

# 96 АЗИАТОК

96 азиаток - говорят, мы делаем лучшие роллы

## Открой азиатское бистро

最高の贈 **С ДОСТАВКОЙ**

**463 000₽**

чистая прибыль за первый месяц

**от 8 месяцев**

окупаемость



# Кухня

Традиционная паназиатская кухня с широким выбором простых и понятных для нас блюд.



友

# Бар

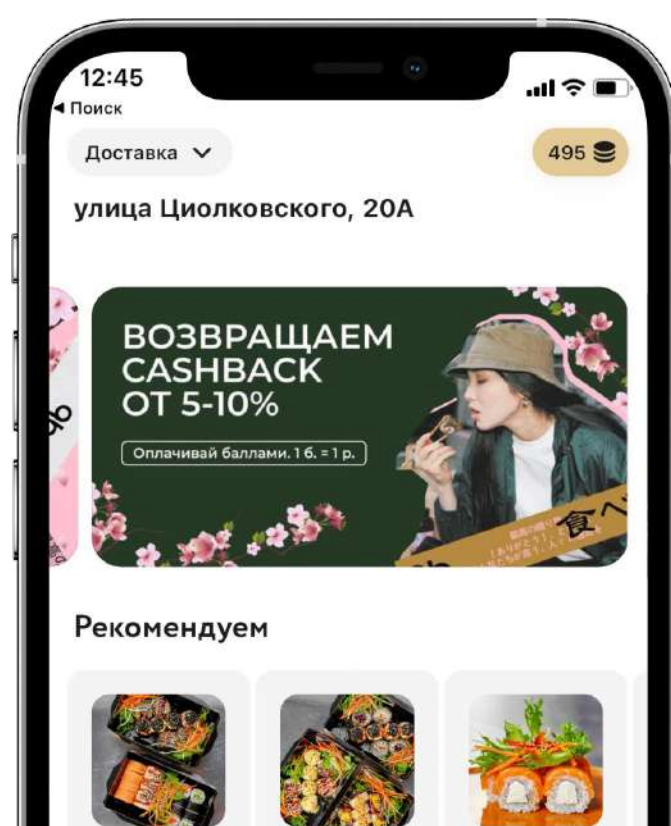
За основу карты напитков взяты популярные очертания классических коктейлей, дополненные азиатскими ингредиентами и сочетаниями.



# Говорят, мы делаем лучшие роллы в городе

Наши блюда выделяются в приложениях доставки

За год работы +10 000 скачиваний приложения



Не масс-маркет роллы из островков в ТЦ



Интересная подача. Яркая посуда. Самый толстый и свежий лосось



## По качеству это реально топ



федеральный фуд-блогер  
Макс Брандт, 2,31 млн подписчиков в YouTube

## 2 формата открытия франшизы

📍 Азиатское бистро

📦 Доставка (dark kitchen)

## Выстроенная система логистики



удобное приложение с геолокацией, возможностью отследить, когда начали готовить заказ и передали курьеру



менеджер по доставке на каждой точке — организует и координирует работу курьеров



Паназиатская кухня – это достаточно хорошо укрепившийся тренд, который набирает популярность из года в год. Рынок вырос в три раза.

全然忘れたくない

Источник

01

Небольшие инвестиции. Возможность открытия в двух разных форматах, один из которых доставка (dark kitchen) с окупаемостью от 8 месяцев.

02

Простое и понятное оборудование и технология приготовления.

03

Кухня, которая подходит для всех.

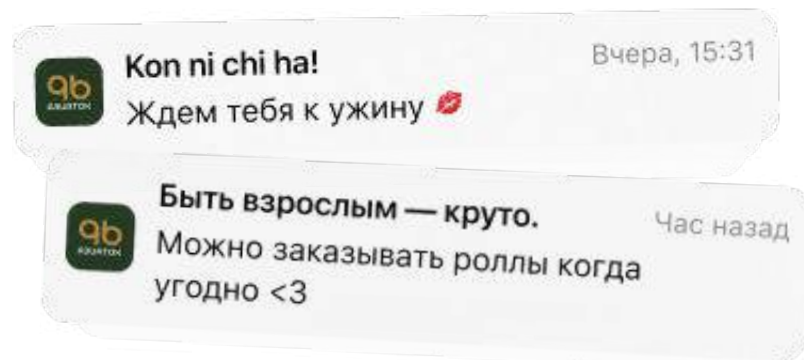
# Почему наши блюда хорошо продаются

## Прорабатываем эстетику блюд

- ~ При первом контакте красиво=вкусно
- ~ Отличаемся от конкурентов в приложениях для заказа еды

## Используем эффективные механики для удержания клиентов

- ~ Пуш-уведомления в мобильном приложении
- ~ Вовлекающий контент в соцсетях
- ~ Промокоды и бонусы
- ~ Программа лояльности



## Вкусно готовим

- ~ Всегда выбираем качественные ингредиенты для наших блюд
- ~ Делаем большие порции

