



Откройте ресторан гавайской кухни в своем городе

и зарабатывайте до 500 тыс. руб. в месяц

с поддержкой крупного федерального
ресторанного холдинга

Проект, который родился благодаря любви...

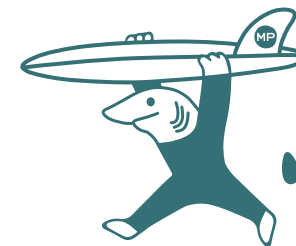
...любви к путешествиям.

Так повелось, что любая наша поездка непременно превращается в гастро-тур.

Не важно где мы находимся – в ресторане со звездой Мишлен в столице Франции или ночном рынке в сердце Камбоджи – мы впитываем новые страны через вкусовые рецепторы

Гавайская кухня стала для нас открытием

Сочетание свежих овощей, нежных морепродуктов и экзотических специй, помноженное на тепло солнца, свежесть океана и искреннюю любовь – все это вобрал в себя проект POKE MORE





Теперь мы хотим рассказать об этой культуре всему миру и показать –



Полезная еда может быть очень вкусной





≈ **ФОРМАТЫ**
в которых мы работаем



МИНИ КАФЕ С УПОРОМ НА ДОСТАВКУ

45-75 кв.м.

от 1,5 млн. рублей

инвестиции,
включая франшизу

150-300
тыс. руб./мес.

средняя прибыль

9-12 месяцев

окупаемость вложений

КАФЕ

75-130 кв.м.

от 3 млн. рублей

инвестиции,
включая франшизу

300-450
тыс. руб./мес.

средняя прибыль

10-14 месяцев

окупаемость вложений



**Место,
куда хочется
возвращаться**

Авторское меню

Настоящий гавайский поке

Особое сочетание риса, свежих овощей и нежных морепродуктов под нашим фирменным соусом

