



МУВОХ

ОТКРЫВАЙ
ВКУСЫ АЗИИ

Франшиза
ресторана с японской
и паназиатской
кухней

МУВОХ

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. Поехали



МУВОХ сегодня

>300

ресторанов

>110

городов

4+2

4 формата,
2 кухни

>18 000

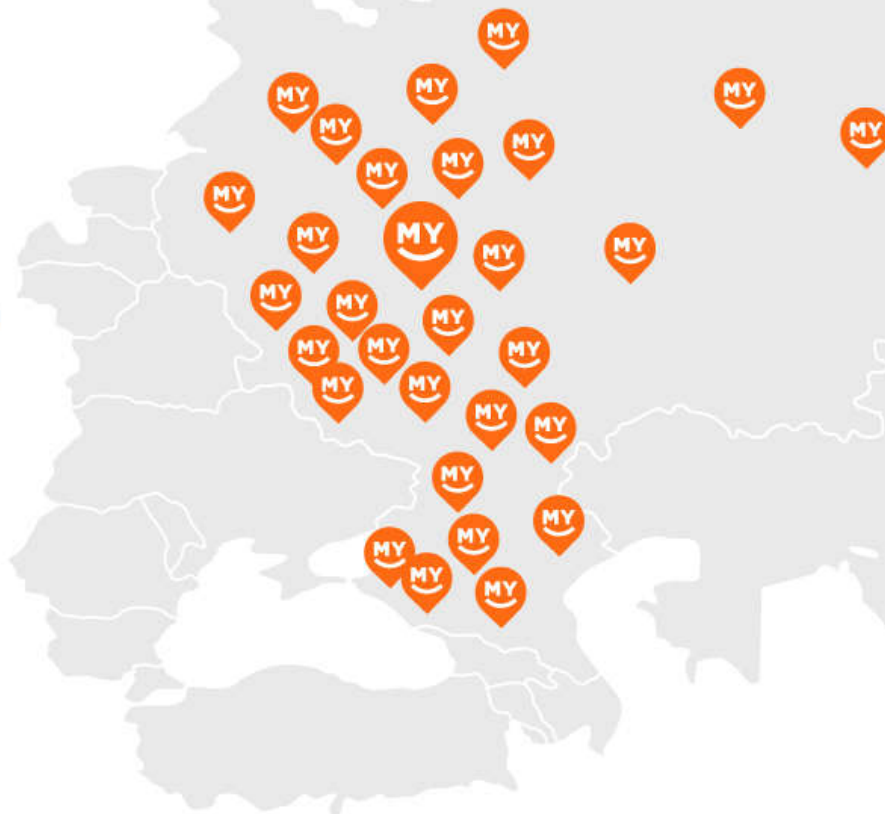
чеков
ежедневно

>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

Четыре раза в год обновляем меню. 2 бренд-менеджера, 4 технолога и 8 бренд-шефов создают новые вкусы.





