



OSTERIA MARIO

ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН

ФРАНШИЗА ИТАЛЬЯНСКОГО РЕСТОРАНА
ОТКРОЙТЕ ЛУЧШИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН У ВАС В ГОРОДЕ!

Tigrus

RESTAURANT
HOLDING

Ресторанный холдинг «Тигрус» основан в 2005 году. Компания развивает и управляет 4-мя успешными концепциями. На данный момент самым активным и быстрорастущим брендом в портфеле холдинга является сеть итальянских ресторанов Osteria Mario.

До 2021 года холдинг планирует открыть 20 ресторанов в Москве и более 20 в регионах по системе франчайзинг.

ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН

OSTERIA MARIO



ЦЕЛИ ХОЛДИНГА «ТИГРУС»



Создаём лидирующий ресторанный холдинг в России с качественным продуктом: у нас всегда вкусная еда, заряд положительных эмоций и отличный сервис.



Постоянно совершенствуем бизнес-модель, делая ее эффективной и привлекательной для Партнеров.



Хотим, чтобы каждый сотрудник холдинга стал настоящим экспертом ресторанного бизнеса и участвовал в развитии компании.

ЦЕННОСТИ ХОЛДИНГА «ТИГРУС»

КАЧЕСТВО ВО ВСЕМ

Мы делаем ВСЕ максимально безупречно качественно, так что мы можем гордиться результатами своей работы. Мы всегда в процессе — как это сделать еще лучше!

ВСЕГДА ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЕ ЭМОЦИИ

Дополнительно к качественной еде и интерьеру, гость в нашем ресторане всегда получает заряд положительных эмоций.

Мы так же используем этот принцип в отношениях с сотрудниками и партнерами!



РАЗВИТИЕ

Мы развиваемся сами, развивайтесь вместе с нами! Мы ценим наших Сотрудников, помогаем им развиваться и достигать карьерного роста, а они помогают развивать нашу Компанию.

ЗАБОТА О ПРИРОДЕ

Мы хотим спасти и сохранить природу на нашей планете. Мы считаем это важным!

И наш вклад в эту большую задачу человечества — помочь сохранить популяцию Амурского тигра, в том числе вовлекая наших гостей, сотрудников и партнеров в это общее дело.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Мы максимально продуктивно и эффективно используем все ресурсы.

ИСТОРИЯ СОЗДАНИЯ



Идея создания бренда
OSTERIA MARIO
впервые появилась в
2015 году.



К этому времени
ресторанный холдинг
«ТИГРУС» уже имел
десятилетний опыт работы
в ресторанной сфере и
целый ряд успешных
ресторанных концепций.



Аккумулировав
десятилетний опыт
работы в данном
сегменте бизнеса, было
решено создать бренд
итальянских ресторанов
OSTERIA MARIO, где
посетители смогут
окунуться в итальянскую
атмосферу и попробовать
лучшие блюда
итальянской кухни.



OSTERIA MARIO –
лучшие традиции
Италии и
высочайшее
качество сервиса.

OSTERIA MARIO
ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН

ТОЛЬКО ФАКТЫ

1

Итальянская кухня является самой популярной в мире

2

За 3 года мы открыли 9 ресторанов. В Марте 2019 в портфеле компании будет уже 15 ресторанов ОМ

3

За ноябрь 2017 года 55 000 тысяч гостей посетили рестораны Osteria Mario

4

Наши рестораны расположены в удобных местах и в шаговой доступности от метро. Флагманский ресторан ОМ находится на Красной Площади

5

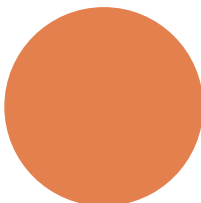
Наша главная особенность в том, что мы приверженцы своего дела. Только благодаря этому и большому опыту в ресторанном бизнесе нам удалось создать уникальные продукт и концепцию.

КОМАНДА



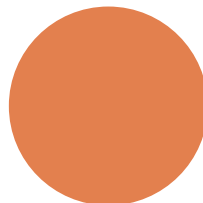
Хенрик Винтер

является Президентом холдинга с 2007 года, имеет серьезный опыт работы в ресторанном бизнесе во Франции, США и России, где работает с 1991 года. Развивал компанию Росинтер Ресторантс с 1-го ресторана до 350 ресторанов в должности старшего Вице-Президента по операционной деятельности. Был Президентом «Ростикс-KFC».



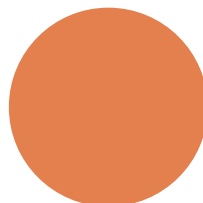
Юлия Винтер

основатель холдинга. Имеет многолетний опыт работы в ресторанном бизнесе. Является создателем всех концепций холдинга и идейным вдохновителем всех дизайнерских решений. Отвечает за развитие компании.



