



სუპრა®

ФРАНШИЗА ГРУЗИНСКИХ РЕСТОРАНОВ “СУПРА”

Душой из Грузии, родом из Владивостока

ВАЙ МЭ, ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В «СУПРУ»!

Здесь каждая деталь пропитана духом грузинского гостеприимства и любовью к еде, людям и празднику. За нашими столами собираются близкие люди, чтобы разделить трюшные блюда Грузии, поднять бокалы вина и произнести душевный тост под звуки грузинской музыки

Визит в Супру – это не просто обед или ужин, а путешествие в мир грузинских традиций, где праздник живет каждый день. Мамоу клянусь, за **8 лет** мы приняли более **9 000 000 гостей** – и это только начало! Ведь у нас все – **по самой большой любви!**

#СУПРАЭТОПОЛЮБВИ





ИЛЬЯ СУХИХ

Основатель грузинского
дома Супра

Ресторатор с 12-летним опытом,
создавший известные на всю
страну бренды. Паназиатский
ресторан Zuma и грузинский дом
Супра стали настоящей визитной
карточкой Владивостока

Основатель и идейный
вдохновитель всероссийского
фестиваля камчатских крабов
«Держи краба!»

Обладатель «Пальмовой ветви»
в номинации «Топ-менеджер
2019 года»

Спикер на крупных региональных
и федеральных бизнес-форумах
– Gastreet, МедиаСаммит,
КомбатФорум

Выпускник ExecutiveMBA
и бизнес-школы
SKOLKOVO

Супра®

ZUMA

GASTREET



where RUSSIA TOP 10 RESTAURANTS TO EAT



КАКОГО ПАРТНЁРА МЫ ИЩЕМ

Мы ищем предпринимателей, готовых стать частью нашей компании и развивать бренд «Супра» в своём городе. Вам подойдет наша франшиза, если вы:

- ® Разделяете ценности гостеприимства и качества;
- ® Имеете опыт в ресторанном бизнесе или готовы учиться;
- ® Быть новаторами и разделять нашу ценность в постоянных улучшениях компании.

А здесь все подробности franshiza.supravl.ru



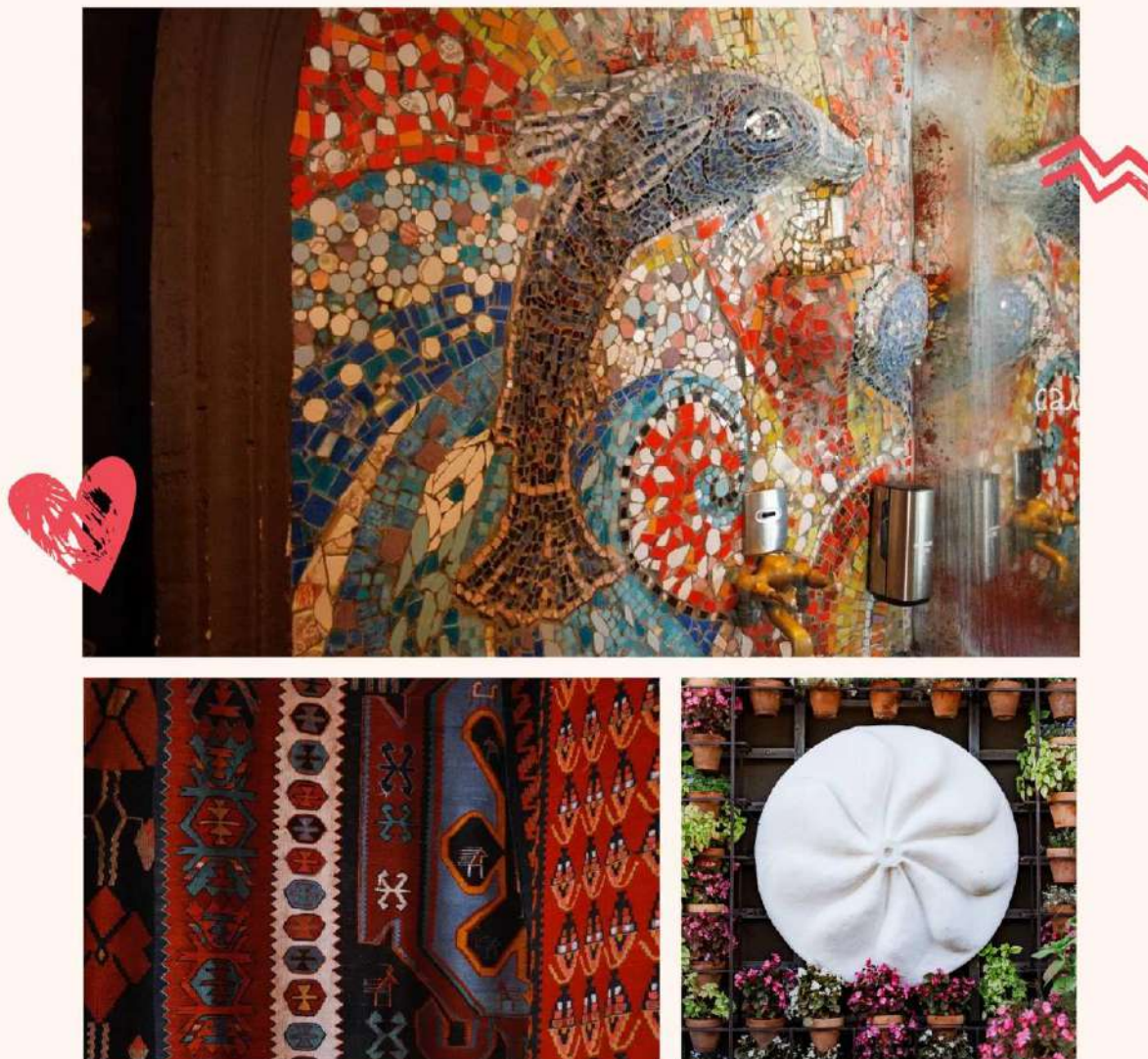
ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ

- ® Площадь: от **600** до **800 м²**
- ® Электрическая мощность: **150 кВт**
- ® Помещение с возможностью размещения летней веранды и мангала
- ® Доступ к горячему и холодному водоснабжению



УСЛОВИЯ ПРИБРЕТЕНИЯ

- ® **15 млн. рублей** - единоразовый паушальный взнос
- ® от **150 000 Р / м²** инвестиции строительства, проектирования и оснащения "под ключ"
- ® **6% роялти** от товарооборота ресторана
- ® Окупаемость проекта от **18 месяцев**
- ® Срок запуска проекта от **6 до 9 месяцев**

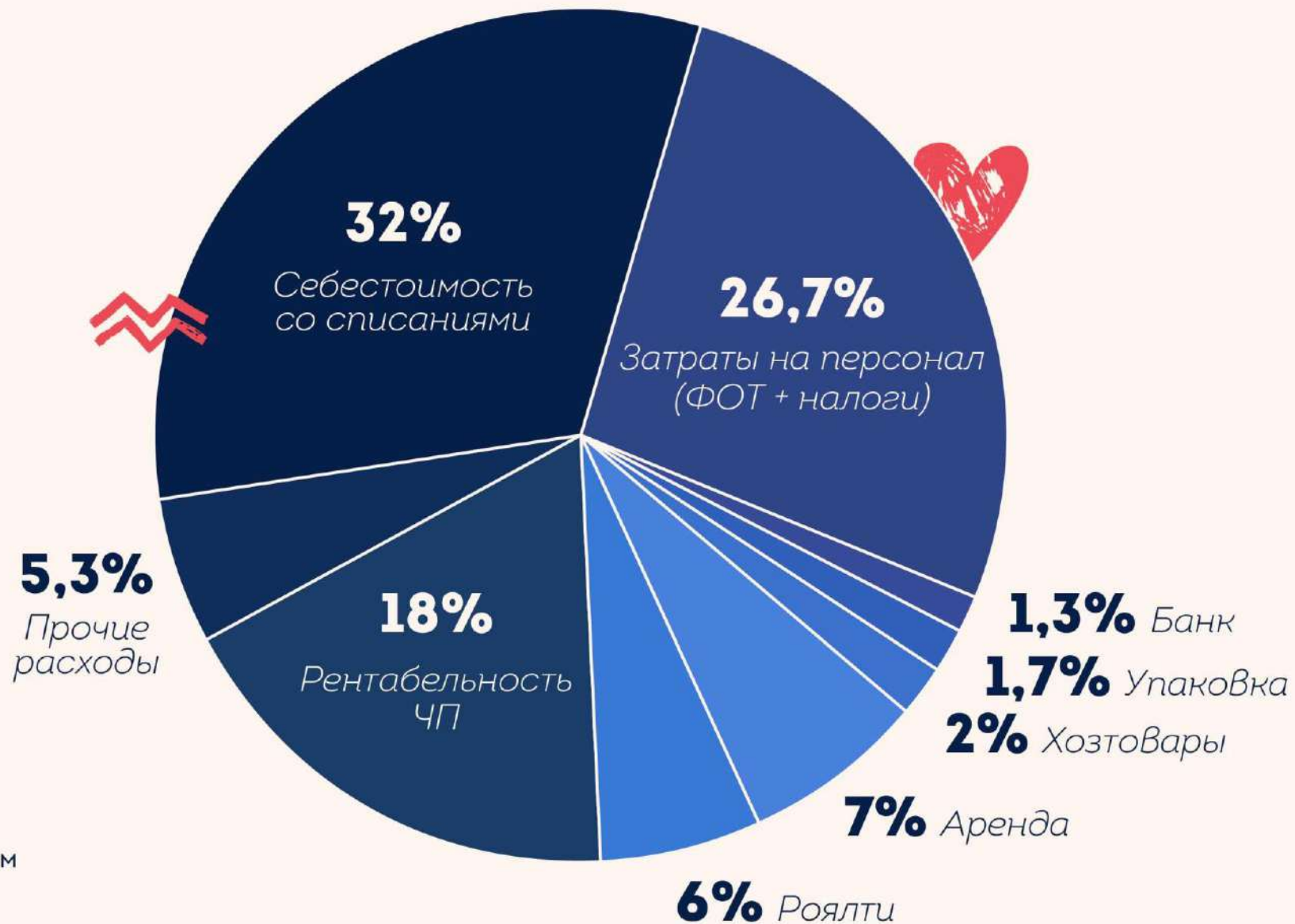


В ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС ВХОДИТ

- Право использовать бренд «Супра»
- Индивидуальный расчет фин. модели в вашем городе
- Эмоциональный сервис Супры, известный на всю страну
- Готовые инструменты для запуска бизнеса доставки: сайт, приложение и инструменты для автоматизированной коммуникации с гостям
- Уникальная система бронирования и расчета ожидания стола для гостя, разработана на основе искусственного интеллекта
- Рекрутинг и обучение персонала построенный на авторской методике
- Технологический проект ресторана и полное сопровождение запуска
- Обучение команды, доступ к базе знаний бренда и программам найма
- Система лояльности и маркетинговый план открытия
- Постановка всех процессов в ресторане

ОБЩАЯ ФИНАНСОВАЯ МОДЕЛЬ

100% прогноз выручки
30-40 млн выручка
от товарооборота



*финансовую модель рассчитываем
индивидуально под партнера

НАШЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

1. Люди - наше сердце



НАШЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ



2. Праздник каждый день



НАШЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

3. Предвосхищаем ожидания гостей



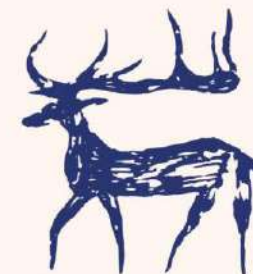
НАШЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

4. Аутентичность Грузии в каждой детали



НАШЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

5. Честная цена –
высокое качество



НАШЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

6. Лидер рынка



СУПРА ЦЕНТР



Первый грузинский дом «Супра» был открыт 5 января 2017 года на набережной Владивостока. Этот ресторан похож на Тбилиси - традиционная кухня аутентичная атмосфера. Ежегодно подтверждает звание лучшего ресторана Владивостока, получая множество наград



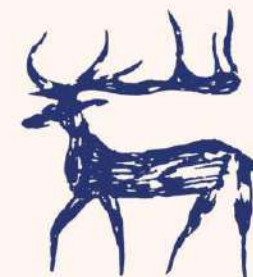
Владивосток,
год открытия 2017



СУПРА МЕОРЕ



В 2018 году мы открыли второй грузинский дом и назвали его «Супра Меоре». На грузинском «меоре» означает «вторая», а на русском это слово невольно отсылает к морю – тому самому, которое так близко каждому во Владивостоке. Атмосферу «Супра Меоре» мы наполнили вдохновением от солнечного Батуми: зелень и пальмы, фонтан с чачей, керамическая плитка и даже кран из легендарных Серных бань. А финальный штрих – панорамный вид на бухту Золотой Рог, который влюбляет в себя с первого взгляда



Владивосток,
год открытия 2018

ДИДИ СУПРА



В 2022 году мы открыли третий грузинский дом. Это самый просторный ресторан «Супры», который передаёт атмосферу солнечной Кахетии и Алазанской долины. Простор, тёплый уют и богатый интерьер создают здесь ту самую атмосферу настоящего грузинского гостеприимства, за которую нас любят