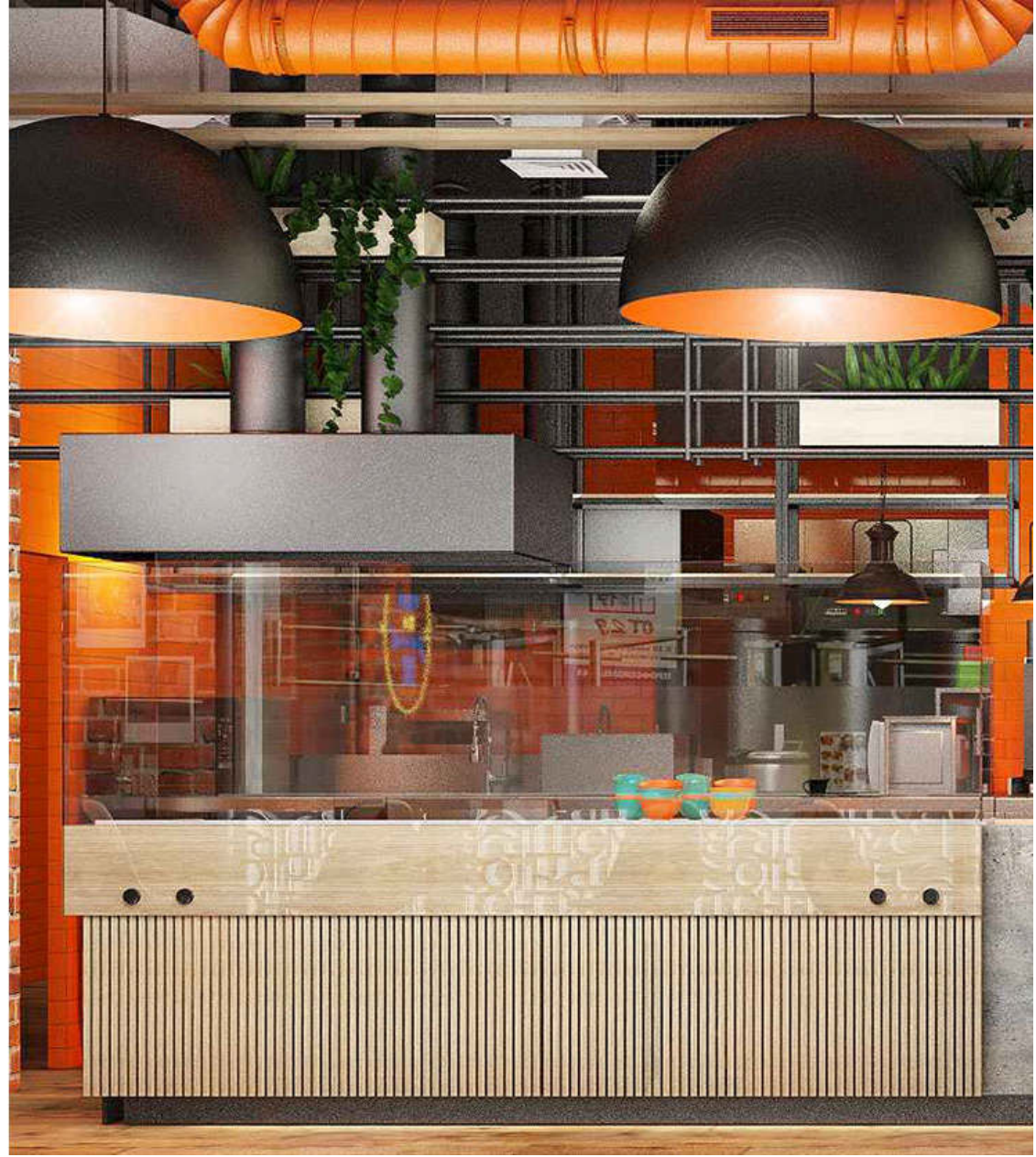
ВКУСЫ АЗИИ

более 200 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

формат **от 20^{м²}**
Прикасса

Инвестиции **от 2,5 М**
Срок окупаемости **от 12 мес.**
Рентабельность **18,6 %**
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 **35** м²

формат Фуд-корт

Инвестиции **от 5 М**
Срок окупаемости **от 18 мес.**
Рентабельность **16,8 %**
Срок запуска **от 45 дней**

Требования к помещению:

Площадь: **от 35 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 **25** м²

Инвестиции **от 2,5 М**
Срок окупаемости **от 20 мес.**
Рентабельность **17,1 %**
Срок запуска **от 60 дней**

Требования к помещению:

Площадь: **от 25 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

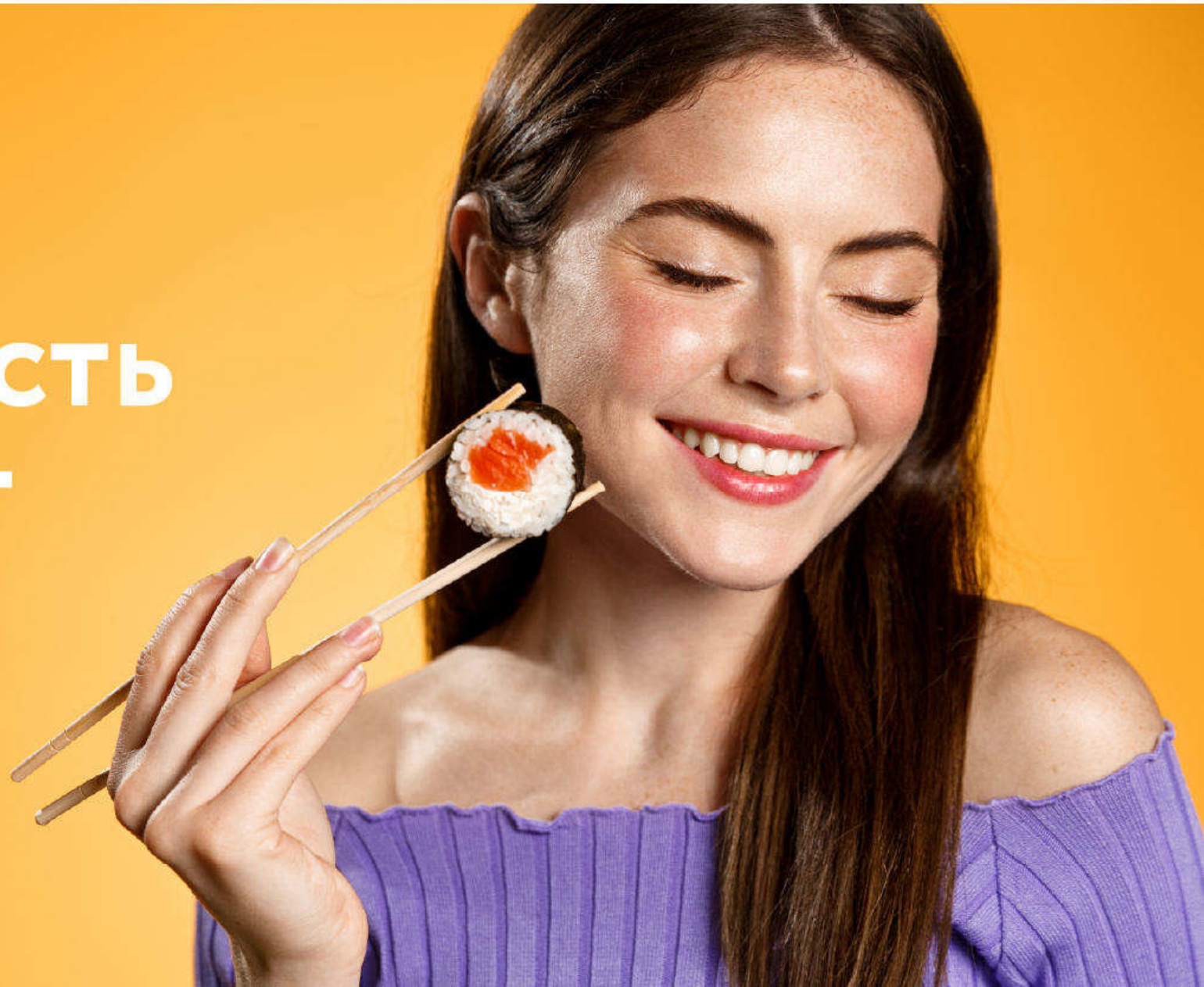
от **30** м²

Инвестиции **от 2 М** RU
Срок окупаемости **от 16 мес.**
Рентабельность **16,4 %**
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

