

ПХАЛИ
ХИНКАЛИ

ФРАНШИЗА РЕСТОРАНА ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

by **MKS** management&
consulting

MKS MANAGEMENT & CONSULTING – ОПЕРАТОР И АВТОР КОНЦЕПЦИИ БРЕНДА «ПХАЛИХИНКАЛИ»

MKS

management&
consulting



10 ЛЕТ
В СЕГМЕНТЕ
ГРУЗИНСКОЙ
КУХНИ



20 ЛЕТ
В РЕСТОРАННОМ
БИЗНЕСЕ



ТОП-1

Категория
«Рестораны Петербурга»

NIGHT2DAY

**НОМИНАЦИЯ NIGHT2DAY
«ЛУЧШИЙ ХОЛДИНГ»**

«ПхалиХинкали» Гагарина
ОТКРЫТИЕ СЕЗОНА



**ПРЕМИЯ NORECA ULTRA
PROFESSIONAL**

«100 лучших ресторанов
Санкт-Петербурга»
«ПхалиХинкали»



ТОП-3

Премия
«Что где есть в Петербурге»

**RESTO
RATING
RU**

**ТОП-1 НА ПОРТАЛЕ
«РЕСТОРАННЫЙ РЕЙТИНГ»**

Категория
«Грузинские рестораны»



**ПРЕМИЯ ЗА ВКЛАД
В РАЗВИТИЕ РЫНКА**

2024

TimeOut

TIME OUT ТРЕНД: ГРУЗИЯ 2018

Победитель в номинации
«Лучший Грузинский ресторан»
«ПхалиХинкали» 3 года подряд



2018 * 2019 * 2020 * 2021

**«ЛУЧШАЯ ВИННАЯ КАРТА
РЕСТОРАНА НАЦИОНАЛЬНОЙ
КУХНИ»**



**СЕРЕБРЯНАЯ КНОПКА
YOUTUBE**

2024



Максим Кораблёв-Дайсон

Сооснователь и генеральный директор компании правообладателя бренда «ПхалиХинкали» и консалтинговой компании MKS, преподаватель, спикер ведущих отраслевых мероприятий, эксперт в области ресторанного бизнеса.

Кандидат физико-математических наук.

Доктор делового администрирования.

ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ БРЕНДА

2014

ОТКРЫТИЕ
1-ГО РЕСТОРАНА
«ПхалиХинкали»

2015

ОТКРЫТИЕ
2-ГО РЕСТОРАНА
«ПхалиХинкали»

2016

ОТКРЫТИЕ
3-ГО РЕСТОРАНА
«ПхалиХинкали»

2018

УЖЕ 7 РЕСТОРАНОВ
«ПхалиХинкали»



2021

МЫ ПРОДОЛЖАЕМ
РАЗВИТИЕ В РЕГИОНАХ.
«ПхалиХинкали» с 2021 года
встречает гостей в Пскове
и Великом Новгороде

2020

СЕМЬЯ ГРУЗИНСКИХ
РЕСТОРАНОВ
«ПхалиХинкали»
открывается в регионах.
Теперь с нами Пенза
и Гатчина

2019

УЖЕ 11 РЕСТОРАНОВ
«ПхалиХинкали»



ОТКРЫТИЕ
8-ГО РЕСТОРАНА
«ПхалиХинкали»



2022

УЖЕ 16 РЕСТОРАНОВ
«ПхалиХинкали»

2023

УЖЕ 22 РЕСТОРАНА
«ПхалиХинкали»

2024

ОТКРЫТО ЕЩЕ
4 РЕСТОРАНА
«ПхалиХинкали»
в Санкт-Петербурге
и регионах

2025

УЖЕ 26 РЕСТОРАНОВ
«ПхалиХинкали»

ГЕОГРАФИЯ ПРИСУТСТВИЯ БРЕНДА

15

РЕСТОРАНОВ
В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

6

РЕСТОРАНОВ
В ЛЕНИНГРАДСКОЙ
ОБЛАСТИ

5

РЕСТОРАНОВ
В ДРУГИХ РЕГИОНАХ
СТРАНЫ

г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

пр. Просвещения, д. 53, к. 1
ул. Большая Морская, д. 27
Невский пр., д. 32-34
пр. Ветеранов, д. 160
Комендантский пр., д. 27, к. 1
ул. Апрельская, д. 6, к. 1
пр. Юрия Гагарина, д. 71
ул. Кузнецовская, д. 22
8-ая Советская ул., д. 14
Ярослава Гашека, д. 6Б
ул. Заречная, д. 45, к. 1
пр. Ударников, д. 34
ул. Балтийский бульвар, д. 4
NEW ул. Бабушкина, д. 62/2
NEW ул. Оптиков, д. 30

