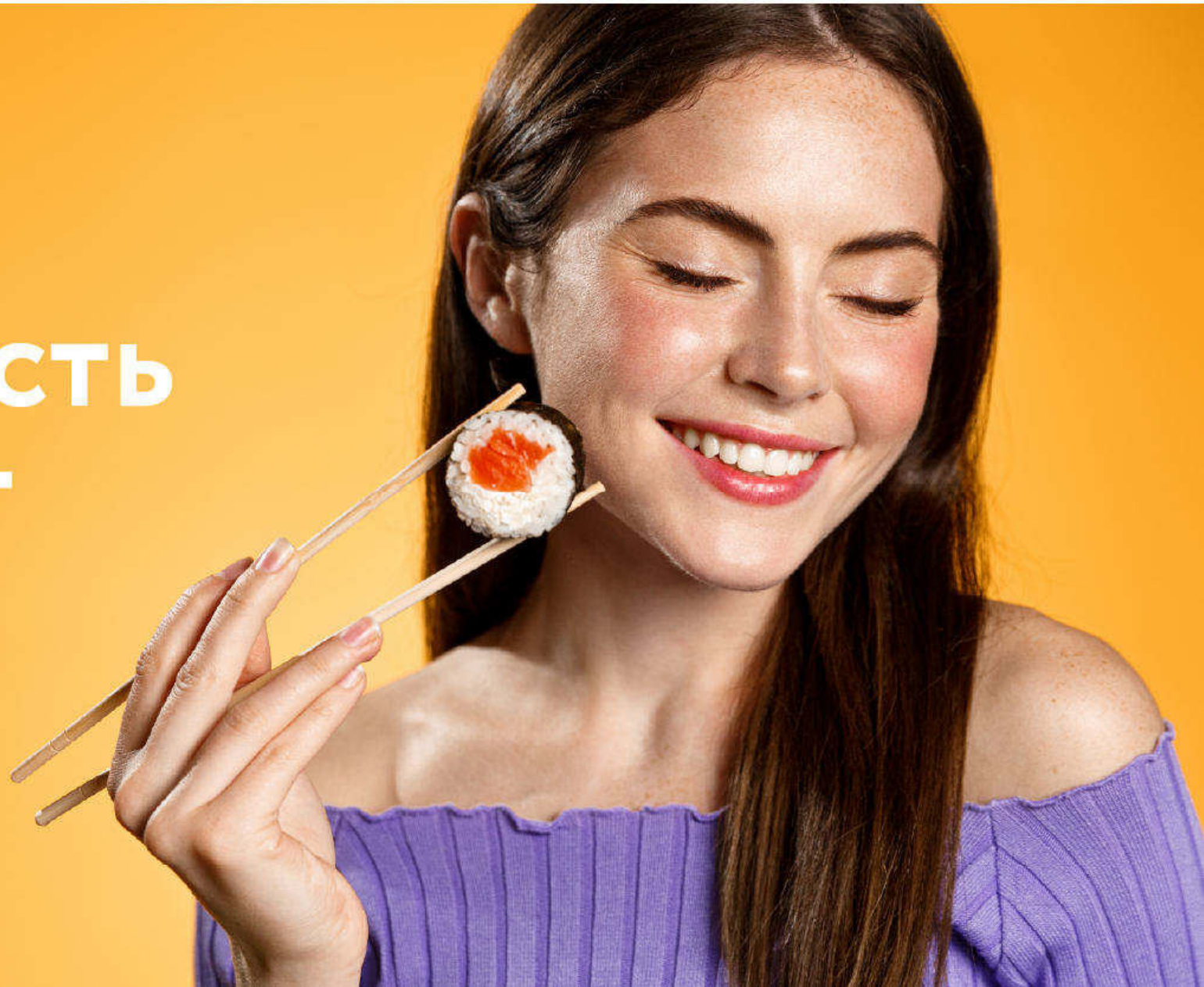
от **30** м²

Инвестиции **от 3 МЛН**
Срок окупаемости **от 19 мес.**
Срок запуска **от 30 дней**

Требования к помещению:

Площадь: **от 30 м²**
Электричество: **30 - 40 кВт**
Вентиляция: **3500 - 4000 м³/ч**
ХВС: **4 - 6 м³/сутки**
ГВС: **2 - 3 м³/сутки**
Вода: **горячая/холодная**

Как гость
делает
заказ



Ресторан

Структура заказов:

Доставка

51% — доля

1 372 ₽ — средний чек

Ресторан

29% — доля

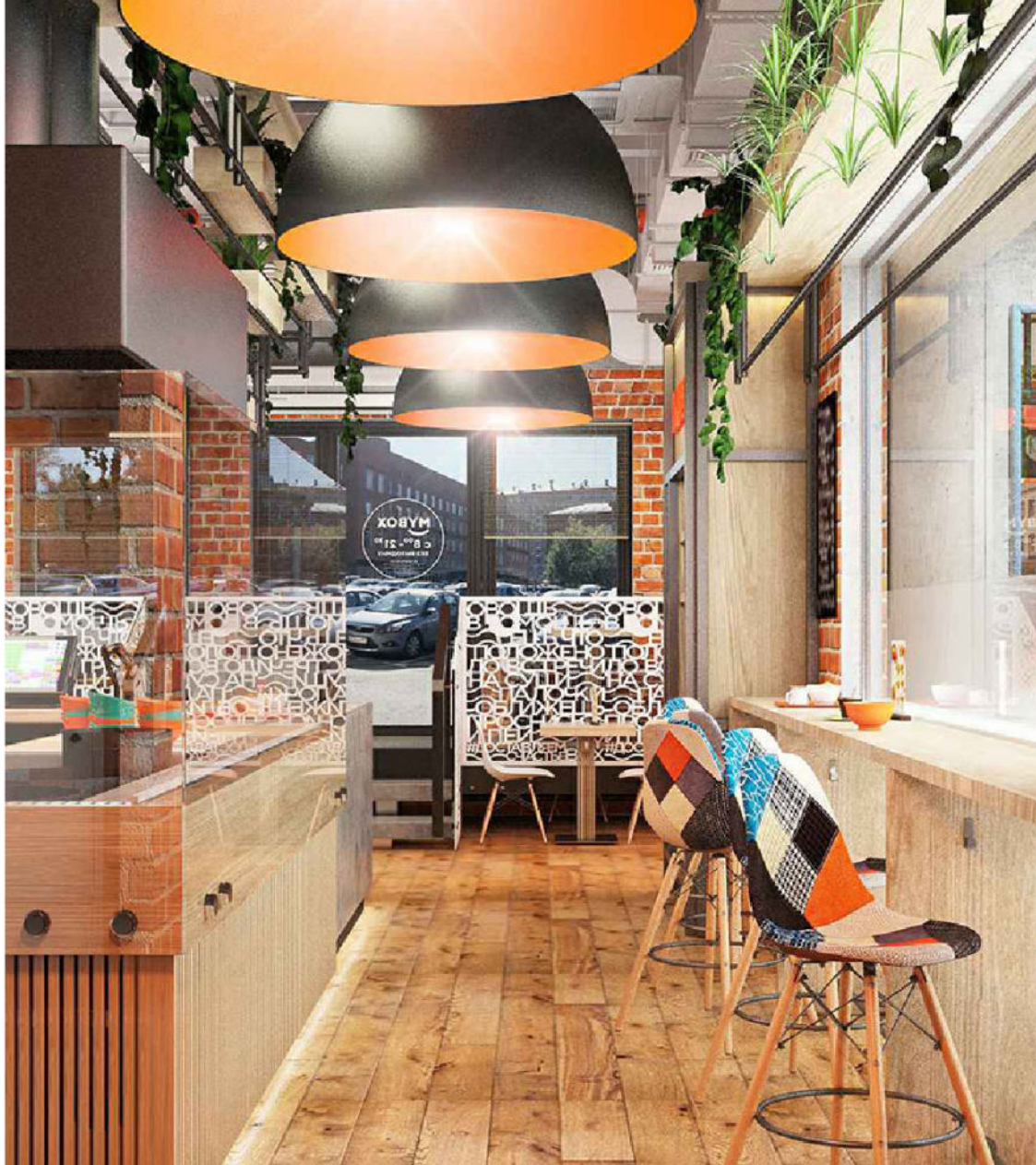
715 ₽ — средний чек

Самовывоз

20% — доля

1 074 ₽ — средний чек

Заказ можно сделать любым удобным способом
и получить в ресторане или заказать доставку.
Доставка осуществляется из всех ресторанов сети.



