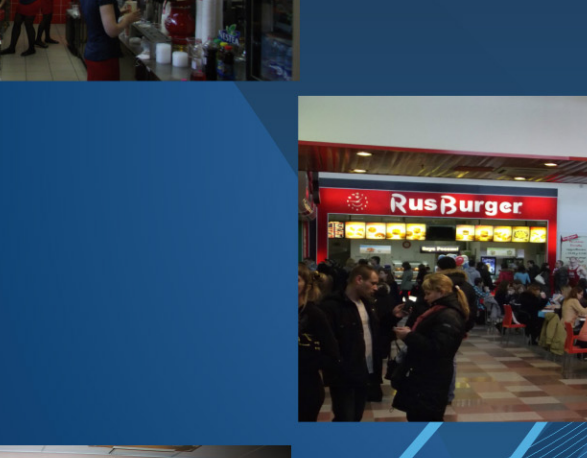


Презентация Франшиза компании Русбургер

Компания «РусБургер» - сеть ресторанов быстрого питания. В производстве продуктов питания использует исключительно экологически чистый продукт. В отличие от западных фаст-фудов, «РусБургер» делает ставку на парное мясо молодых бычков породы «Герефорд». Весь ассортимент используемой продукции (телятина, свежие овощи и т.д.) – отечественного производства. «РусБургер» - это, прежде всего бизнес, а значит, он должен приносить доход компании, и с каждым днем укреплять уже созданную репутацию.



Контактное лицо: +7 (910) 648-07-00 - Андрей Коротков
rusburger.ofis@mail.ru

RusBurger

А я больше люблю!