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

г. Гатчина, ул. Соборная, д. 3А
г. Мурино, ул. Графская, д. 7, к. 1
г. Красное Село,
ул. Восстановления, д. 14А, стр 1
г. Сосновый Бор, ул., Ленинградская д. 46
г. Колпино, ул., Пролетарская, д. 36А
NEW Новоселье, Красносельское ш. 2

г. ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД

ул. Людогоща, д. 10

г. ПСКОВ

Псковская обл.,
Псковский р-н, д. Борисовичи,
ул. Завеличенская, д. 23

г. ПЕНЗА

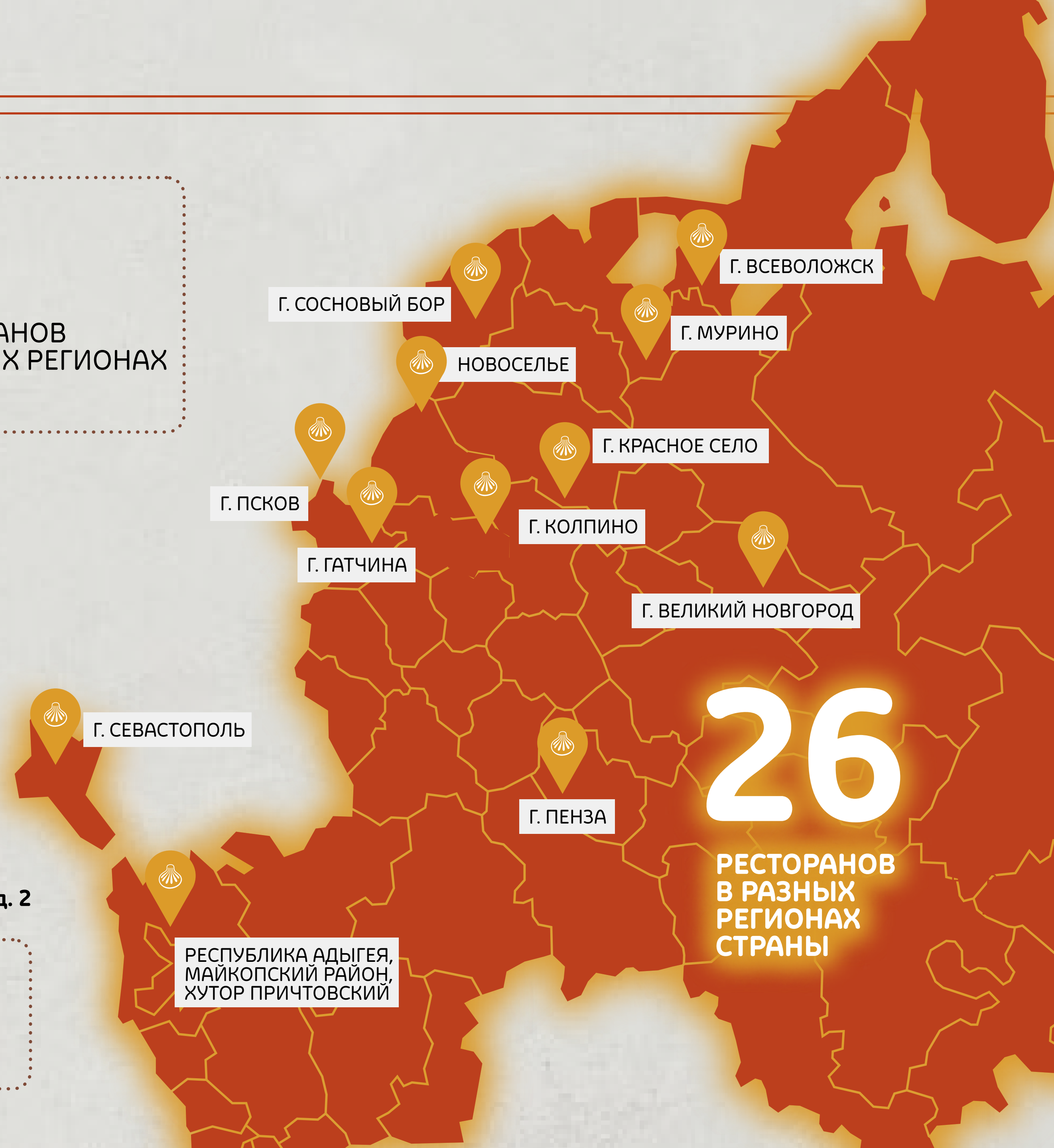
пр. Строителей, д. 67Б

РЕСПУБЛИКА АДЫГЕЯ

Майкопский р-н,
х. Причтовский, ул. Курортная, д. 2

г. Севастополь
пр-т Генерала Острякова

СКОРО ОТКРЫТИЕ!