Сайт



5% — доля заказов, сделанных на сайте

1 457 ₽ — средний чек

300 тыс. чел. — ежемесячные пользователи сайта.

Мобильное приложение



1 403 ₽

– средний чек



35 %

– доля заказов, сделанных в мобильном приложении



>2 000 000

кол-во пользователей приложения. Их количество растёт ежемесячно.

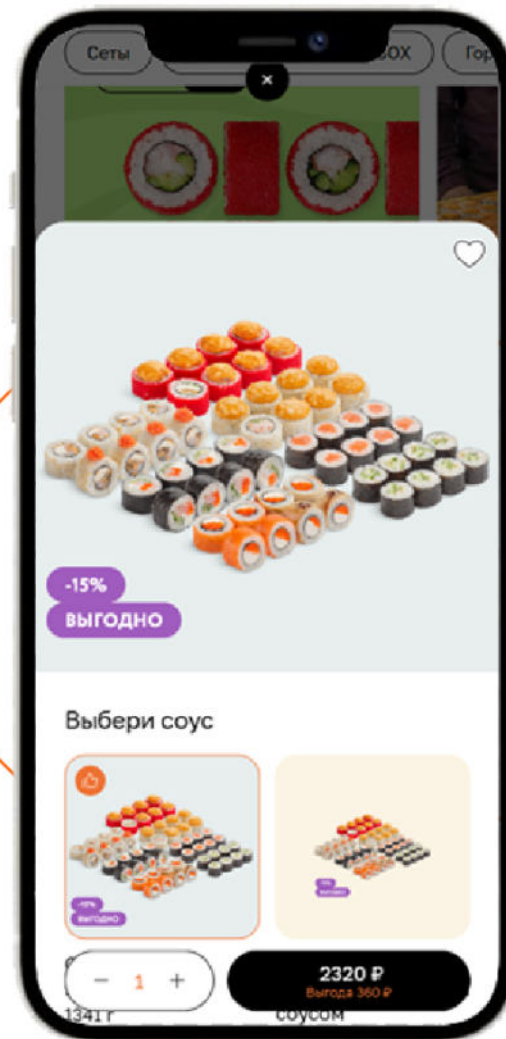


250 000 чел.

– активные пользователи МП ежемесячно.

С помощью Мобильного приложения у нас есть возможность информировать более 2 миллионов наших гостей о новых акциях и новинках меню. Реклама в этом канале может быть персонализированной и направлена на каждый город присутствия и на отдельный ресторан.

А самое главное – такая реклама **БЕСПЛАТНАЯ**



Контакт центр

2% — доля заказов, сделанных через Контакт-центр.

1 574 ₽ — средний чек.

Некоторым гостям по-прежнему удобно делать заказы по телефону, поэтому мы предоставляем такую услугу. Номер 8-800-700-61-09 бесплатный для всех гостей.

В нашем Контакт-центре работают более 30 операторов. Кроме заказов, наши операторы обрабатывают еще и жалобы наших гостей, оставленные не только по телефону, но и на сайте и в Мобильном приложении, на Яндекс.Картах, Google.maps и 2GIS, а также в наших ресторанах. Количество негативных обращений 4,7 на 1000 выполненных заказов – один из самых низких показателей среди конкурентов.

В Контакт-центре работает группа Менеджеров доставки, задача которых – контроль курьеров и скорости доставки заказов.



