



# GAGAWA

Станьте владельцем

**ресторана  
международного  
бренда**



В России

1

40

ресторанов

Цель компании

Рост прибыльности франчайзи, а также повышение узнаваемости бренда и лояльности Гостей

2

18

франчайзи

Планы развития

Открытие 15 новых ресторанов ежегодно

3

9

городов

География развития

Популярные торговые центры в крупных городах в России и странах СНГ

1. Москва
2. Нижний Новгород
3. Воронеж
4. Казань
5. Самара
6. Нижневартовск
7. Уфа
8. Набережные Челны
9. Екатеринбург

В мире

300

ресторанов

140

франчайзи

30 МЛН

посетителей в год





# Миссия

# Признание и любовь гостей

## Предвосхищать ожидания гостей

Делать наших гостей счастливее, предлагая вкусные блюда по доступным ценам с отличным сервисом и в комфортной атмосфере

74% гостей

Ставят наивысшие оценки качества и сервиса на выходе по результатам визита (исследование NPS Scoring)

72% гостей

Оставили положительные отзыв в открытых источниках обратной связи (Яндекс Карты, Гугл Карты, 2 ГИС и другие. Данные собраны сервисом RocketData Analytics)

**96%** **удовлетворенность гостей**  
по данным исследований, проведенных Ipsos



# Уникальный вкус

## Восхитительный вкус в большой тарелке

Мы радуем наших гостей, подавая вкусную курицу и говядину, пасту с соусом и свежим средиземноморским салатом на больших и уникальных керамических тарелках

## Попробуйте тайну на вкус

История Gagawa началась с создания уникального маринада для курицы, рецепт которого хранится в строжайшей тайне.

Мы маринуем куриное мясо в особом сочетании ароматных специй и трав 14 часов, что делает вкус наших блюд неповторимым



## Блюда, вдохновленные кухнями разных стран мира





## Высокое качество

### Готовим как дома

Мы используем отдельную чистую сковороду для каждого нового заказа так, как если бы мы делали это дома, что позволяет сохранить все питательные вещества и вкусовые свойства качественных ингредиентов.

Используемая курица и говядина имеют сертификат «Халяль»

### Полезно для здоровья

Мы используем качественные и свежие ингредиенты от лучших поставщиков. А процесс приготовления блюд построен на современных и здоровых способах так, чтобы сбалансированный обед из белков, правильных углеводов и свежей клетчатки на большой тарелке Gagawa сохранил полезные свойства ингредиентов и превосходный вкус.

# Производство и логистика

Построен собственный производственно-распределительный комплекс, обеспечивающий бесперебойное производство полуфабрикатов и доставку в рестораны сети



Расположение

г. Казань

Выработка курицы

50 тонн в месяц

Выработка говядины

20 тонн в месяц

Фризер

50 тонн

Сухой склад

1000 м<sup>2</sup>



# Маркетинг



Единая рекламно-маркетинговая политика бренда

Централизованный продуктовый календарь, системные решения обновления меню

Социальные и благотворительные мероприятия

Централизованное управление всеми рекламного-информационным ресурсами бренда, PR, SMM

## Ресторан на фуд-корте



Территория фуд-корта с общей зоной посадки

Площадь кухни

60-70 м<sup>2</sup>

Площадь для посадки гостей

80-100 м<sup>2</sup>



Ресторан с собственной зоной посадки

Площадь

130-250 м<sup>2</sup>

Электрическая мощность (расчетная)

90 кВт

## Условия и окупаемость франшизы

30-35  
млн. руб.

Общие инвестиции с учетом  
необходимых оборотных средств  
(в том числе паушальный взнос)

от 2,5 лет

Окупаемость

3,6  
млн. руб.

Паушальный взнос

5%

Роялти



# P&L ресторана

Сумма в месяц

Выручка	6 000 000	100%
Себестоимость продукции	2 150 000	36%
Аренда	600 000	10%
ФОТ	850 000	14%
Роялти	300 000	5%
Прочие расходы	960 000	16%
<b>Прибыль</b>	<b>1 140 000</b>	<b>19%</b>



# Поддержка Gagawa при открытии ресторана

## ПОМЕЩЕНИЕ

- Помощь в подборе помещения и согласовании коммерческих условий по аренде
- Экспертная оценка прогнозируемых продаж и окупаемости ресторана
- Юридическая экспертиза договора аренды

## СТРОИТЕЛЬСТВО

- Четкие стандарты по дизайну и строительству
- Подготовка планировочных решений ресторана
- План расстановки и спецификация всего оборудования
- Помощь в выборе проектировщика, генподрядчика и поставщиков всех элементов ресторана
- Контроль качества строительных работ
- Помощь в технической приемке ресторана

## ОБУЧЕНИЕ И ЗАПУСК

- Программа обучения для собственника и директора ресторана
- Консультации для подбора персонала
- Подключение к корпоративной платформе обучения
- Помощь в формировании штатного расписания, стандарты внешнего вида и т.д.
- Подключение программы ИКО
- Выделенная команда поддержки для запуска ресторана

## МАРКЕТИНГ

Централизованная маркетинговая стратегия, календарь мероприятий, продуктовый календарь

Поддержка в формировании мероприятий для локального маркетинга

Готовые решения по сервисам для обеспечения работы ресторана

(музыкальное оформление, электронные сервисы чаевых, исследования потребительского удовлетворения и т.д.)

Информационная поддержка в собственных медиа-каналах (сайт, социальные сети, PR-активности)

Проекты социальной ответственности (спонсорство, работа с благотворительными фондами и мероприятиями)

## ПОСТАВКИ

Централизованные поставки продукции

Подключение к логистическому оператору

Единая форма для размещения заказов

## ОПЕРАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА

Регулярное посещение ресторанов региональными управляющими

Рекомендации по работе персонала и схеме KPI (мотивация)

Организация аудитов по безопасности пищи

Предоставление форм и инструкций ППК (программа производственного контроля)

Сопровождение договоров аренды, помощь в решении спорных моментов

# Почему выгоднее с Gagawa?

## 1

### Уникальное предложение

Незабываемый вкус и презентация блюд по доступной цене

## 2

### Устойчивая прибыль

Опыт успешного развития сети в России

## 3

### Недвижимость и строительство

Рекомендации и помощь от поиска помещений до открытия ресторана

## 4

### Обучение

Помощь при открытии ресторана и программы обучения для сотрудников

## 5

### Маркетинг

Разработка и внедрение маркетинговой стратегии. Поддержка франчайзи на всем пути

## 6

### Операционная поддержка

Поддержка и внедрение всех операционных процедур

## 7

### Разработанное меню

Иновации по рецептуре и процессы внедрения новинок

## 8

### Организация поставок

Поставки полуфабрикатов высочайшего качества с сертификатами Халяль

100% ресторанов в России являются прибыльными

# Запуск за 7 шагов