26

РЕСТОРАНОВ
В РАЗНЫХ
РЕГИОНАХ
СТРАНЫ

ПХАЛИ ХИНКАЛИ

ЦЕНОВОЙ СЕГМЕНТ

Casual

ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ:

Семейный ресторан на каждый день, который всегда рядом

КУХНЯ:

Адаптированные и популярные блюда Грузии – для всех и каждого (и по вкусу, и по цене)

СРЕДНИЙ ЧЕК

1100 ₽

КАНАЛЫ ПРОДАЖ:

Ресторан **70%** Доставка **20%** Самовывоз **10%**

ОТКРЫТО: **26** ресторанов

ЗАКРЫТО: **0**



ПХАЛИ ХИНКАЛИ



Гостевая база: БОЛЕЕ **900 000** ЧЕЛОВЕК

Интерьер: уют, функциональность, оптимальная
заполняемость, оборачиваемость посадок.

ГОСТИ БРЕНДА



Постоянными гостями ресторанов являются как жители регионов присутствия бренда, так и туристы, знакомые с ПхалиХинкали, обладающие высокой лояльностью к бренду, ищущие любимые рестораны при посещении новых городов.



Это люди всех возрастов, обоих полов, главной целью посещения ресторана ставящие приём качественной пищи за относительно небольшие деньги (определяющий фактор цена/качество), при этом, в приятной, позитивной атмосфере. Ожидающие ненавязчивого и быстрого сервиса, пассивного развлекательного контента.



КУХНЯ БРЕНДА

ПХАЛИ ХИНКАЛИ



ХИНКАЛИ

МАНГАЛ

ВЫПЕЧКА

ОСТАЛЬНЫЕ
ГРУППЫ



ПХАЛИ  ХИНКАЛИ

КУХНЯ

ГРУЗИЯ БЛИЖЕ, ЧЕМ КАЖЕТСЯ!

О ГЛАВНОМ, В ЦИФРАХ:

Площадь ресторана:
Рекомендуемая **200 - 400 кв. м.**
Фактическая **115 - 955 кв.м.**

Оценочные инвестиции:
~ 140 000 руб / кв. м.

Паушальный взнос:
2 500 000 руб.

Работа старт-ап команды:
600 000 руб./мес.

Планируемый доход:
от 1 до 5,5 млн./мес.

Рентабельность
от инвестиций:
~ 50%-25% в год

Рентабельность от оборота:
от 13 до 23%

Роялти: **6%**

Окупаемость:
2-4 года

ОТ ПОКУПКИ ФРАНШИЗЫ – ДО ПЕРВЫХ ПОСЕТИТЕЛЕЙ:

ПОДПИСАНИЕ
ДКК И NDA



1 Анализ помещения
и локации (Проверка
на соответствие
и утверждение)

2 Подготовка
к проектированию
(Сбор необходимой
документации)

3 Проектирование
(Дизайн проект
и ТХ + Инженерный
раздел)

4 Строительно-
монтажные работы

5 Операционный блок
(Подбор команды,
обучение, маркетинг
start up)

6 ТЕХНИЧЕСКОЕ
ОТКРЫТИЕ

6

МЕСЯЦЕВ

ПОМОГАЕМ ОТКРЫТЬСЯ БЫСТРО

В РАМКАХ БЮДЖЕТА И БЕЗ ПОТЕРИ КАЧЕСТВА

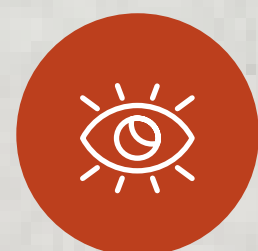


1. Оценка экономической привлекательности выбранной локации

исследования «Геоинтеллект»



4. Эстетичный, функциональный, продуманный дизайн-проект



7. Авторский надзор



10. Отправка старт-ап команды



2. Экспертная оценка технических данных объекта:

планы помещения и среды,
вводные мощности и коммуникации,
контроль проведения обмеров



