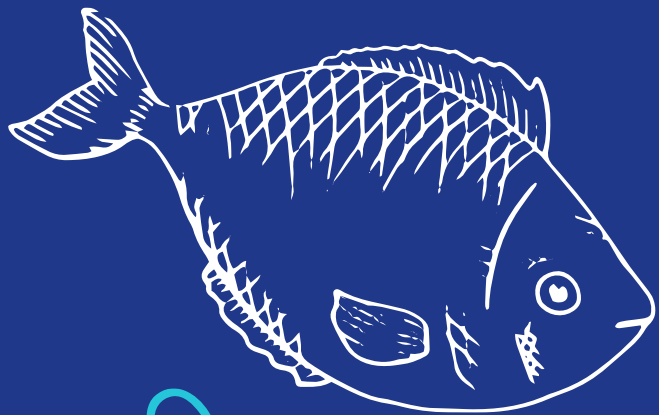


The Фишка

ПОЛЕЗНЫЙ МОРСКОЙ СТРИТФУД



**Всякая рыба хороша,
коль на франшизу пошла!**

Морская феерия в формате полезного
стритфуда с доходностью **~10 823 000 Р в год**



РЫБА В МОРЕ НЕ ИМЕЕТ ЦЕНЫ, ПРИШЛОСЬ ВЫЛОВИТЬ

THE Фишка – первый в своем роде формат полезного морского стритфуда с ресторанной подачей и невероятными авторскими решениями. В основе меню свежайшая рыба, морепродукты и море удовольствия

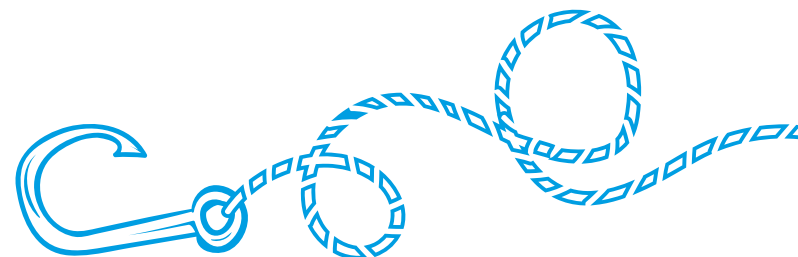
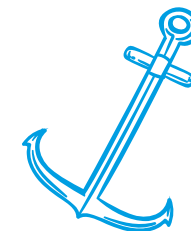
Основа коммуникации: все готовится при Госте с максимальной открытостью и прозрачностью процесса

Основа меню: фирменная фишурма* в сочетании с горячим, супами, салатами и закусками из рыбы и морепродуктов

*Товарный знак зарегистрирован. Номер Свидетельства 1149582



The Фишка



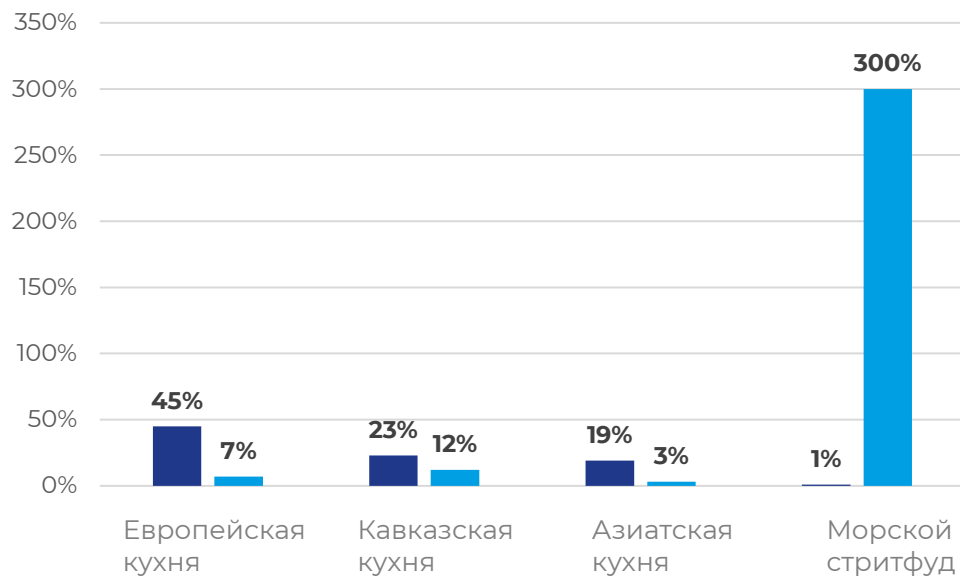
РЫБА ИЩЕТ, ГДЕ ГЛУБЖЕ, А ЧЕЛОВЕК — THE ФИШКУ



Почему в рыбу надо вкладывать?

