



Супчик ♥ Бульончик

В основе нашей бизнес-концепция лежит осмысление пяти простых смыслов:

5 БЫСТРО, ВКУСНО, ПОЛЕЗНО,
СВЕЖО И НЕДОРОГО!

**ФРАНШИЗА С ДОХОДОМ
В 1 400 000 РУБЛЕЙ В МЕСЯЦ**

5 ПРОСТЫХ СМЫСЛОВ



ВКУСНО

Отличное блюдо обязано иметь баланс сладких, соленых, кислых и пикантных ароматов, поэтому мы постоянно экспериментируем с различными приправами и ингредиентами. Также, неотъемлемой частью вкуса являются такие факторы, как свежесть, эстетика, разнообразие и последние тренды питания.



НЕДОРОГО

Большой опыт работы позволяет нам формировать бизнес-процессы с учётом минимизации издержек ресурсов и сырья. Собственные производства и цеха по переработке, а так же разветвлённая сеть предприятий помогают достигнуть конкурентно-выигрышных позиций на рынке.



ЗДОРОВЬЕ

Мудро, с учётом навыков и выученных уроков, мы постоянно улучшаем процессы приготовления сырья, ингредиентов и блюд, с использованием современного оборудования и советов диетологов. Наша еда - это здоровье.



СВЕЖЕСТЬ

Использование локальных продуктов и стандарт «быстрый закуп», позволяют исключить заморозку сырья и отправлять его прямо в цеха. А порционная готовка и выкладка блюд помогает сохранять максимальную свежесть и вкус.



СКОРОСТЬ

Благодаря слаженности команды, вымеренным стандартам, гибким бизнес-процессам, технологии приготовления и логистикой зала вы тратите минимум времени на выбор и оплату блюд.

КУРОЧКА ПО ЗЕРНЫШКУ

РЕСТОРАННЫЙ ХОЛДИНГ БРЕНДА «СУПЧИК-БУЛЬОНЧИК» - ОДИН ИЗ СТАРЕЙШИХ В Г. ГЕЛЕНДЖИК

2008

ГОД

основание сети
«РестораторПроджект»

2009

ГОД

период открытия
концептуальных
ресторанов,
создание собственного
производства

2017

ГОД

запуск столовых
«СупчикБульончик»

2022

ГОД

сеть «СупчикБульончик»
выросла до четырех точек и
двух форматов, став одной
из самых посещаемых
в г. Геленджик

2023

ГОД

запуск франшизы
и выход на
федеральный
уровень

15 ЛЕТ – ОПЫТ В РЕСТОРАННОМ ДЕЛЕ

СКАЗКА – ЛОЖЬ, ДА В НЕЙ НАМЕК

За последние 10 лет сфера общепита претерпела огромное количество изменений. «Супчик-Бульончик» - это идеальное воплощение наиболее актуальных веяний в общепите за последние годы.

2014

ГОД

наиболее популярные концепции на рынке: концептуальные рестораны Европейской и Итальянской кухни

2015

ГОД

в моду входит Русская кухня

2016

ГОД

активно развивается направление Take Away

2017

ГОД

рынок общепита все больше и больше меняется: сокращаются площади концептуальных ресторанов, большим спросом пользуется фастфуд

2018

ГОД

в моду входит Восточная кухня

2019

ГОД

время «рыбных» концепций и активное развитие кофеен различного формата

2020

ГОД

общепит уходит в online и самым востребованным форматом становится доставка

2021

ГОД

самыми популярными концепциями становятся кулинарии и столовые

2022

ГОД

общепит активно представлен недорогой домашней кухней, которую можно взять с собой, заказать на доставку или поесть в уютном месте

СОБИРАЯ ЛУЧШЕЕ: ФОРМАТЫ СЕТИ

Имея большой опыт в общественном питании, формат «Супчик-Бульончик» сразу создавался таким образом, чтобы удовлетворить все потребности Гостей и партнеров сети.

ФОРМАТ 1: ОСНОВНОЙ

Формат подразумевает использование полноценного помещения с отдельным входом, большими витринными окнами, просторным посадочным залом.

Традиционная столовая в закрытом помещении

Площадь

от 250 м²

Кол-во столов

от 15 шт.

Тех. требования

мощность не менее 60 кВт, водопровод, канализация, вентиляция

СОБИРАЯ ЛУЧШЕЕ: ФОРМАТЫ СЕТИ

ФОРМАТ 2: ОТКРЫТЫЙ

Такой формат подойдет для городского парка, любой туристической зоны отдыха, а также для курортного пляжа.

Столовая открытого типа с верандой

Площадь от 300 м²

Кол-во столов от 30 шт., на 100-120 посадочных мест

Особенность открытая раздача для привлечения внимания Гостей

Тех. требования мощность не менее 60 кВт, водопровод и канализация

ЗАБОТА О ГЛАВНОМ

Особенностью сети столовых «Супчик-Бульончик» является наличие игрового пространства для детей.

Площадка под навесом, где самые маленькие Гости могут подождать своих взрослых и поиграть.

