

JOHNY JOSPER PUB

**Франшиза концептуального мясного паба
с окупаемостью от 4,5 месяцев!**

JOHNNY JOSPER PUB

Хотите зарабатывать
700 000 рублей в месяц?

JOHNNY JOSPER PUB

**Мы работаем в ресторанным
бизнесе уже более 20 лет.
Мы научим Вас это делать.**

JOHNNY JOSPER PUB

**Johnny Josper Pub — это современный
культурный Паб для настоящих
ценителей мясных блюд**

Бургер. Рёбра. Стейк.

Экономика проекта

Средний чек

1000₽

Окупаемость от

4.5 мес

Доходность от

20%

Инвестиции от

2,5 млн ₽

Паушальный взнос

900 тыс ₽

Роялти

0₽



Работая с нами, Вы получите

1 Консультации по отделке и оснащению ресторана

2 Вся технология приготовления

3 Поставки продуктов на эксклюзивных условиях

4 Помощь в подборе, адаптации и обучении персонала

5 Маркетинговая поддержка на всех этапах работы

6 Операционная поддержка на всех этапах работы



JOHNNY JOSPER PUB

**Различные варианты сотрудничества:
ребрендинг, открытие
ресторанов с нуля, помощь в обучении,
подборе и адаптации персонала.**

Почему Вам выгодно работать с нами?

- ✓ Небольшие инвестиции при авторском подходе к еде!
- ✓ Беспрецедентная окупаемость для ресторанного проекта!
- ✓ Снижение фудкоста при закупке продуктов напрямую от поставщика.
- ✓ Расширение Вашей линейки меню
- ✓ Помощь в подборе и обучении персонала! (возможно выездное обучение)
- ✓ Увеличение среднего чека при увеличении качества блюда.
- ✓ Маркетинговая поддержка
- ✓ Работа с профессионалами своего дела!



Мы будем работать с вами



Игорь Чмиль

Основатель концепции

В ресторанном бизнесе с 1998 года.

Начинал свой путь с должности бармена в ресторане «Джон Булл Паб».

В рамках сети ресторанов прошел путь от бармена до управляющего рестораном. Занимался открытием и управлением множества ресторанов в Москве и Московской области. Принимал участие во встрече и сопровождении многих зарубежных артистов в рамках гастрольных турне по Москве.

Открывал и возглавлял оперативное управление рестораном в Ростове-на-Дону.

Имеет опыт открытия и управления ресторанами в Китае. Остров Хайнань. Имеет опыт управления собственными проектами различных концепций

от сэндвичной до ресторанов. На сегодняшний день имеет 20 летний опыт работы в ресторанном бизнесе и является управляющим партнером двух собственных проектов. Johnny Joseph Pub и Манэки-Нэко.

Мы будем работать с вами



Дмитрий Кретов

Управляющий партнёр

В ресторанном бизнесе с 1997 года.

Начинал свой профессиональный путь с должности бармена в ресторане «Джон Булл Паб».

В рамках одной ресторанной компании (20 ресторанов в Москве) прошел путь от бармена до управляющего сетью ресторанов. Далее работал в различных ресторанных компаниях. Занимался открытием и управлением множества ресторанов в Москве и Московской области. Открывал и возглавлял оперативное управление ресторанами с итальянской, японской, немецкой, американской кухнями. Пятилетний опыт работы с сети стейк-хаусов «Goodman»

Мы будем работать с вами



Вячеслав Дельберг

Шеф-повар

С 1977 по 1980 работал в Таллинне в ресторане «Кэану Кук» («Петух на пне») поваром, затем поваром 5 категории.

С 1980 по 1994 работал шеф-поваром на пассажирских судах: «Таллинн», «Георг Отц», «Эстония».

С июня 1994 года по 2000 год работал шеф-поваром в ресторане «Ниагара» в Киеве.

С 2000 по 2004 работал шеф-поваром в Таллинне: в ресторане «Фламинго», пабе «Wall Street Pub», в ресторане «Любек» (стейк-хаус с грилем), ресторане «Капитан Флинт» (эстонская кухня), ресторане «Опиум» (японская и европейская кухня, зал на 3000 гостей), ресторане «Синбад» (арабская кухня).

С 2004 года шеф-повар в стейк-хаусе «Гудман» на Тверской, а с 1 июня 2006 года переведен на позицию бренд-шефа концепции «Гудман». С 16 июля 2007 года — бренд-шеф компании АРПИКОМ.

Стажировался в Финляндии, Германии, Бельгии, Швеции, Испании, Австралии, США.

Зарабатывайте с Johnny Josper Pub

+7 916 191 48 29

johnnyjosperpub.com

manekineko.moscow