Агрегаторы доставок

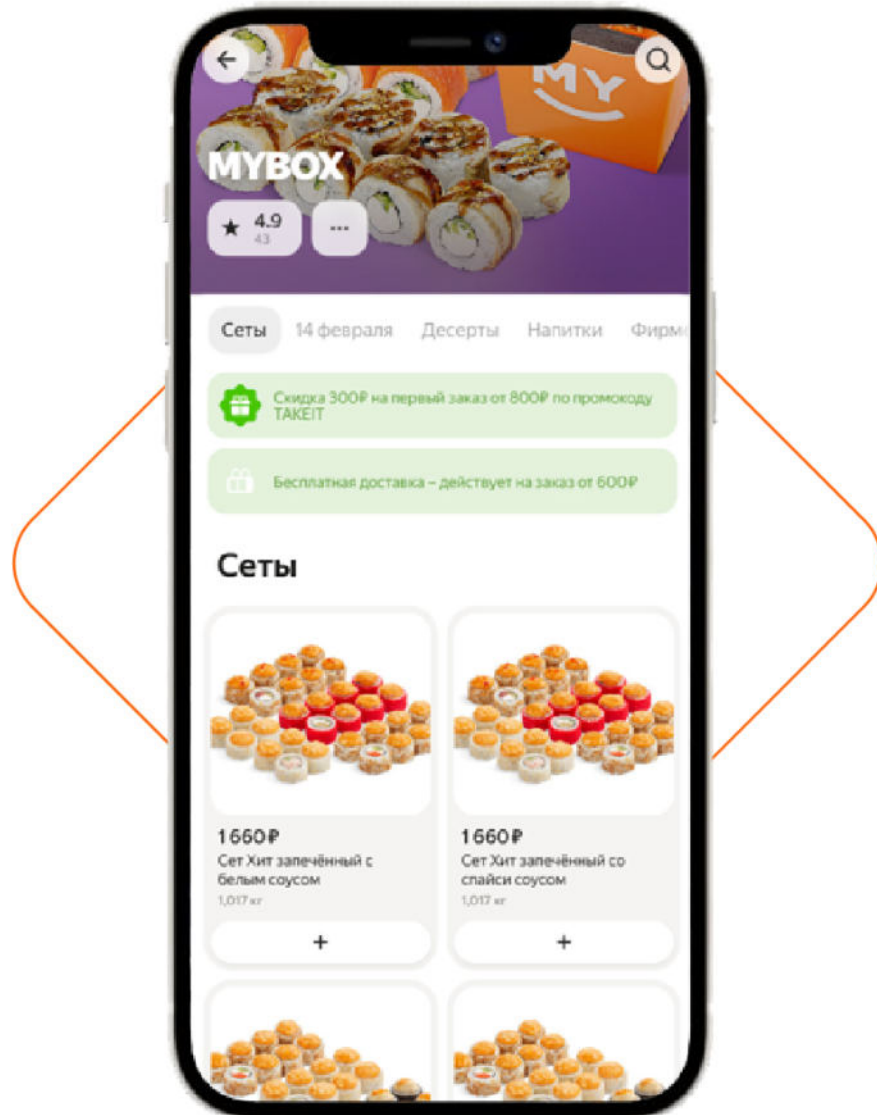
16% — доля заказов, принятых от агрегаторов.

1 514 ₽ — средний чек.

Имеем эксклюзивные условия сотрудничества.

Наши ИТ платформы интегрированы и позволяют мгновенно получать заказ в ресторане и обрабатывать его.

Мы не пользуемся курьерами сервиса, все курьеры, доставляющие заказы, под контролем MYBOX. Так мы можем управлять доставкой и контролировать сервис и качество доставки.



ИТ платформа

Центром ИТ платформы является наш FRONT (касса ресторана) собственной разработки, который сделан и настроен под специфику работы нашего бизнеса.

Все каналы получения заказов: сайт, мобильное приложение, контакт-центр, платформы сервисов агрегаторов интегрированы с FRONT ресторана. Заказ клиента мгновенно попадает в ресторан, и система начинает отслеживать его исполнение.



Доставка

Нам важно контролировать все этапы приготовления и обработки заказов гостей, поэтому мы не используем сторонних курьеров.

Корпоративная система отчётов и дашбордов позволяет контролировать скорость приготовления и еще 24 параметра работы ресторанов.

Отчёт о скорости приготовления и доставки заказа в минутах.
Из корпоративной системы отчётов и дашбордов.