Рынок общественного питания в России сегодня составляет 1,25 трлн. рублей и достигает 7,1%*

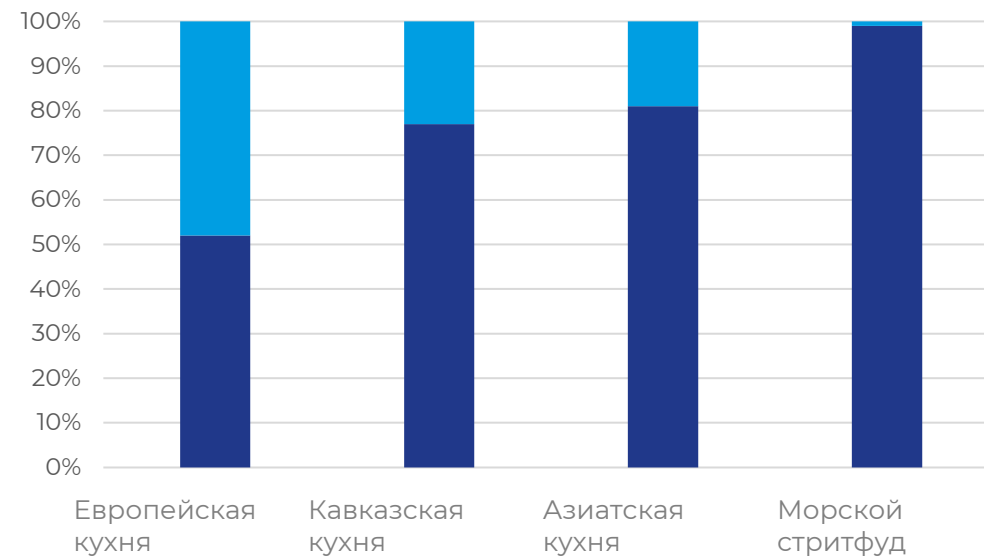
Потенциал роста в разных нишах общественного питания



- Объем рынка
- Потенциал роста

*данные с сайта РБК

Конкуренция в разных нишах общественного питания



- Объем рынка
- Уровень конкуренции

ХОРОШИЙ РЫБАК ДОЛЖЕН ПО КЛЁВУ ЗНАТЬ, ЧТО РЫБУ САЗАНОМ ЗВАТЬ

The Фишка

История успеха бренда THE Фишка в цифрах:



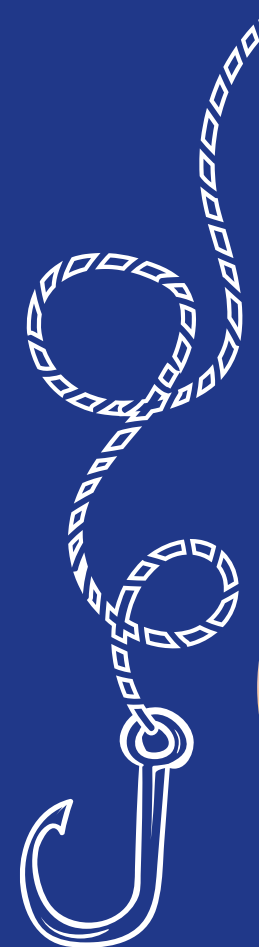
2 заведения
за 2 года



Более 15 200
Гостей в
месяц!



Отзывы на
Яндекс.Картах
5 звезд!



Более 50 блюд
в основном
меню



НЕ УЧИ РЫБУ ПЛАВАТЬ!



«Дело в рыбе? Не только! **Мы создавали THE Фишку из трендов.** Из желания современного Гостя есть вкусную, красивую еду, но в новых условиях: без ресторанным ожидания, но с соответствующей подачей; без пафоса, но со вкусом!»

Ерофеев Сергей
Бренд-шеф THE Фишка
Правообладатель

Избранная биография:

- ▶ Опыт работы в должности шефа >24 лет
- ▶ Развитие сетей De Marco и ресторанным дома Ксении Карауловой
- ▶ Более 20 открытых ресторанным концептов
- ▶ Автор книг рецептов
- ▶ Участие в проекте «Кулинарный поединок»

НЕ УЧИ РЫБУ ПЛАВАТЬ!