С КУРИЦЕЙ



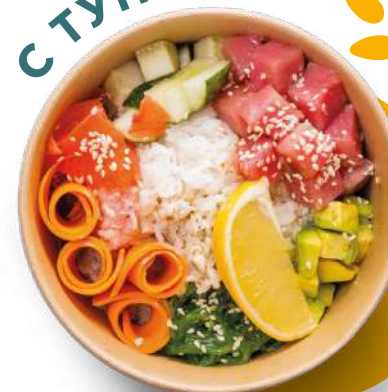
С ТОФУ



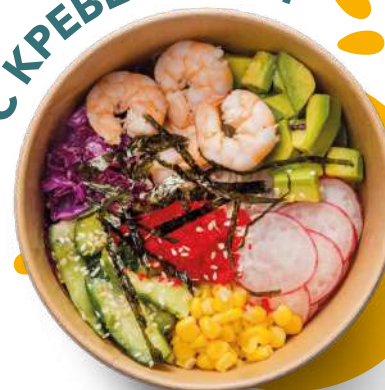
С ЛОСОСЕМ



С ТУНЦОМ



С КРЕВЕТКАМИ





Авторское меню

**Используем только свежие
натуральные ингредиенты**



**Покоряем сердца гостей
заботливым обслуживанием**

и особой атмосферой





БОЛЕЕ 8 ЛЕТ

мы работаем в сфере HoReCa



МЫ ОТКРЫЛИ И РАЗВИВАЕМ 5 УСПЕШНЫХ ПРОЕКТОВ



Coffee Moose

Сеть кофеен формата "с собой"
Открыто: 117 кофеен



Jeffrey's Coffee

Сеть городских кофеен
Открыто: 26 кофеен



HotDogger

Сеть хот-договых