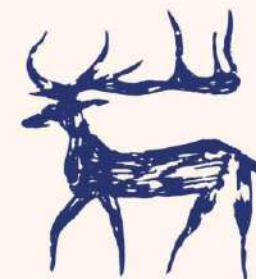
Владивосток,
год открытия 2022



СУПРА РОМАНИ



Самый романтичный ресторан «Супры» открылся в 2022 году. Его история вдохновлена жизнью Нико Пиросмани и его легендарной любовью. Здесь каждая деталь дышит теплом: печь тонэ с ароматным шоти, коллекция старинных ковров и антикварные стулья. А символом ресторана стали розы – ровно миллион, как в том самом букете, подаренном Пиросмани своей возлюбленной



Владивосток,
год открытия 2022

СУПРА КОСМОС



Пятый дом «Супры» и первый за пределами Владивостока открылся летом 2024 года в Екатеринбурге по франшизе. Для этого проекта дизайнеры создали концепцию «грузинской коммунальной квартиры», сохранив дух места. Ведь раньше здесь располагался легендарный «Зимний сад» – ресторан, где в 90-е собиралась элита города. Сегодня это остроумное сочетание грузинского тепла и советской роскоши в новом прочтении



Екатеринбург (франшиза)
год открытия 2024



НАША КУХНЯ

Наша кухня – это миллионы хинкали, слепленных вручную, сотни тонн хачапури и тысячи бочек грузинского вина. Именно здесь был придуман и реализован тот самый воздушный чебурек, а про хинкали том-ям ходят легенды по всей нашей необъятной стране. Здесь каждый гость отправляется в гастрономическое путешествие по Грузии, наслаждаясь традиционными блюдами, приготовленными из свежайших ингредиентов по аутентичным рецептам



НАШИ ГОСТИ



Туристы и гости города

Приезжают за атмосферой и эмоциями, чтобы прочувствовать гостеприимство Супры

Ценители вкуса и традиций

Взрослые гости и семьи, которые выбирают стабильность, грузинскую кухню и комфорт

Прогрессивные горожане

Молодые и активные, для которых важны стиль, эмоции и тренды. Им нужна атмосфера и впечатления, которыми можно делиться

СОТРУДНИКИ «СУПРЫ» – НАШЕ СЕРДЦЕ И ДУША

Вай мэ, в Супре каждый – по самой большой любви!
Мы верим: счастливый сотрудник – счастливый гость,
поэтому для нас команда – это внутренние генацвале,
к которым мы относимся с таким же теплом
и уважением, как к гостям за столом.

Что делает нашу команду уникальной?

- **Теплота и искренность** – человек нужен человеку,
и это наш принцип во всем.
- **Особенная атмосфера от каждого сотрудника** –
мы обучаем не просто работать, а создавать
уникальное настроение для гостей.
- **Поддержка и уважение** – каждый здесь чувствует
себя частью семьи.

Мамой клянусь, наши джигиты и красавицы делают
каждый день особенным – ведь в Супре всё
по самой большой любви!





ПРАЗДНИК КАЖДЫЙ ДЕНЬ

Каждый год мы успеваем поучаствовать более чем в **35 фестивалях и городских мероприятиях** – от гастрономических ярмарок до масштабных праздников. Один из них это – новый рекорд России по максимальному количеству хинкали, слепленных за 5 минут. 4540 хинкали с гребешком.



ГОРДОСТЬ НАШИХ РЕСТОРАНОВ

Вай мэ! Среди наших гостей – **Сергей Орлов, Павел Воля, Ляйсан Утяшева, Ирина Горбачева и Александр Рогов**, и это только малая часть тех, кто успел почувствовать наше гостеприимство! Ведь Супра – это символ города, без нее не обходится ни одно путешествие во Владивосток.

А сколько наград в **2024 году!**

- **Great List Дальний Восток** – среди лучших ресторанов региона.
- **Яндекс «Хорошее место»** – выбор наших гостей.
- **ТОП-10 лучших ресторанов Дальнего Востока** по версии WTE и специальная номинация – выбор СМИ.

Теперь мы делимся опытом и воспитываем новое поколение поваров: совместно с **INSTITUT LYFE EXECUTIVE EDUCATION** и нашим верховным джигитом **Сухих Ильей Владимировичем**, мы открыли во Владивостоке **Школу гастрономии поварского дела**.



GREAT LIST



RUSSIA TOP 10 RESTAURANTS
whereTOEAT

ИННОВАЦИИ И РАЗВИТИЕ



Умный помощник на основе AI

Анализирует очереди и помогает рассаживать гостей еще до того, как их бокал с вином опустеет.



Быстрое и удобное бронирование с AI

Теперь забронировать стол стало проще и быстрее благодаря интеллектуальным алгоритмам.



Постоянное совершенствование процессов

Одна из наших ключевых ценностей – это 7000 улучшений в год, которые делают сервис более эффективным и комфортным для гостей и команды.