«Почему за THE Фишка - будущее?»

Потому, что рынок общепита – как море, бесконечно меняется. Чем больше мы можем предложить, тем взыскательнее наши Гости. Регулярная смена меню, авторская подача и бескрайнее расширение вкусовой палитры нашего меню – это то, что позволяет морскому стритфуду THE Фишка уверенно завоевывать любовь аудитории»

Сабадах Денис

Правообладатель THE Фишка



Избранная биография и рестопортфолио:

- ▶ Опыт в общепите >27 лет
- ▶ >20 точек открыто
- ▶ В собственности: ресторан белорусской кухни «Бусел», демократичный формат «Столовка», лаундж-кафе «Калининград-Ташкент»



БЫЛА БЫ УДА, А РЫБА БУДЕТ

Франшиза THE Фишка – это:

Ваша возможность присоединиться к одной из самых перспективных команд отрасли и яркому, узнаваемому бренду

Инвестирование в развивающуюся, перспективную, растущую нишу общепита. Работа по отлаженным бизнес-процессам, внедрение новейших методик в операционный процесс, минимизация предпринимательских рисков

Меню- и ресто-консалтинг, работа под личным курированием Шефа Сергея Ерофеева



И РЫБКУ СЪЕСТЬ, И В ОЗЕРО НЕ ЛЕЗТЬ



ИНВЕСТИЦИИ В ОТКРЫТИЕ*

Строительно-монтажные работы, черновые материалы	3 155 625 Р
Комплект технологического оборудования кухни (тепловое, холодильное и нейтральное оборудование)	2 550 000 Р
Вентиляция	150 000 Р
Дизайн проект помещения	157 250 Р
Инвентарь, посуда, малоценка, расходные материалы	650 000 Р
Мебель	1 311 805 Р
Экраны меню от 3 шт (цена указана за 3 шт)	148 500 Р
Звук: колонки, усилитель	38 000 Р
Веранда от 4 мест	250 000 Р
Вывеска, фасад (сумма минимальная, без реставрации фасада)	140 000 Р
Маркетинг на старте, торжественное открытие, проезд команды открытия	200 000 Р
Персонал до открытия (обучение не менее 3 человек)	600 000 Р
Одежда для персонала (от 6 человек)	60 000 Р
Закуп продуктов на проработку меню	45 000 Р
Закуп продуктов/алкоголя (если есть лицензия) на открытие	250 000 Р
Разрешения, ПО и лицензии	150 000 Р
Охрана и безопасность, установка видеонаблюдения (1-2 камеры и видеорегиистратор) и программного обеспечения	120 000 Р
Административно-кассовое оборудование	250 000 Р
Паушальный взнос	1 500 000 Р
Прочие расходы	300 000 Р
Аренда на период открытия (60 дней)	0 Р
Депозит по аренде при наличии	300 000 Р
ИНВЕСТИЦИИ В ОТКРЫТИЕ	12 326 180 Р

*Запросите развернутую финансовую модель у нашего отдела рыбного франчайзинга

ПОЙМАЛ ЩУКУ В РУКУ, ГЛЯДЬ – THE ФИШКА



СРЕДНИЙ ВАЛОВЫЙ ОБОРОТ В МЕСЯЦ*	100%	7 591 737 Р
Аренда (средняя в месяц)	fix	350 000 – 500 000 Р
Заработная плата (средняя в месяц)	25%	1 897 934 Р
Налоги на заработную плату (средние в месяц)		759 174 Р
Закупка продуктов и алкоголя (если есть лицензия) (средние в месяц)	55%	2 505 273 Р
Коммунальные платежи (средние в месяц)	fix	85 000 Р
Бухгалтерия (средняя в месяц)	fix	27 000 Р
Амортизация оборудования (средняя в месяц)	0,50%	37 959 Р
Охрана, связь, ПО (средняя в месяц)	fix	15 000 Р
Роялти (отчисления Правообладателю) (средние в месяц)	5%, но не менее 200 000 Р	379 643 Р
Эквайринг (средний в месяц)	1,5%	113 876 Р
Маркетинг (средний в месяц)	fix	20 000 Р
Логистика, транспортные расходы (средняя в месяц)	1%	75 917 Р
Расходные материалы, клининг (средняя в месяц)	1%	75 917 Р
Прочие расходы (средняя в месяц)	0,5%	37 959 Р
ПРИБЫЛЬ ДО НАЛОГООБЛОЖЕНИЯ В МЕСЯЦ*	13,97%	1 061 084 Р
Налоги (средние в месяц)	2,09%	159 163 Р
СРЕДНЯЯ ПРИБЫЛЬ В МЕСЯЦ*	11,88%	901 922 Р
СРЕДНЯЯ ПРИБЫЛЬ В ГОД*	11,88%	10 823 064 Р