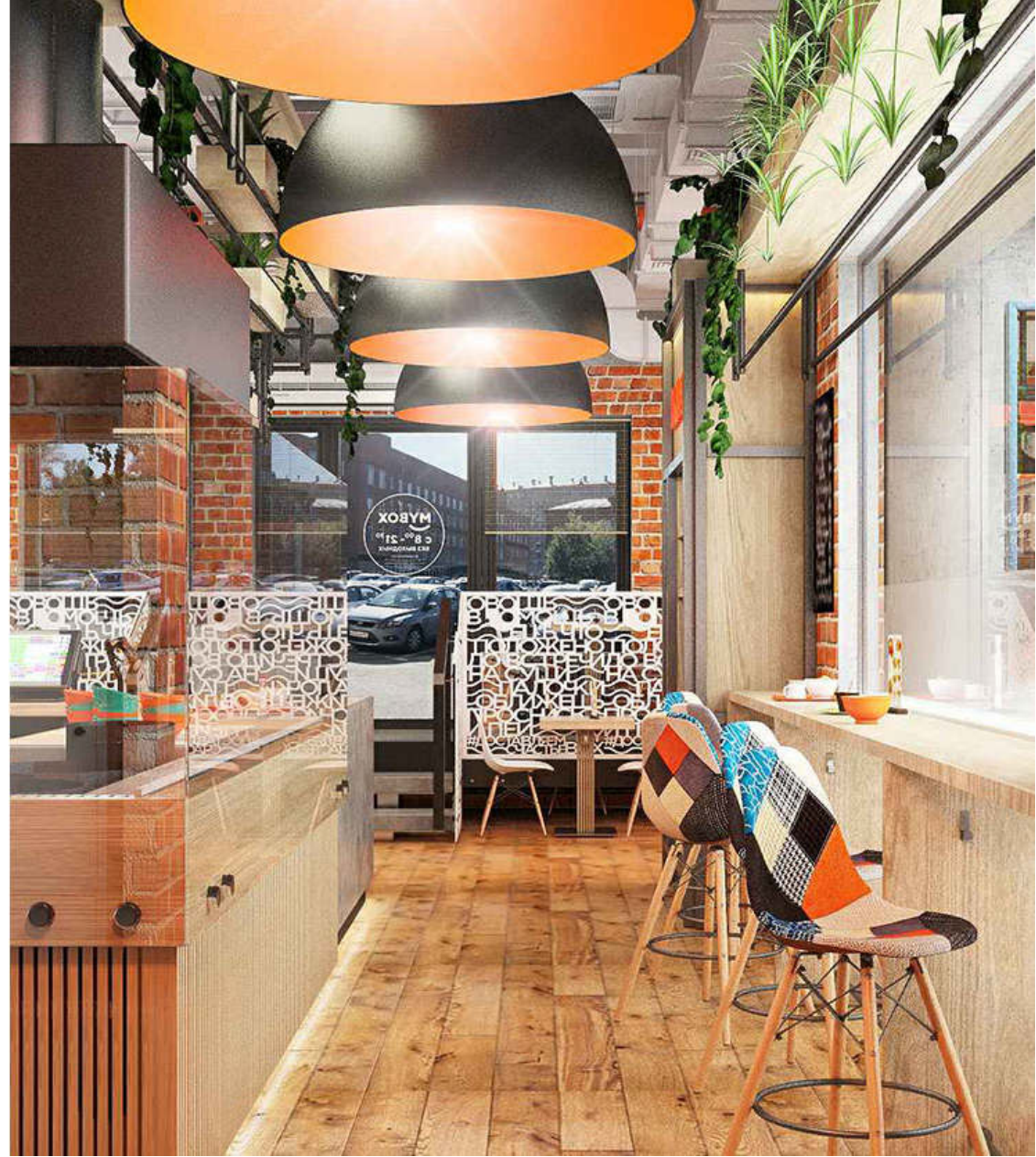
715 ₺ – средний чек

Самовывоз

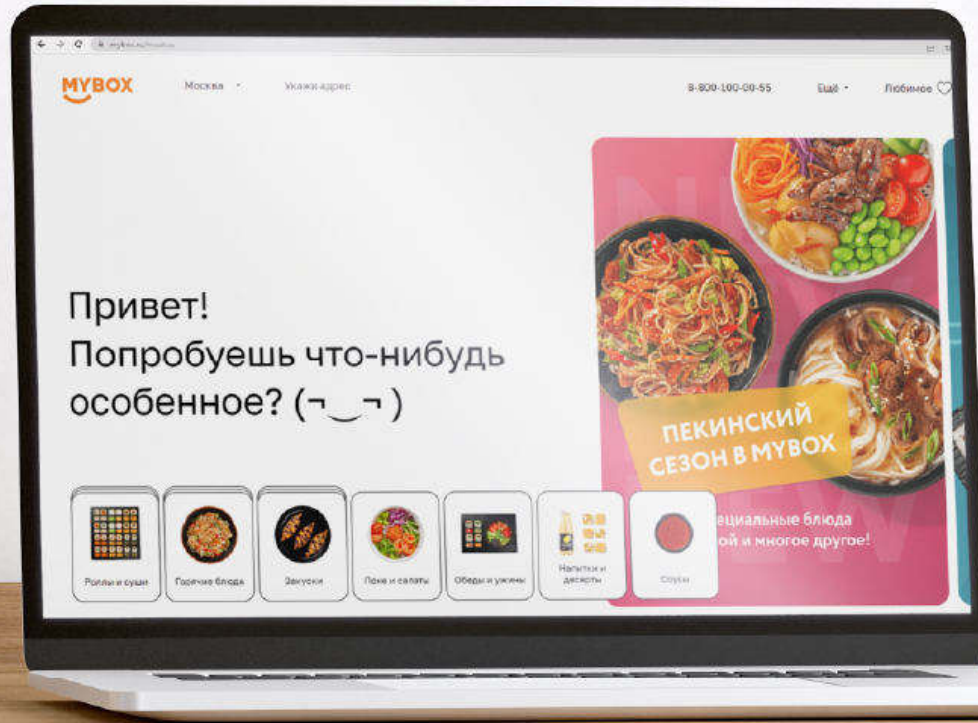
20% – доля

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 Р — 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