5. Инженерное проектирование с учетом особенностей и специфики ресторана



8. Обучение и адаптация новых сотрудников на базе действующих ресторанов бренда



3. Проект кухни с максимальной эффективностью размещения оборудования



6. Проведение тендеров среди надежных и выгодных подрядчиков

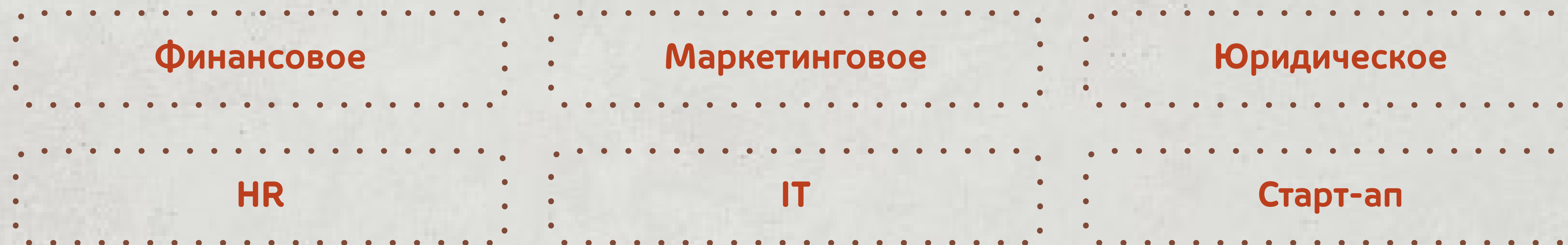


9. Маркетинговый предстартовый пакет

ПОДДЕРЖИВАЕМ И КОНСУЛЬТИРУЕМ НА ВСЕХ ЭТАПАХ:

- ✓ **Необходимый комплект инструкций, чек-листов и регламентов**
- ✓ **Подготовка кадров** по стандартам компании
- ✓ **Выгодные условия** работы с поставщиками
- ✓ **Уникальная инфосреда:** 67 продуктов и сервисов
- ✓ **Собственные IT инструменты:** единый колл-центр, система обучения Ispring, система лояльности Manzana, сервис закупок Microtender

РЕАЛИЗУЕМ ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ КОМПЛЕКСНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ:*



*не входит в роялти

ПОРТРЕТ ФРАНЧАЙЗИ ПАРТНЁРА «ПХАЛИХИНКАЛИ»



отзывы наших франчайзи

- ✓ **Знание города (региона) потенциального открытия**
- ✓ **Опыт ведения бизнеса от 5 лет**
- ✓ **Опыт в ресторанной сфере в качестве собственника или наёмного сотрудника на руководящей должности**
- ✓ **Рассмотрение данного бизнеса в качестве основного вида деятельности**
- ✓ **Намерение лично заниматься непосредственным управлением на условиях франчайзинга**
- ✓ **Приветствуется опыт в роли франчайзи, а также, опыт управления коллективом**

ПхалиХинкали г. Сосновый бор

Правообладатель бренда «ПхалиХинкали» является нашим партнером с 02.12.2022 года. За время сотрудничества компания подтвердила свой профессиональный статус, активность и компетентность в выполнении поставленных задач.

Задачи выполняются вовремя, в обозначенные сроки и с высоким качеством. Сотрудники компании эффективно справляются со своими обязанностями. Осознают важность индивидуального подхода и всегда готовы решать задачи любого уровня сложности. Отличительной особенностью компании является развернутая система обучения сотрудников, прозрачность основных процессов взаимодействия, готовность «идти на встречу» в решении самых сложных вопросов, а также качество оказываемых услуг.

Мы довольны совместной работой и готовы рекомендовать эту компанию как ответственного и надежного партнера.

ПхалиХинкали г. Гатчина

На протяжении всего периода сотрудничества (с 2020 г) компания правообладатель бренда ПхалиХинкали зарекомендовала себя как надежный деловой партнер и устойчивое предприятие.

Сотрудники компании следуют заявленным ценностям и принципам. Формируют действительно партнерские отношения, используют индивидуальный подход к решению нетривиальных задач, с высокой скоростью реагируют на изменение внешних обстоятельств, показывают нацеленность на их процветание и развитие партнерских ресторанов. Их работа отвечает заданному уровню и выполняется качественно и в установленные сроки.

Преимуществами компании являются поддержка франчайзи на этапах проектирования и строительства ресторана, подготовка кадров по стандартам компании, собственные продукты и сервисы (call-центр, Microtender и др.), а также высокое качество оказываемых услуг.

Мы с удовольствием готовы рекомендовать эту компанию как ответственного и надежного партнера.



ПХАЛИ ХИНКАЛИ



Мы не «продаем франшизу», **мы приглашаем партнеров к взаимовыгодному сотрудничеству**, основанному на нашем многолетнем опыте, уникальных знаниях и инновационных технологиях.

 franchise@mks-mc.com



phali-hinkali.ru



[phalihinkali](https://vk.com/phalihinkali)



[phalihinkalispb](https://t.me/phalihinkalispb)