

ЕМРАСТА

готовим пасту при тебе!

ФРАНШИЗА ИТАЛЬЯНСКОГО
РЕСТОРАНА БЫСТРОГО ПИТАНИЯ

С ДОХОДОМ ОТ 500 000 РУБЛЕЙ В МЕСЯЦ



ЧТО ТАКОЕ EMPASTA?

EMPASTA – еще одна инновационная идея от лидеров общественного питания России и владельцев таких сетей как MyMix и VitaJuice, в которых насчитывается **уже более 40 точек по всей России**

В 2016-м были открыты две флагманские точки EmPasta:

- в Казани
Суконная слобода, улица Павлюхина, 91
- в Москве
Мега Новокуркино

которые дали старт развитию новой сети



EMPASTA (EMOTION PASTA) –

это яркие гастрономические эмоции
в свежайшем исполнении!

EMPASTA – рестораны быстрого
обслуживания, где гости могут
насладиться настоящей итальянской
фрэш-пастой всего через 90 секунд
после заказа

**Мы гордимся нашими блюдами и
прежде всего скоростью их подачи!**

Это наша особенность: все блюда
готовятся прямо при гостях и подаются
всего за несколько минут!



ЗОЖ ПИТАНИЕ И ДЕТОКС ЭФФЕКТ?

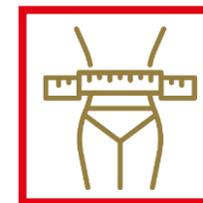
Разве есть паста, которая обладает детокс эффектом?
Как ни странно, ответ – да!



Мы в EMPASTA сами готовим пасту из твердых сортов пшеницы, яиц, воды и оливкового масла. Наши фреш-пасты готовятся за считанные минуты, ведь она варится в 2-3 раза быстрее обычных сухих макарон



Благодаря особой рецептуре в пасте сохраняется растительная клетчатка, которая помогает организму выводить токсины и нормализует обмен веществ



Паста не гарнир, а отдельное полезное блюдо, которое позволяет надолго сохранить чувство сытости! Думаете, от пасты толстеют? Это миф!

ЧТО ТАКОЕ EMPASTA?

В меню EMPASTA – более 30 видов пасты ручной работы:

- капеллини (волосы ангела)
- лингуине
- маккерончини
- мафальдине
- паппарделле
- спагетти
- тальятелле
- феттуччини
- казаречче
- каватаппи
- пенне
- пипе ригате
- тортильони
- трофье
- фузилли
- челлентани и тд.

При ежедневном употреблении пасты организм получает большую дозу энергии, улучшается настроение, стимулируется выработка серотонина, известного как гормон счастья!



ВКУСОВЫЕ АКЦЕНТЫ



Мы подаем итальянскую пасту и равиоли и к ним готовим авторские и традиционные **соусы**: сырно-сливочный, с песто, бешамель, чесночный, томатный с базиликом, соус а-ля болоньезе, овощные соусы и т.д.



Супы:
Минестроне – легкий суп из сезонных овощей. Грибной крем-суп из шампиньонов и нежных сливок с добавлением ароматных специй



Салаты для легкого ЗОЖ-перекуса: с томатами и рикоттой, свежими листьями салата различных сортов, рукколой и добавками на любой вкус: морепродукты, курица, креветки....



Ну и какая итальянская кухня без **пиццы**? В меню представлено 8 сортов классической пиццы на пышном тесте с начинкой по выбору гостей!

Ежедневные бизнес-ланчи и итальянские семейные ужины делают меню сети EMPASTA не только разнообразным, но и доступным для каждого гостя



КАК ЗАРАБОТАТЬ НА ФРАНШИЗЕ EMRAPASTA?

Как вы будете зарабатывать?
Прежде всего на собственном производстве пасты самых разных сортов и приготовлении популярных видов пиццы

По социальным опросам самым популярным заказом в ресторане и доставке на дом в 2023 году являются паста и пицца. Эти итальянские блюда давно оставили позади бургеры и другие блюда фаст фуда

В РЕСТОРАНАХ, КАФЕ И ДОСТАВКЕ ГОСТИ ЗАПРОСИЛИ В 2023 ГОДУ:

ПИЦЦУ

7 998 000

РАЗ

ПАСТУ

2 738 000

РАЗ

БУРГЕРЫ

1 560 000

РАЗ



ПРЕИМУЩЕСТВА ФРАНШИЗЫ EMPASTA



Поддержка владельцев бизнеса в открытии и управлении ресторана



Участие в регулярных федеральных маркетинговых компаниях сети



Прямые поставки настоящих итальянских продуктов и напитков собственного производства по оптовым ценам



Поставка лучшего оборудования для изготовления пасты



Обучение и аттестация персонала



Контроль собственником операционной части



Запуск сервиса доставки: изготовление блюд под заказ, снижение списаний



СТОИМОСТЬ ФРАНШИЗЫ EMPASTA:

ИНВЕСТИЦИИ В ОТКРЫТИЕ –
от **9 448 000** РУБЛЕЙ

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС –
от **400 000** РУБЛЕЙ

В ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС ВХОДИТ:

- Право работать под зарегистрированным ТЗ
- Помощь в подборе помещения, оценка локации
- Передача всей технологии и ноу-хау
- Помощь в оснащении помещения
- Помощь в подборе и обучение персонала
- Маркетинг до открытия

ЭКОНОМИКА ПРОЕКТА – ЧТО БУДЕТ, ЕСЛИ ЕСТЬ МАКАРОНЫ КАЖДЫЙ ДЕНЬ?

Средний чек
750 рублей

Оборот в месяц:
от **1 700 000**
рублей

Чистая прибыль
в месяц: от **600 000** рублей

Роялти **3%**

Срок окупаемости: от **17** месяцев



ФОРМАТЫ РЕСТОРАНОВ

КОРНЕРЫ НА ФУДКОРТЕ –

от 15 м



Буфеты на фудкорте с собственной посадочной зоной

от 25 м



Требования к помещению:

- От 15 м² до 25 м²
- Подключение к электричеству мощностью не менее
- Подключение к коммуникациям

ЭТАПЫ ОТКРЫТИЯ ВАШЕГО БЫСТРОГО ИТАЛЬЯНСКОГО РЕСТОРАНА В СЕТИ EMPASTA

1

Изучите презентацию

2

Выберите формат сотрудничества: корнер или буфет

3

Подберите и согласуйте эффективное помещение

4

Подпишите договор коммерческой концессии

5

Получите все инструкции и рекомендации для оснащения и управления рестораном

6

Заключите договор аренды на согласованное помещение

7

Получите и установите все оборудование

8

Осуществите пуско-наладку и техническое открытие

9

Начните получать прибыль!



ЕМРАСТА

готовим пасту при тебе!

ОТДЕЛ ФРАНЧАЙЗИНГА:



+7 (963) 644-05-08



evgeniya@konsaltika.com