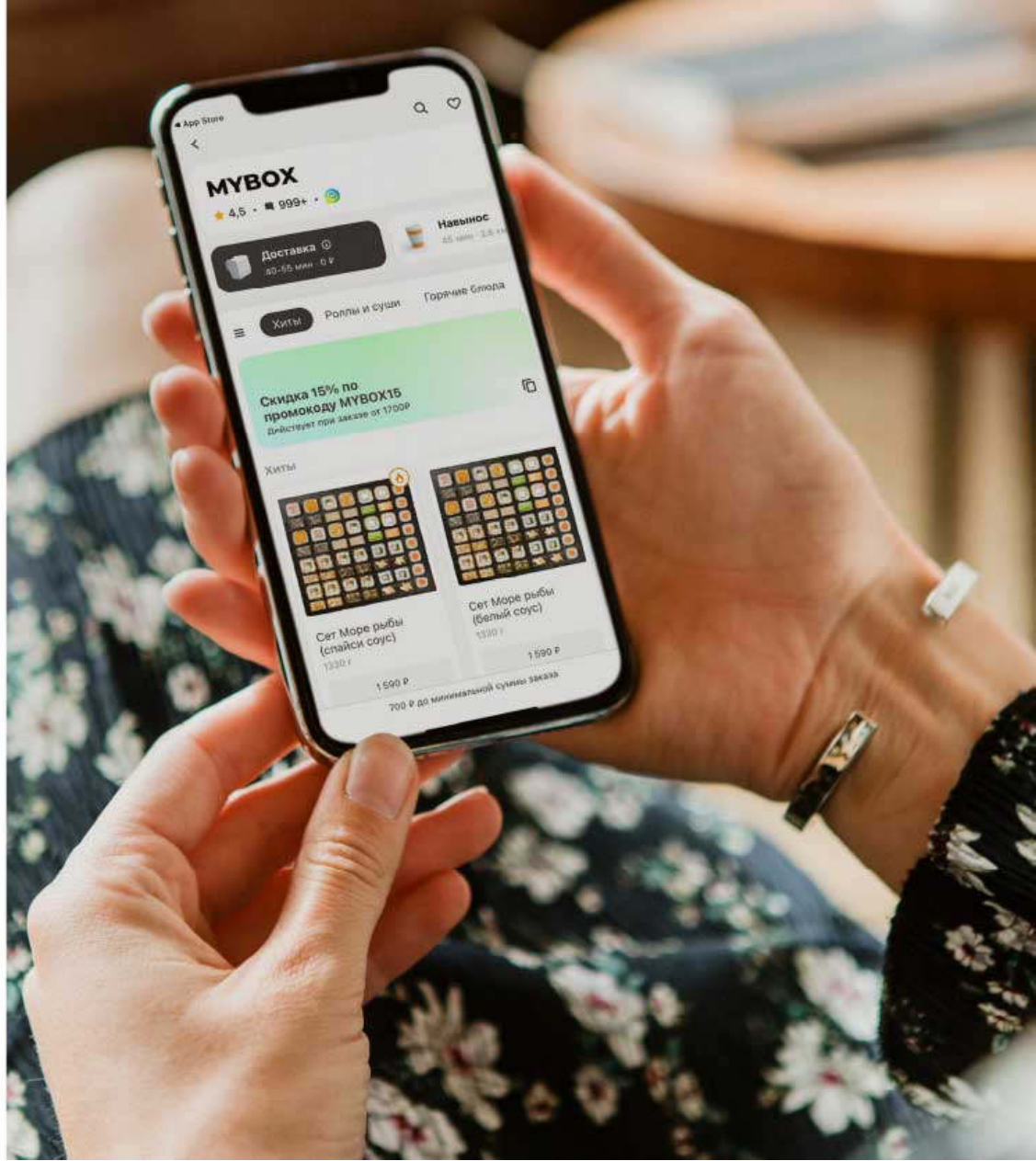
16% — доля заказов, принятых от агрегаторов.

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 ещё 74 параметра работы ресторанов.

