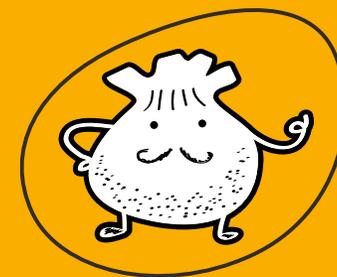


# ХИНКАЛИ ~ ГАЛИ!

САМАЯ ХИНКАЛЬНАЯ ИЗ ФРАНШИЗ  
РЕАЛЬНО ДОХОДНАЯ!

# Коротко и по делу!

Франшиз много.  
Но «Хинкали-Гали» лучше.  
Почему?



8

Собственных  
точек в Москве  
и области



Собственное  
производство



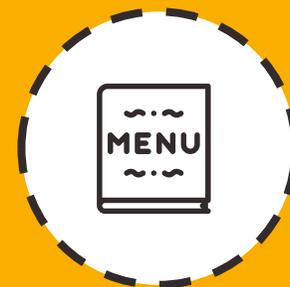
Собственная  
доставка

19!

Точек открыто  
по франшизе!



650 рублей  
средний чек  
на Гостя



Простое,  
адаптивное и  
вкусное меню!



# Что мы предлагаем?

1

Возможность работать под узнаваемым, креативным и ярким брендом

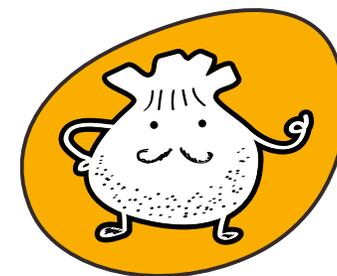
2

Работу напрямую с производством по самым низким ценам



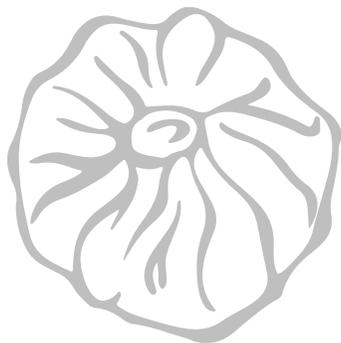
3

Присоединение к нашей глобальной службе доставки



4

Все меню, все технико-технологические карты, все поставщики – Ваши!



5

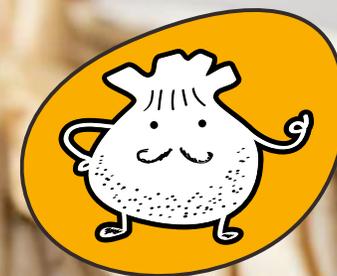
Обучение ваших сотрудников – наша забота!



# Присоединяйтесь к нам и УЧИТЕСЬ БИЗНЕСУ!

## Чему мы научим?

- 1 Выбирать помещение под общепит
- 2 Делать ремонт в помещении при помощи проверенных подрядчиков
- 3 Закупать нужное оборудование
- 4 Выбирать только проверенных и качественных поставщиков
- 5 Делать логистику прибыльной
- 6 Зарабатывать на маркетинге, а не тратить на него



# А это прибыльно?

С «Хинкали-Гали» всегда прибыльно!

Средний чек **650 Р**

Количество чеков в день без учета доставки **200**

Средние обороты в месяц **4 900 000 Р**

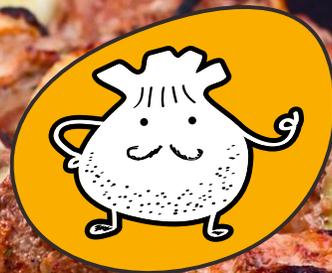
Средняя прибыль **612 000 Р**

Инвестиции **от 10 000 000 Р**

Окупаемость **от 18 месяцев**

**А больше можно?  
Можно!**

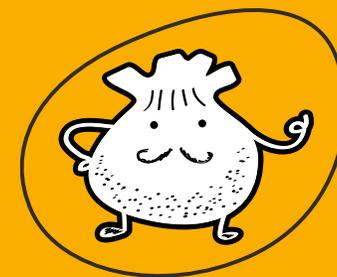
Доставка  
**+30%**  
к обороту.



# Хочу подробнее!

## Хотите? Пожалуйста!

Дизайн-проект помещения и входной группы	300 000 Р
Строительно-монтажные работы и отделочные материалы	1 884 000 Р
Технологическое оборудование	1 600 000 Р
Административное и кассовое оборудование	500 000 Р
Вывеска, оформление входной группы	500 000 Р
Разрешительная документация и лицензии	300 000 Р
Расходные материалы	300 000 Р
Маркетинг до и во время открытия	300 000 Р
Персонал до открытия	500 000 Р
Затраты на проработку меню и продукты на открытие	200 000 Р
Товары на открытие	500 000 Р
Посуда, кухонный и барный инвентарь и малоценка	1 000 000 Р
Безопасность помещения	200 000 Р
ПО, CRM, лицензионные программы и доступы	45 000 Р
Организация веранды	550 000 Р
Иные статьи расходов	350 000 Р
Паушальный взнос	1 000 000 Р
Расходы на организацию доставки	850 000 Р
<b>ИТОГО ИНВЕСТИЦИИ:</b>	<b>11 329 000 Р</b>