Анализ в разрезе статусов

бизнес	МД	передача заказа	ТО готовка	отдел- Курьер	доставка	итого
☐ MYBOX	0,9	0,1	19,0	8,0	16,4	44,5
☒ Черноземье	0,9	0,1	19,0	8,0	16,4	44,5

ТОП 5

Город	Время
Мичуринск	33,8
Тамбов	38,9
Ефремов	39,2
Липецк	41,3
Грязи	42,5

АнтиТОП 5

Город	Время
Курск	48,0
Воронеж	47,2
Елец	44,1
Курчатов	42,8
Лебедянь	42,6

Ежедневно работа ресторана контролируется по 24 параметрам, вот наиболее важные из них.

Выручка

1

- План/факт
- Средний чек
- Количество чеков
- LFL
- Доля продаж фокусных позиций
- Производительность на одного сотрудника

Скорость

2

- Время доставки по этапам
- Время доставки по зонам доставки
- Время доставки по службам
- Тепловая карта доставки
- Среднее время готовки заказа

Качество и сервис

3

- % Прохождения аудитов
- Количество жалоб и рекламаций по типам
- Оценки гостей в Мобильном приложении
- Оценки Тайного покупателя

Показатели работы

4

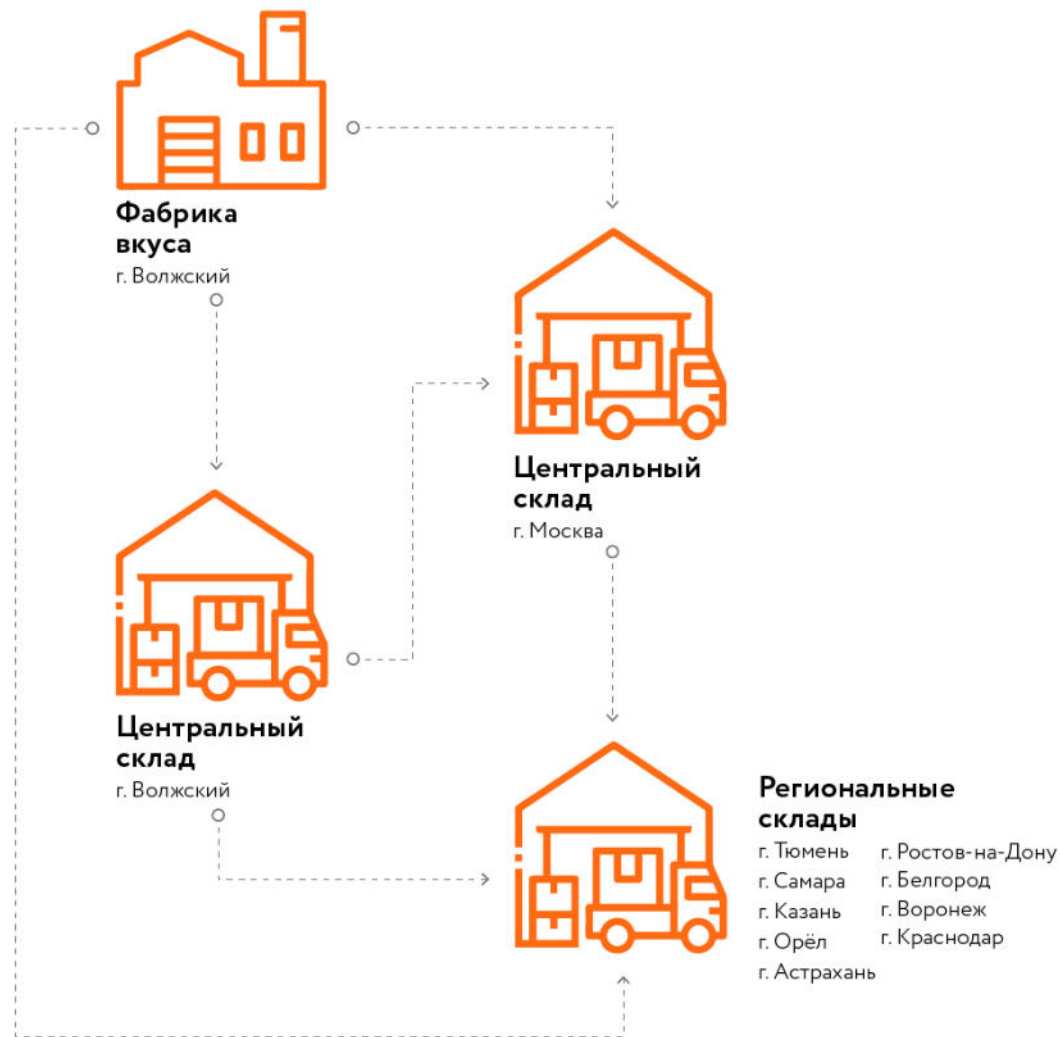
- % прохождения обучения
- Знание меню и технологий приготовления
- Продажа фокусных позиций
- Укомплектованность