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

Анализ в разрезе статусов

бизнес	передача МД	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

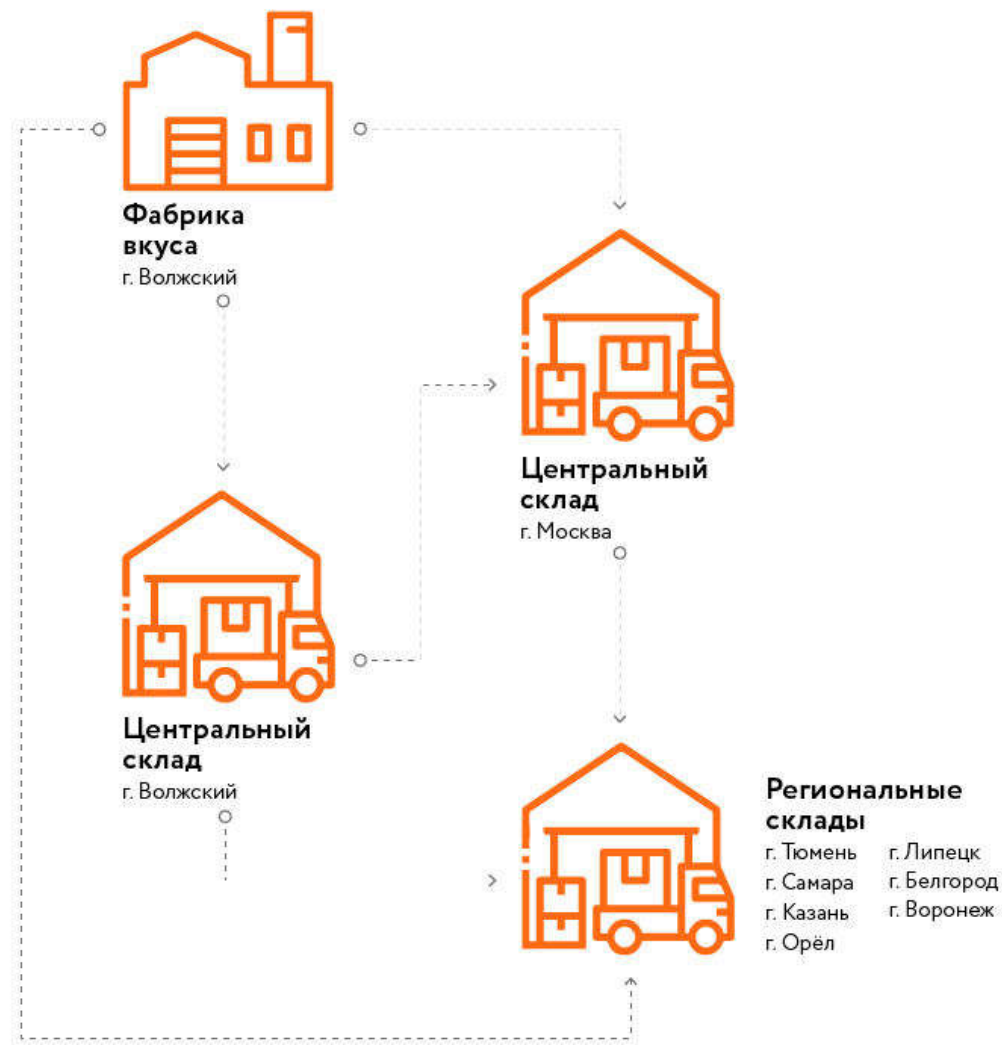
- % прохождения обучения
- Знание меню и технологий приготовления
- Продажа фокусных позиций
- Укомплектованность

Поставки в ресторан

Все рестораны снабжаются централизованно. На двух центральных и шести 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 сентябрь 2024 г.

Размер инвестиций зависит от формата ресторана и состояния арендуемого помещения

2 500 000	42,09 %	Технологическое оборудование
1 200 000	20,20 %	Строительно-монтажные работы, строительные материалы
500 000	8,42 %	Монтаж вентиляционной системы и оборудования
1 350 000	22,73 %	Устройство контактной стойки
150 000	2,53 %	IT оборудование и кассы, включая фискальный регистратор
70 000	1,18 %	Рекламная вывеска и рекламные конструкции
100 000	1,68 %	Установка системы видеонаблюдения: 6 камер и регистратор
70 000	1,18 %	Устройство и монтаж пожарной сигнализации

Экономические показатели ресторана

Основные показатели работы ресторанов,
которые необходимо знать.

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

* в соответствии с ценами на сентябрь 2024 г.

65,5%

ВАЛОВАЯ ПРИБЫЛЬ

-29,0%*

Food cost – себестоимость проданных блюд

-3,0%

Стоимость бесплатного набора

-0,3%

Порча и брак

-1,2%

Списание расходных материалов

-1,0%

Скидка для гостей (майбаксы)

42,1%

РАСХОДЫ РЕСТОРАНА

-8,0%

Аренда

-16,0%

ФОТ линейного персонала

-10,0%

ФОТ курьеры

-4,9%

Маркетинг (комиссия агрегаторов + локальный)

-1,2%

Расходы на логистику

-0,5%

Расходы на КЦ

-1,5%

Прочие расходы

23,4%

ОПЕРАЦИОННАЯ ПРИБЫЛЬ

-4,0%

Роялти

-1,5%

Налоги

17,9%

ЧИСТАЯ ПРИБЫЛЬ

Этапы взаимодействия

1



Заключение договора
коммерческой концессии

2



Оплата паушального
вноса

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

650 000 ₽

Паушальный взнос 650 000 руб.

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