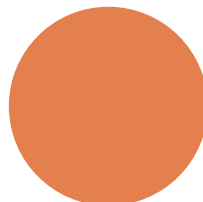
Александр Мурачев

Управляющий Партнер, Директор по развитию брендов и маркетинга; имеет многолетний опыт в ресторанном бизнесе как шеф, бренд-шеф в ведущих ресторанных компаниях Москвы.



Елена Юрийчук

Управляющий Партнер, Операционный Директор, имеет многолетний опыт работы в ведущих ресторанных компаниях Москвы.



Александр Морин

Бренд-шеф концепции «Osteria Mario». Опыт работы в ресторанной сфере более 8 лет. Начинал свою карьеру в ресторане «Пушкин» под руководством Андрея Махова.

The background image shows a modern, multi-level restaurant interior. The space is filled with lush green plants, including large potted plants and a vertical garden wall. The seating features blue tufted sofas and colorful armchairs in shades of blue, red, and yellow. A large, conical pendant lamp hangs over the tables. A staircase with a metal railing leads to an upper level. The overall atmosphere is bright and airy, with natural light streaming in from large windows.

OSTERIA MARIO

ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН

КОНЦЕПЦИЯ

Душевный итальянский ресторан с самой популярной кухне в мире, минимумом инвестиций и поддержка самой опытной командой России – это OSTERIA MARIO.

СЕТЬ OSTERIA MARIO

15

ресторанов
в Москве

1

ресторан
в Казани

1

ресторан
в Тольятти

Собственные и франчайзинговые заведения.
Присоединяйтесь к команде профессионалов!

ПЛЮСЫ OSTERIA MARIO

Команда из
500
профессионалов

Зарегистри-
рованный
Товарный
знак

Более
20 250 паст
Карбонара
в год

Уютный,
узнаваемый
интерьер

Широкая
целевая
аудитория



ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ



Площадь
ресторана –
от 250 м²
(оптимально 350 м²)



Средний чек –
1 500 рублей



Инвестиции –
25 - 35 млн.
рублей



Паушальный
взнос – 1,5 млн.
рублей



Окупаемость
проекта – 28 -
36 месяцев

КУХНЯ OSTERIA MARIO

Более 100 блюд основного меню
Лучшие итальянские вина
регионов Тоскана, Пьемонт,
Венето, Абруццо, Сицилия,
Апулия, а так же Французские,
Чилийские и Аргентинские вина



OSTERIA MARIO
ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН





ФРАНШИЗА OSTERIA MARIO

Приобретая нашу франшизу, Вы получаете:

- Право работать под брендом OSTERIA MARIO
- Размещение информации о Вашем ресторане на нашем сайте
- Реклама о Вашем ресторане в наших социальных сетях
- Передача всей технологии
- Дизайн-проект Вашего помещения
- Проектирование служебных и технологических помещений
- Помощь в подборе и обучении персонала
- Команда start-up
- Пошаговая поддержка на всех этапах открытия и управления рестораном
- Помощь в оценке локации

ЭТАПЫ РАБОТ



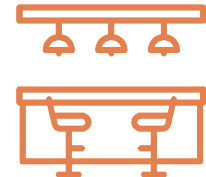
Подбор и оценка
помещения



Заключение договора
коммерческой
концессии



Дизайн-проект помещения,
строительно-монтажные
работы



Закупка оборудования и
оснащение помещения



Подбор и обучение
персонала



Маркетинговая
программа



Торжественное
открытие



Операционная поддержка
после открытия

ОТ ПЕРВОГО ЛИЦА

« Я работаю в ресторанном бизнесе в России последние 27 лет, и сосредоточен на разработке систем управления и корпоративной культуры, которые обеспечивают высокий уровень удовлетворенности Гостей.

Этот системный подход к позволил мне масштабировать и приумножить бизнес не только в Москве, но и в российских регионах.

Моя стратегия основана на развитии людей. Я считаю, что внес большой вклад в повышение стандартов обслуживания в стране с начала 90-х годов. Моими ключевыми принципами являются профессионализм, справедливость, этичное отношение к сотрудникам и партнерам.

Эти принципы позволили Tigrus Restaurant Holding стать лидером в ресторанной индустрии Москвы.

Хенрик Винтер

президент
Tigrus Restaurant Holding (TRH)



OSTERIA MARIO

ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН

КОНТАКТЫ:

По вопросам франчайзинга
Остерия Марио в Москве или
регионах России обращайтесь
по номеру:
+7(903)136-18-44.