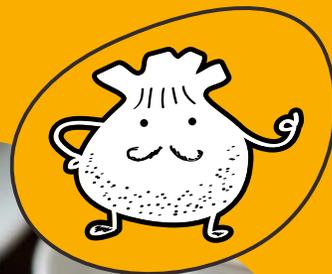
**Паушальный взнос включает в себя:**  
работу под Товарным знаком Правообладателя, инструкции и рекомендации по открытию и управлению розничной точкой, все технико-технологические карты, помощь в подборе помещения, помощь в формировании штата, помощь в выстраивании стартовой маркетинговой компании, подключение к доставке сети, персональное сопровождение на всем этапе работ 24/7



# А еще подробнее?

**Легко!**

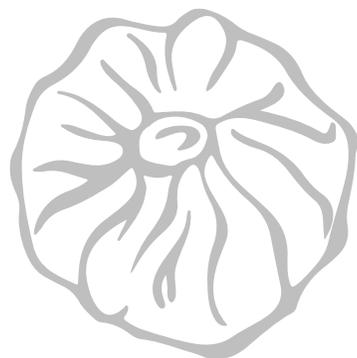
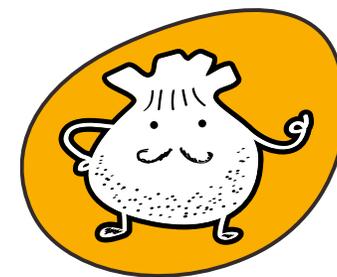
<b>ОЖИДАЕМЫЕ ОБОРОТЫ (СРЕДНИЕ ПО СЕТИ)</b>	<b>4 908 546 Р</b>
Темпы выхода на планируемые обороты	<b>6 месяцев</b>
<b>ОЖИДАЕМЫЕ РАСХОДЫ (СРЕДНИЕ ПО СЕТИ)</b>	<b>4 187 614 Р</b>
Аренда (индексация на 7% в год)	<b>491 500 Р</b>
Коммунальные платежи (индексация на 10% в год)	<b>99 000 Р</b>
Заработная плата (с учетом налогов) (LC)	<b>1 325 307 Р</b>
Себестоимость продуктов (FC)	<b>981 709 Р</b>
Списания, бракераж, питание персонала	<b>196 342 Р</b>
Закуп расходных материалов	<b>147 256 Р</b>
Эквайринг	<b>73 628 Р</b>
Связь, ПО, разрешительная документация, штрафы	<b>39 268 Р</b>
Маркетинг	<b>49 085 Р</b>
Роялти	<b>294 513 Р</b>
Хозяйственные средства, химия	<b>122 714 Р</b>
Ведение бухгалтерии (возможно силами Правообладателя)	<b>122 714 Р</b>
Иные статьи расходов, включая логистику	<b>254 577 Р</b>
<b>ИТОГО ПРИБЫЛЬ ДО ВЫЧЕТА НАЛОГОВ</b>	<b>720 932 Р</b>
Рекомендованный налоговый режим УСН 15%	<b>108 688 Р</b>
<b>ИТОГО ПРИБЫЛЬ (СРЕДНЯЯ ПО СЕТИ)</b>	<b>612 244 Р</b>



# А хинкали точно выгодны?

Точно! Мы проверили!

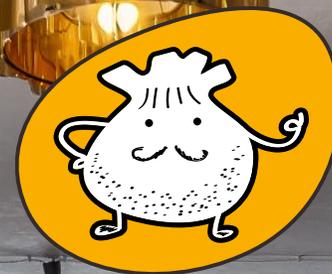
Самые популярные  
кухни Москвы в 2023-2024 году:



# Нет, ну правда, вы реально поможете?

## Мы реально поможем:

- 1 Подобрать помещение
  - 2 Оснастить помещение
  - 3 Сделать крутую вывеску и входную группу
  - 4 Найти подрядчиков для ремонта
  - 5 Сформировать ассортиментную матрицу
  - 6 Найти достойных поставщиков
  - 7 Поставить меню
  - 8 Нанять и обучить персонал
  - 9 Открыть кафе
  - 10 Начать работать и зарабатывать
- ! Вы работаете с вашим персональным куратором и общаетесь с основателем бренда



# А какое помещение надо?



## Идеально для «Хинкали-Гали»:

- Площадь 80 – 180 метров
- Мощность от 25 кВт
- Все коммуникации
- Первая линия
- Первый этаж
- Вывеска и витринные окна
- Отдельный вход
- Летняя веранда

А не идеальное рассматриваете?

**Рассматриваем  
особенно тщательно!**

**ХиНЖали ~ ГАЛИ!**



**Хватит слов!**

**Звоните уже!**

**+7(905)7990178**