В формате открытой столовой – это огороженная детская площадка с небольшими качелями и горкой.

Для удобстваGuestов с малышами предусмотрены места для детских колясок и приставные стульчики для кормления.



ПОСПЕШИШЬ – БОЛЬШЕ ЛЮДЕЙ НАКОРМИШЬ!



Сеть «Супчик-Бульончик» дарит своим партнерам стандарты южного гостеприимства.

Для туристического города самое главное в заведениях общепита: приятная, демократичная атмосфера и доброжелательный персонал.

Стандарты сети - радушное обслуживание, веселые, отзывчивые и быстрые официанты, общительные администраторы, улыбчивый и аккуратные кассиры.

Важным преимуществом обслуживания в сети «СупчикБульончик» стала скорость и пропускная способность касс.

Средний ежедневный поток Гостей – 710 человек.

НИЗКАЯ ЦЕНА – ВСЕМУ ГОЛОВА

Один из главных принципов работы сети «Супчик-Бульончик» – сотрудничество с локальными фермерскими хозяйствами и высокое качество продуктов собственного производства:



Ежедневно черноморская рыба утреннего улова попадает на кухню к шеф-повару прямо из рыбацких сетей.



Овощи и фрукты, выращенные в местных фермерских хозяйствах, доставляются три раза в неделю.



Сеть «Супчик-Бульончик» самостоятельно производит кондитерские и хлебобулочные изделия, имеет свой цех по производству мороженого, цеха по заготовке и переработке полуфабрикатов.

С франшизой «Супчик-Бульончик» Вы получите специальные цены от компаний поставщиков и фермерских хозяйств, будете зарабатывать на собственной кулинарии из горячего цеха Вашей кухни.

МОРЕ ВЫБОРА



Сеть семейных столовых «Супчик-Бульончик» всегда готова накормить своих Гостей блюдами домашней кубанской кухни.

Меню из более 300 блюд готовится ежедневно:

- горячее
- супы
- салаты
- гарниры
- мясные блюда
- диетические блюда из птицы
- блюда на пару
- детское меню
- шашлык на углях
- овощи-гриль
- рыба на гриле
- выпечка
- десерты
- свежие фрукты

МОРЕ ВЫБОРА

Сеть «Супчик-Бульончик» производит собственные полезные напитки:

- свежавыжатые соки,
- ягодные морсы,
- компоты,
- фирменные лимонады,
- холодные травяные чаи.

А также предлагает широкий ассортимент прохладительных, сладких газированных напитков и минеральной воды.



ОТ КУРОЧКИ С ЛЮБОВЬЮ



Горячий куриный бульон

Кладезь полезных веществ и витаминов, которые благотворно влияют на нервную систему, регулируют сердечную деятельность, укрепляют иммунитет, поэтому это блюдо обязательно включают в рацион.



