



# КАРРИФАН

САЛАТЫ



КАРРИ



ГРИЛЬ

ПРЯНАЯ ФРАНШИЗА ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ ВКУСА

# КАРРИФАН – ФРАНШИЗА ОТ ПРИЗНАННЫХ РЕСТОРАТОРОВ



Павел Симаков  
владелец сети Каррифан

В прошлом управляющий таких сетей как «Пловберри» от Чайхона №1, ILOVECAFE («Изя-гриль», «Courvoisier», «Dantes», «Скромное обаяние буржуазии», «Огни», «Паста и Баста», «Шатер» и других).



Кирилл Шкурко  
бренд шеф Каррифан.

Опыт работы шеф поваром в таких ресторанах и кафе. как: городское кафе «Courvoisier», ресторан «Огни», сеть кулинарных магазинов «Братья Караваевы», ресторан итальянской кухни «Паста и Баста», ресторан «Dantes», сеть кафе «Изя-гриль», сеть кафе «Пловберри» от Чайхона №1 и других).

МЫ ЗАНИМАЕМСЯ ДЕЛОМ,  
КОТОРОЕ ВДОХНОВЛЯЕТ,  
ПОМОГАЕТ РАЗВИВАТЬСЯ,  
ОКРАШИВАЕТ НАШУ  
ЖИЗНЬ ЯРКИМИ КРАСКАМИ,  
АРОМАТАМИ И ВКУСОМ!



КАРРИФАН

# КАРРИФАН – ЭТО ПРО ЕДУ ДЛЯ КАЖДОГО И НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

# 1

Кухня Каррифан – кухня натуральных продуктов, без химических добавок и усилителей вкуса.  
Полезная еда – вкусная еда!

# 2

Кухня Каррифан – кухня для всех!  
Каждый найдет для себя что-то интересное.  
Главное – качество еды.

# 3

Мы очень любим детей. Помимо здоровой еды из основного меню, в ресторане Вы всегда найдете изысканные блюда для самых маленьких и взыскательных Гостей.

# КОНЦЕПЦИЯ КАФЕ КАРРИФАН

Кафе нового поколения: недорогая, но очень качественная еда сочетается у нас с модной атмосферой и высоким уровнем сервиса.

Возможность «сконструировать» блюдо самостоятельно, на свой вкус и на состояние своего кошелька

Разнообразное меню из натуральных продуктов и многообразия соусов, специй и приправ.

Отличная презентация и представленность блюд и ингредиентов.

# НАШИ ГОСТИ



## Для любителей экзотики

Меню с оттенками Индии: несколько вариантов карри, блюда на гриле с соусами пенджаб, пиккули и масала. Меню с уклоном в тайскую и паназиатскую кухню: том ям суп с креветками или курицей, бургер с кокосовым соусом, перечная телятина.



## Для тех, кто ценит традиции

70% меню – общедоступная, понятная еда: наваристый на грудинке борщ, сметанный бефстроганов, нежное чахохбили.



## Для тех, кто следит за фигурой и занимается спортом.

Салат бар, где можно сконструировать более 150 разновидностей свежих салатов.



## Для маленьких гостей

Постоянно обновляемое отдельное детское меню.

# ТРИ ФОРМАТА КАФЕ КАРРИФАН

## ФУДКОРТ

Возможны два формата: модель удалённой кухни или полный цикл приготовления. Посадка гостей в общем зале фудкорта. Меню: карри, горячее, супы, салаты.

Средний чек 350 рублей.

## ФУДМАРКЕТ

Возможны два формата: модель удалённой кухни или полный цикл приготовления. Посадка гостей в общем зале. Меню: карри, горячее, супы, салаты; возможность расширить за счёт гриля и детского меню.

Средний чек 500 рублей.

## ОТДЕЛЬНЫЙ РЕСТОРАН

Возможна автономная работа, на полном цикле. Атмосфера модного кафе. Полное меню, включая гриль и детское меню. Возможна работа с официантами.

Средний чек 1000 рублей.

КАРРИФАН

# СТРАТЕГИЯ РАЗВИТИЯ

Первый ресторан открыт в самом стильном бизнес – центре Москвы с высокой конкуренцией: «Даниловская мануфактура». Этот бизнес-центр – место требовательных и избалованных разнообразием Гостей. Тем не менее, кафе имеет свою постоянную аудиторию. Концепция доказала свою уникальность и конкурентоспособность.