Поставки в ресторан

Все рестораны снабжаются централизованно. На двух центральных и девяти региональных складах находится весь необходимый ассортимент продуктов, включая упаковку. Локально закупаются продукты группы fresh – овощи и фрукты.

Фабрика вкуса производит полуфабрикаты с длительным сроком хранения в удобной упаковке. Все полуфабрикаты хранятся и транспортируются при соблюдении температурного режима (-18 °С).

От склада до ресторана доставку осуществляют транспортные компании или частные перевозчики.



Инвестиции в ресторан

Размер прямых инвестиций в открытие одного ресторана формата «Стрит».
По данным на февраль 2025 г.

Размер инвестиций зависит от формата ресторана и состояния арендуемого помещения

650 000	11,5 %	Юридическое оформление (паушальный взнос)
2 166 500	38,4 %	Подготовка помещений и СМР
2 445 500	43,3 %	Закупка и установка оборудования
30 000	0,5 %	Закупка программного обеспечения и систем учета
50 000	0,9 %	Обучение
10 000	0,2 %	Персонал
219 000	3,9 %	Маркетинг
51 000	0,9 %	Открытие ресторана
20 000	0,4 %	Дополнительные расходы

Экономические показатели ресторана

Основные показатели работы ресторанов,
которые необходимо знать.

Выручка ресторана зависит от локации и формата.
Приведенные здесь показатели соответствуют
действующим ресторанам формата «Стрит».

* в соответствии с ценами на февраль 2025 г.

100%

ВЫРУЧКА

-28,6%*

Food cost – себестоимость проданных блюд

-4,3%

Упаковка и БН

-0,45%

Потери, брак, порча

-1,68%

Скидки для гостей

-6,0%

Роялти

-1,0%

Сервисные расходы

57,58%

ВАЛОВАЯ ПРИБЫЛЬ

-27,9%

ФОТ персонала и курьеров

-0,8%

Логистика

-10,5%

Стоимость услуг агрегаторов для привлечения гостей

-1,0%

Расходы на маркетинг

-5,0%

Аренда недвижимости

-5,62%

Прочие расходы

15,03%

ОПЕРАЦИОННАЯ ПРИБЫЛЬ

-1,0%

Налог на прибыль (патент)

14,03%

ЧИСТАЯ ПРИБЫЛЬ

Этапы взаимодействия

1



Заключение договора
коммерческой концессии

2



Оплата паушального
взноса

3



Поиск
локации

4



Расчёт финансовой модели
ресторана и согласование локации

5



Заключение договора
аренды

6



Проектирование
ресторана

7



Строительство
ресторана

8



Покупка оборудования
и инвентаря

9



Поиск и найм
персонала

10



Обучение персонала:
онлайн и офлайн

11



Подготовка программы
на открытие ресторана

12



Окончание стройки и приёмка
ресторана

13



Подключение ресторана к ИТ,
фиксирование зоны доставки

14



Открытие
ресторана

15



Операционное
сопровождение

Коммерческие условия

Паушальный взнос

от 200 000 ₽

За один ресторан любого формата.

Роялти

6%

Роялти от выручки ресторана в первые шесть месяцев работы 4%, с седьмого месяца 6% .