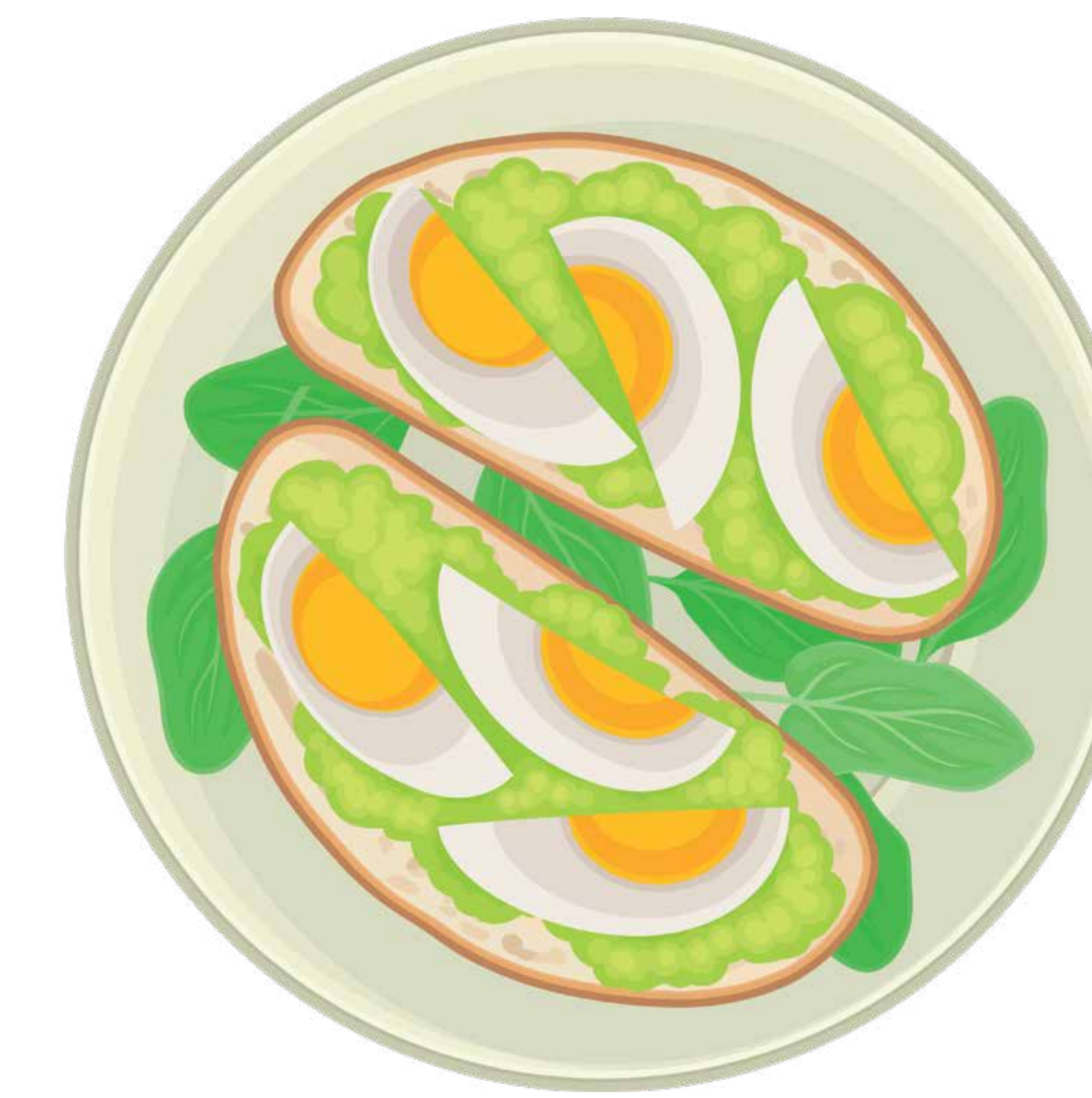
Вареное яйцо

Польза вареных яиц обусловлена наличием большого количества минералов и витаминов.



Яйцо в смятку

Содержит лецитин. Это вещество улучшает обмен веществ, укрепляет память и иммунитет.



Сырое яйцо

Выпитое натошак, нормализует обменные процессы и выводит из организма токсичные компоненты.

ОСНОВА ВКУСА: СОУС И СПЕЦИИ

Основным отличием кухни сети «Супчик-Бульончик» является авторская линейка соусов и специй, разработанная лучшими шеф-поварами ресторанного холдинга «Ресторатор-Проджект».

Специи и соусы – основа вкуса. Именно по этой причине все блюда сети отличаются неповторимым вкусом и незабываемым послевкусием.

В основе меню также используются как всеми любимые блюда домашней кухни, так и блюда ресторанного уровня.

Каждый день в наших столовых меню обновляется, чтобы каждый Гость мог найти именно то, что ему по вкусу.

ТРАДИЦИИ И ИННОВАЦИИ

Сеть столовых «Супчик-Бульончик» регулярно проводит акции для постоянных покупателей и предлагает ежедневные скидки.



Вечером с 20:00 и до окончания работы в 22:00 дается 20% скидка на все меню.



Для повышения качества обслуживания Гостей организована доставка горячих обедов и блюд домашней кухни.



В приложении «Супчик-Бульончик» Гости могут заказать доставку горячих блюд в течении всего дня.

Приобретая франшизу «Супчик-Бульончик», Вы получаете возможность использовать приложение для организации доставки в Вашем городе.

ПРЕИМУЩЕСТВА

ПРЕИМУЩЕСТВА ОТКРЫТИЯ СТОЛОВОЙ «СУПЧИК-БУЛЬОНЧИК»



Поддержка владельцев бизнеса в
открытии и управлении ресторана



Участие в регулярных федеральных
маркетинговых компаниях сети, доступ к
приложению сети



Прямые поставки фермерских
продуктов и напитков собственного
производства по оптовым ценам



Обучение и аттестация персонала



Контроль собственником
операционной части работы Вашей
столовой



Запуск сервиса доставки:
изготовление блюд под заказ,
выстраивание логистики в городе

ЗОЛОТАЯ КУРОЧКА – ЗОЛОТЫЕ ЯЙЦА

Инвестиции стартовые,
включая оборудование:
от 4 516 000 ₹

Размер паушального
взноса:
450 000 ₹

Экономика франшизы «Супчик-Бульончик»

Средний чек	300 ₹
Кол-во чеков в день	710
Оборот в месяц	~ 6 800 000 ₹
Чистая прибыль в месяц	~ 1 400 000 ₹
Роялти	3 %
Срок окупаемости	от 5 месяцев

ПУТЕВОДНЫЙ КЛУБОК

КАК ОТКРЫТЬ СТОЛОВУЮ «СУПЧИК-БУЛЬОНЧИК»:



Изучите презентацию



Выберите свой формат заведения



Подберите и согласуйте эффективное помещение и локацию



Подпишите договор коммерческой концессии



Заключите договор аренды на согласованное помещение



Получите и установите все оборудование и мебель



Осуществите пуско-наладку и техническое открытие кухни



Пригласите Гостей и начните получать прибыль!

КОНТАКТЫ

ОТДЕЛ ФРАНЧАЙЗИНГА:

+7 (928) 666-25-21

enolaynuyk@mail.ru