*Запросите развернутую финансовую модель у сотрудников отдела рыбного франчайзинга

ХОРОШИЙ РЫБАК ДОЛЖЕН ПО КЛЁВУ ЗНАТЬ, ЧТО РЫБУ ЛОСОСЕМ ЗВАТЬ

Ваши избранные преимущества от покупки франшизы THE Фишка:

1 Оценка локации

- ▶ Маркетинговый анализ локации
- ▶ Оценка помещения (технические требования)
- ▶ Оценка конкурентной среды
- ▶ Адаптация финансовой модели THE Фишка под особенности помещения

2 Ресто-франчайзинг

- ▶ Зонирование помещения и расстановка технологии кухни
- ▶ Создание проекта помещения силами THE Фишка
- ▶ Рекомендации по технологическому оборудованию
- ▶ Рекомендации по безопасности помещения
- ▶ Требования по мебели
- ▶ Ключевые поставщики мебели и оборудования
- ▶ IT, ПО, CRM-рекомендации
- ▶ Передача Учебника франчайзи и Брендбука

3 HR-консалтинг

- ▶ Рекомендованное штатное расписание
- ▶ Помощь в оценке кандидатов на ключевые должности
- ▶ Организация стартового обучения персонала (до открытия)
- ▶ Обучение собственника франчайзингового бизнеса
- ▶ Выезд команды открытия за неделю до и на неделю после открытия

ХОРОШИЙ РЫБАК ДОЛЖЕН ПО КЛЁВУ ЗНАТЬ, ЧТО РЫБУ ЛОСОСЕМ ЗВАТЬ

Ваши избранные преимущества от покупки франшизы THE Фишка:

4 Рыбный консалтинг

- ▶ Основное и сезонное меню
- ▶ Передача технологических карт
- ▶ Обучение линейного персонала по меню
- ▶ Обновление меню до 4 раз в год
- ▶ Ассортиментная матрица
- ▶ Перечень ключевых поставщиков

5 Ресто-маркетинг

- ▶ Рекомендации по локальному маркетингу на первый год после открытия
- ▶ Рекомендации по ведению социальных сетей
- ▶ Рекомендации по работе с сайтом
- ▶ Атмосфера в заведении: видео и аудио-контент
- ▶ Работа с мобильным приложением
- ▶ Системы лояльности
- ▶ Маркетинговая кампания на открытие

6 Операционный и финансовый контроль

- ▶ Анализ БДДС (ежемесячно)
- ▶ Аналитика работы по чек-листам
- ▶ Обучение и аттестация персонала
- ▶ Проведение операционных проверок
- ▶ Проведение проверок «Тайный Гость»
- ▶ Консультации с собственниками бизнеса по операционным вопросам на регулярной основе
- ▶ Персональный менеджер в течение всего периода работы

КТО ЛОВИТ РЫБУ, ТОТ ЕЕ И ЖАРИТ



Готовы сделать правильный выбор? Да!



Запросите подробную экономическую модель THE Фишка с учетом налоговых оптимизаций 2026 года



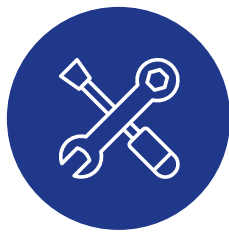
Загляните к нам на кухню в сопровождении главного по рыбе в THE Фишка – Ерофеева Сергея



Ознакомьтесь с требованиями к помещению под морской стритфуд и подберите идеальную локацию



Подпишите договор коммерческой концессии и получите от нас полный комплект документов



Организуем с нашей помощью ремонт. Подготовьте помещение к открытию



Пройдите обучение вместе с Вашим персоналом в центральных заведениях THE Фишка



**Посмотрите на восторг Ваших Гостей
и разделите с ними Ваш успех!**





ПОЛЕЗНЫЙ МОРСКОЙ СТРИТФУД

The ФИШКА



Контакты:

Ерофеев Сергей
Шеф-повар THE Фишка

[Сайт THE Фишка](#)