## Бесконечный трафик гостей при минимальных усилиях, но с любовью собственника бизнеса

- ~ Эффективная модель для городов с населением 500 тыс. — 1 млн человек



# Сколько ты будешь зарабатывать

Формат	Доставка	Бистро
Описание	Цех со службой доставки	Полноценное азиатское бистро, где можно пообедать или провести вечер, а также заказать блюда с доставкой и самовывозом
Средний чек	2 230₽	2 308₽
Количество чеков*	750	1700
Выручка*	1 672 500₽	3 410 000₽
Чистая прибыль в 1-й месяц работы	279 466₽	506 000₽
Чистая прибыль за 1-й год	4 847 647₽	6 682 768₽

\*средние ежемесячные показатели в 1-й год работы

# Что входит в состав паушального взноса

Ты получаешь все, что нужно для успешной работы

良い

## Локация

- ~ Отбираем лучшие районы для открытия в твоём городе
- ~ Даём точные критерии для выбора прибыльного помещения



## Оборудование по цене на 15-20% ниже рынка

- ~ Полностью комплектуем твою кухню



## Услуги дизайнера, технолога с успешным опытом сотрудничества

- ~ С ними ты сделаешь классный дизайн твоего кафе, правильную разводку электрики, расстановку оборудования. Каждый этап выполняется под нашим контролем

## Элементы фирменного стиля

- ~ Поставляем мебель, элементы декора, форму, упаковку

最高の贈り物  
「ありがとう」、と  
命を  
私たちが言う、

食へ物

## Запуск производства

- ~ Помогаем найти лучших поставщиков сырья
- ~ Передаём техкарты, меню
- ~ Ставим технологию приготовления блюд

## Проверка квалификации твоих ключевых сотрудников

- ~ Проводим финальные собеседования с твоим управляющим и старшим поваром — ведь от их опыта зависит твой успех

# Что входит в состав паушального взноса

Ты получаешь все, что нужно для успешной работы

良い

## Обучение

- ~ Недельная стажировка для собственника, управляющего и шеф-повара на базе действующего заведения сети
- ~ Передаем весь наш практический опыт: сервис, закупки, работа в зале, заготовка полуфабрикатов и технология приготовления, управление сотрудниками, система доставки
- ~ Твоя команда сможет эффективно решать любые задачи бизнеса