www.rusburger.com



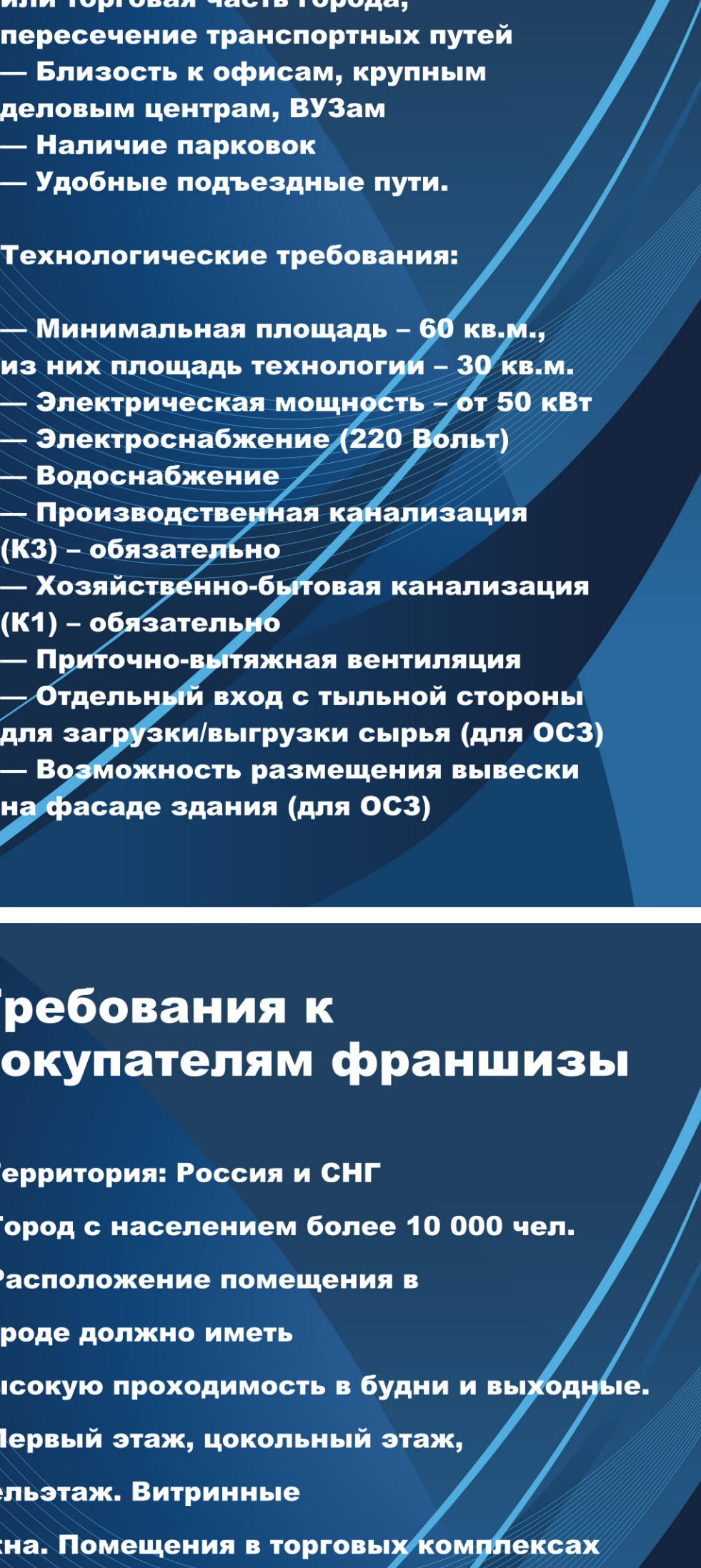
Год основания – 2009

Год запуска программы франчайзинга – 2012

Количество собственных предприятий – 5

Количество предприятий по франчайзингу – 3

Инвестиции: от **1.500.000 руб.**



Франчайзинговое предложение

Вступительный взнос

Вступительный взнос 1000000

руб. (единовременно)

Роялти 5% (ежемесячно)

Покупатель франшизы

осуществляет закупку

продукции строго на предприятии

«РусБургер»

Требование к помещению

Маркетинговые требования:

- Места массового скопления людей
- Центральная административная или торговая часть города, пересечение транспортных путей
- Близость к офисам, крупным деловым центрам, ВУЗам
- Наличие парковок
- Удобные подъездные пути.

Технологические требования:

- Минимальная площадь – 60 кв.м., из них площадь технологии – 30 кв.м.
- Электрическая мощность – от 50 кВт
- Электроснабжение (220 Вольт)
- Водоснабжение
- Производственная канализация (К3) – обязательно
- Хозяйственно-бытовая канализация (К1) – обязательно
- Приточно-вытяжная вентиляция
- Отдельный вход с тыльной стороны для загрузки/выгрузки сырья (для ОСЗ)
- Возможность размещения вывески на фасаде здания (для ОСЗ)

Требования к покупателям франшизы

- Территория: Россия и СНГ
- Город с населением более 10 000 чел.
- Расположение помещения в городе должно иметь высокую проходимость в будни и выходные.
- Первый этаж, цокольный этаж, бельэтаж. Витринные окна. Помещения в торговых комплексах и на фуд корте.
- Помещение в собственности или в долгосрочной аренде.
- Хорошая деловая репутация
- Финансовая возможность обеспечения условий покупки франшизы
- Честность, открытость и готовность к взаимодействию на всех этапах работы

Описание франшизы

«Уникальная возможность узнать о ресторанном деле».

Настоящий проект предусматривает организацию общероссийской сети ресторанов быстрого питания «РусБургер»

Главными отличительными особенностями сети, является использование натуральных продуктов, высокое качество обслуживания с учетом потребностей широкого круга посетителей. Системный мониторинг и выявление потребностей гостей, исходя из среднего чека.

Формула успеха «РусБургер» - большой выбор сэндвичей, салатов, напитков, наличие первых блюд и детского меню.

Сравнительно низкие начальные инвестиции

Упрощенные технические требования (отсутствие горячего цеха)

Конкуреноспособность проекта, подкрепленная высоким качеством и низкой ценой.

Соответствие стандартным нормам современного и популярного формата ресторана быстрого питания.

Охват обслуживания максимально широкого спектра населения на своей территории.

Подготовка к обучению...

В Москве действует учебный центр «РусБургер», в котором идет подготовка франчайзи, директоров, менеджеров и сотрудников среднего звена.

Срок обучения персонала 14 дней.

Директора ресторанов обучаются от 1,5 месяцев.

Стажировка сотрудников осуществляется в соответствии с общими правилами сети.

... и поддержка.

Полная операционная поддержка, контроль качества, контроль соответствия стандартам системы. Общесистемные программы маркетинга.

— Помощь в наборе персонала.

— Теоретическое и практическое обучение персонала в центре обучения, «РусБургер»,

— Стажировка сотрудников франчайзи в действующих ресторанах.

— Работа старт-группы в франчайзи

— Техническая оценка помещения

— Инвестиционный проект и подробный бюджет ресторана.

— Консультирование и помощь в решении рабочих вопросов в процессе строительства, запуска в эксплуатацию, а также на протяжении всей работы.

— Поставка торгового, кухонного и другого специализированного оборудования

— Стандарты ассортимента, его изменения и расширения

— Вся документация, описывающая рабочий процесс ресторана.

— Постоянный контроль соблюдения стандартов компании, качества продукции и оказываемых услуг.

— Помощь в организации рекламных и маркетинговых мероприятий