Второе кафе Каррифан работает в формате фудмаркета в ТРК РИГА МОЛЛ на Новорижском шоссе.

Новое, третье кафе Каррифан открывается в формате ресторана с полным циклом обслуживания в новом ТРК Vegas Кунцево.

**Благодаря демократичному среднему чеку и разнообразию представленной кухни мы открываем кафе Каррифан в любом городе России или СНГ.**





ΑΤΜΟΣΦΕΡΑ ΚΑΦΕ ΚΑΡΡΙΦΑΝ



ΚΑΡΡΙΦΑΝ

# ΑΤΜΟΣΦΕΡΑ ΚΑΦΕ ΚΑΡΡΙΦΑΝ



ΚΑΡΡΙΦΑΝ

ΑΤΜΟΣΦΕΡΑ ΚΑΦΕ ΚΑΡΡΙΦΑΝ



ΚΑΡΡΙΦΑΝ



## ФРАНШИЗА КАФЕ КАРРИФАН

- ☑ Паушальный взнос: 490 000 рублей
- ☑ Роялти: 6% от оборота
- ☑ Затраты на открытие: от 5 000 000 рублей
- ☑ Рекламный бюджет (локальный маркетинг) : 1%
- ☑ Фуд – кост : 25 - 30%
- ☑ Окупаемость: от 2-х лет

# ПРЕИМУЩЕСТВА ФРАНШИЗЫ КАРРИФАН

- ✔ Успешность концепции и профессиональный опыт позволяют смело предлагать партнёрам присоединиться к нашей сети. Гибкость нашего предложения позволяет быть конкурентоспособными на рынке франшиз.
- ✔ Уникальная презентация блюд - разработана своя особенная витрина.
- ✔ Технология продаж: собери сам. Гость вовлекается в процесс приготовления салата или карри. Разнообразное меню – постоянно обновляется.
- ✔ Модный, современный стиль.
- ✔ Возможность адаптировать любое помещение существующего ресторана/кафе с минимальными затратами.
- ✔ Зарегистрированный товарный знак.
- ✔ Поддержка и помощь в открытии и управлении кафе.



КАРРИФАН



## ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ:

- Площадь: от 40 м<sup>2</sup> до 200 м<sup>2</sup>
- Ширина для установки рабочей витрины: не менее 7 метров
- Электрическая мощность: от 25 кВт до 80 кВт
- Наличие технологической вытяжки или возможность её монтажа. Для формата с доготовкой – только приточно-вытяжная система
- ХВС, ГВС (по возможности)

## ТРЕБОВАНИЯ К ЛОКАЦИИ:

- Бизнес центр
- Фуд-корт торгового центра
- 1-й этаж жилого дома / отдельно стоящее здание

# ПОДДЕРЖКА БРЕНДА

Мы готовы делиться своим опытом и знаниями на каждом этапе запуска и управления бизнесом.

- ✔ подбор и оценка эффективности помещения
- ✔ зонирование и дизайн
- ✔ оборудование и инвентарь
- ✔ меню
- ✔ презентация блюд
- ✔ операционное управление
- ✔ маркетинг
- ✔ подбор и обучение персонала
- ✔ открытие



КАРРИФАН



## МАРКЕТИНГ И PR

Наработанный опыт передаётся партнёрам для успешного продвижения на локальном рынке:

- ✓ Бренд Бук
- ✓ Фирменный стиль и рекомендации по внутреннему дизайну
- ✓ Рекомендации по маркетинговой программе
- ✓ Рекомендации по продвижению в интернете
- ✓ Макеты по полиграфии и POSm.
- ✓ Рекомендации по программе лояльности



# ЭТАПЫ РАБОТЫ ПО ОТКРЫТИЮ КАФЕ КАРРИФАН

- 1** Поиск и согласование помещения
- 2** Заключение договора франчайзинга
- 3** Дизайн проект помещения
- 4** Строительные работы
- 5** Закупка, доставка, установка оборудования и инвентаря
- 6** Старт рекламной компании
- 7** Набор и обучение персонала
- 8** Техническое открытие
- 9** Торжественное открытие

КАРРИФАН



# КАРРИФАН

 г. Москва

 +7 903 100 97 73

 [pavliksima@gmail.com](mailto:pavliksima@gmail.com)