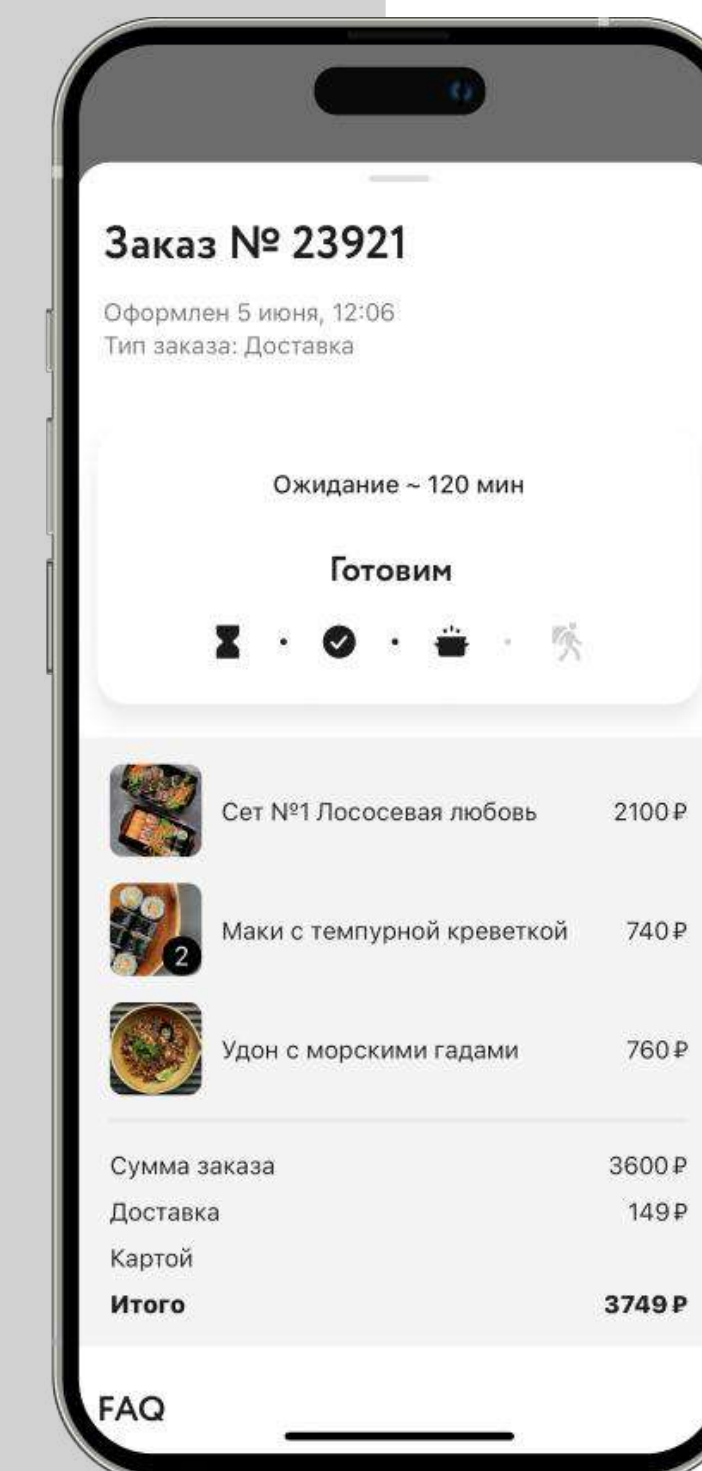


## IT-решение для автоматизации работы

- ~ Единый учет заявок, полученных с сайта, приложения, по телефону
- ~ Синхронизация работы кухни, доставки и зала
- ~ Дистанционный контроль продаж, остатков, окупаемости заведения

## Мобильное приложение

- ~ Геолокация
- ~ Возможность отслеживать, когда начали готовить заказ, когда передали курьеру, где он находится
- ~ Размещение баннеров и отправка пуш-уведомлений
- ~ Программа лояльности с кэшбэком



# Что входит в состав паушального взноса

Ты получаешь все, что нужно для успешной работы

良い

## Маркетинг

- ~ Оформленные и прогретые соцсети
- ~ Обучение твоего SMM-специалиста нашим ноу-хау
- ~ Инструкции по эффективной рекламе в картах и агрегаторах
- ~ Готовые механики акций и активностей, план рассылок, чтобы привести трафик с первого дня работы



## Выезд команды открытия

За неделю до открытия мы отправляем к вам специалистов по запуску

Они проверяют готовность помещения и оборудования – чтобы не допустить технических сбоев и накладок при работе с клиентами

Проводят обучение и сертификацию сотрудников:

- ~ отработывают приготовление и подачу блюд, общение с гостями
- ~ выстраивают слаженную работу кухни, зала, доставки, системы учета
- ~ сопровождают работу заведения в первые дни после открытия



# Сколько стоит открыть свое паназиатское бистро

Формат	Доставка (dark kitchen)	Бистро
Инвестиции	4 000 000₽	10 500 000₽
Окупаемость	8 месяцев	14-16 месяцев
Выручка за 1-й год	25 061 203₽	36 548 922₽
Рентабельность	19%	18%

## Состав инвестиций

☞ для формата "Бистро"

**10 500 000₽**

Общие инвестиции

**800 000₽**

Паушальный взнос  
10 первые франшиз

**1 960 000₽**

Ремонт

**135 000₽**

Аренда

**1 360 000₽**

Мебель, декор

**2 695 000₽**

Оборудование

**700 000₽**

Первичный закуп продуктов,  
напитков и упаковки,  
проработка меню

**от 130 000₽**

Маркетинг открытия

**700 000₽**

Непредвиденные  
расходы

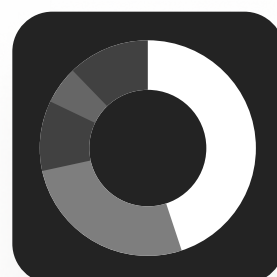
**0**

Выезд команды открытия

# Сопровождение после открытия

Мы поможем тебе добиваться лучших финансовых показателей

を全然忘れたくない



## Экспертный бизнес-консалтинг

Строй бизнес эффективно и без ошибок  
Мы уже совершили их за тебя

У тебя будут:

01

**Аккаунт-менеджер, который ответит на любые твои вопросы**

02

**Менеджер по развитию — услышит твои боли и даст готовые решения**

- ~ как увеличить количество клиентов
- ~ снизить затраты на привлечение клиентов
- ~ увеличить выручку и чистую прибыль

03

**Ежемесячные планерки с основателями сети**



## Андрей Гладарено, Руслан Ильин

Основатели сети “96 азиаток”

- ~ 8 своих проектов разного формата в управлении
- ~ 10 лет предпринимательского опыта в общепите
- ~ Открыли и вывели на прибыль 20 предприятий в разных регионах



## Маркетинг

- ~ Сами ведем ТГ-канал и ВК
- ~ Разрабатываем подробный маркетинговый план по всем онлайн и офлайн каналам, консультируем по реализации
- ~ Предоставляем полный набор макетов для полиграфии

## Что еще мы делаем для тебя

- ~ Обновляем и совершенствуем меню — чтобы ты всегда был в тренде
- ~ Помогаем правильно рассчитывать фудкост
- ~ Даем неограниченный доступ к базе знаний со всеми видео-уроками для обучения новых сотрудников
- ~ Поставляем форму (одежда, сумки)