Открыто: 51 заведение



New York Coffee

Сеть тайм-кофеен
Открыто: 25 кофеен

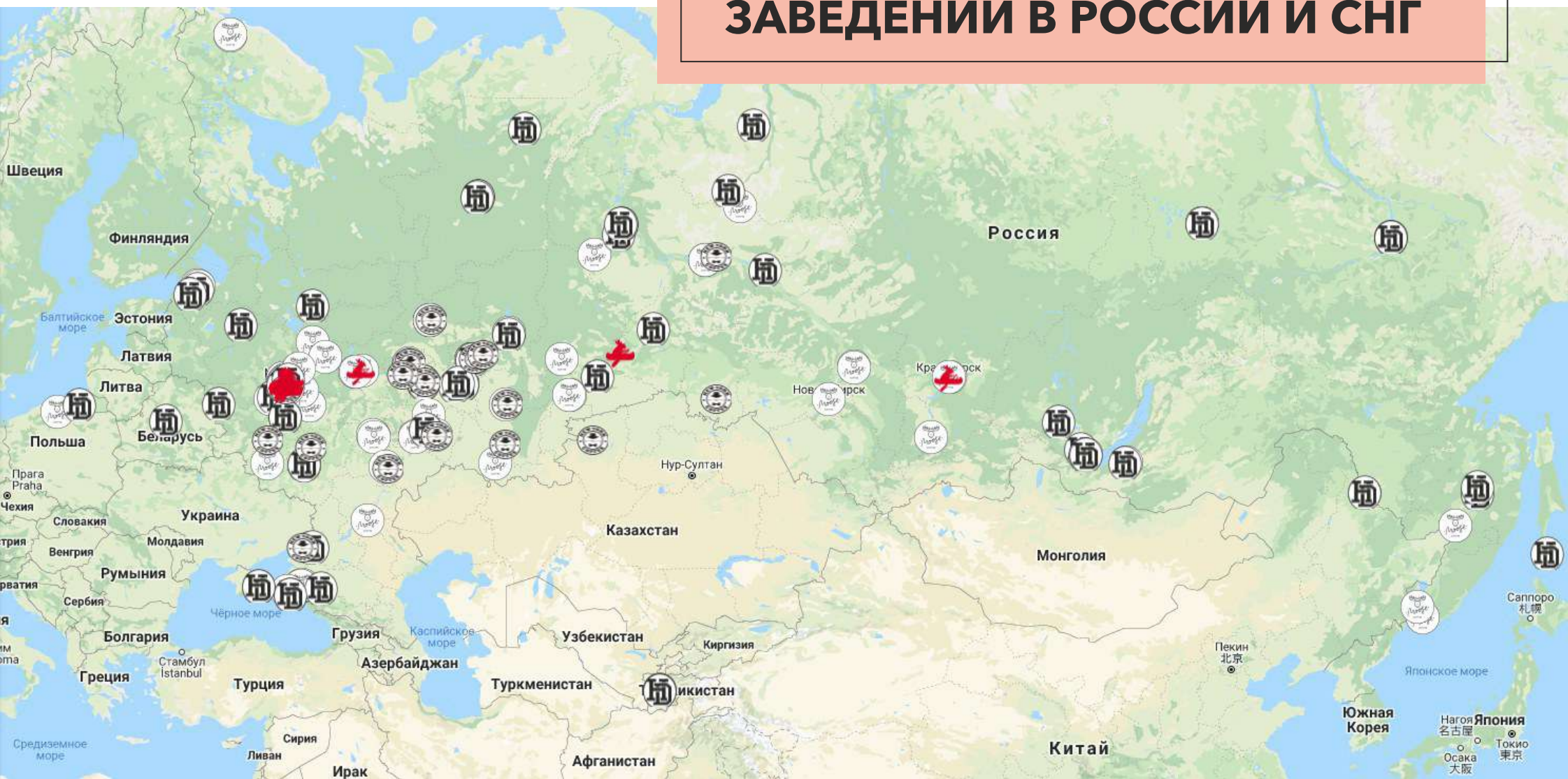


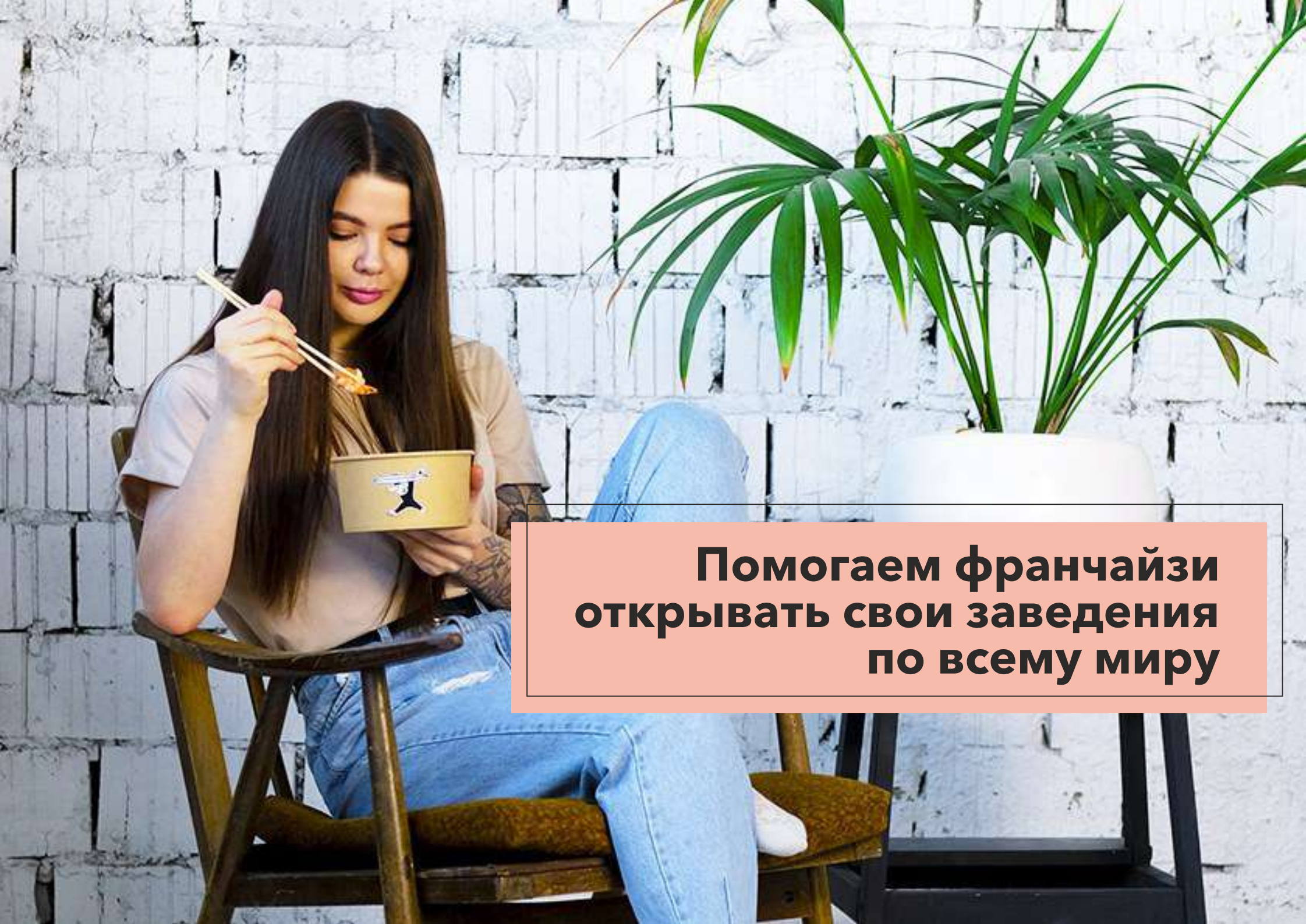
Дело не в вине

Винный бар



БОЛЕЕ 200 ОТКРЫТЫХ ЗАВЕДЕНИЙ В РОССИИ И СНГ





**Помогаем франчайзи
открывать свои заведения
по всему миру**

Помогаем найти идеальное помещение для ресторана

Открыв более 200 заведений, мы разработали собственную методику поиска отличных локаций

Мы поможем подобрать вам подходящие помещения, а также оценим потенциал найденных вами мест:



Оценка локации

По проходимости, конкурентам, целевой аудитории и другим параметрам



Оценка затрат

Требуемых для открытия на выбранной площади



Оценка рентабельности

На основании собранных данных и восьмилетнего опыта работы в HeReCa

Особое внимание уделяем эргономике кухни и бара

т.к. удобное расположение
оборудования повышает качество
и скорость работы команды



Создаем теплое, уютное пространство

чтобы каждый гость
чувствовал себя как дома



Создаем дизайн-проект

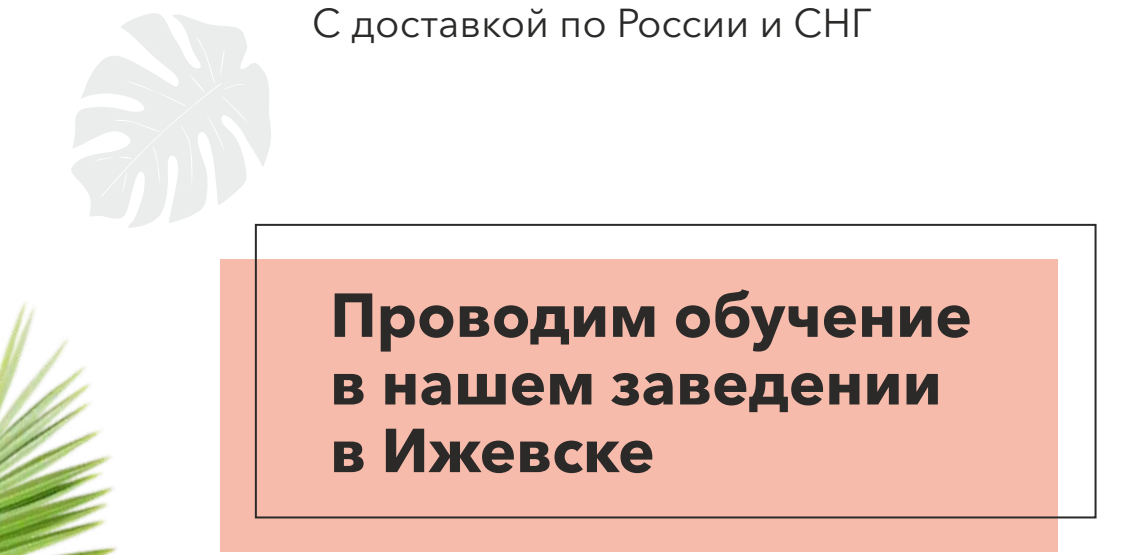
который поможет вам увидеть, как будет выглядеть ваше заведение, а строительной бригаде качественно выполнить ремонт



Даем проверенных поставщиков

продуктов питания, расходных материалов, мебели и оборудования.

С доставкой по России и СНГ



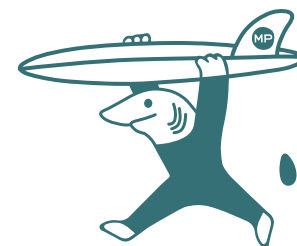
Проводим обучение в нашем заведении в Ижевске

которое поможет вам разобраться во всех процессах работы и управления вашего будущего ресторана



Помогаем нанять ответственных сотрудников

подходящих для работы в сфере общественного питания



Наши специалисты лично приезжают в ваш город, чтобы помочь с открытием

и подготовить ваш персонал к приему гостей



А также остаемся с вами на связи 5 дней в неделю

и помогаем с решением любых организационных вопросов



Анастасия Иванова
Специалист отдела поддержки

Поддержка на каждом этапе открытия заведения



Открытие заведения

- План открытия ресторана
- Смета на открытие
- Финансовая модель



Оборудование и поставщики

- Поставщики оборудования
- Поставщики мебели
- Поставщики продуктов
- Поставщики расходных материалов
- Партнерские скидки
- Рекомендации по закупке



Юридические и бухгалтерские вопросы

- Регистрация юр. лица
- Выбор системы налогообложения
- Кассовые документы



Помещение

- Система поиска помещения
- Презентация для арендодателей
- Критерии оценки локации
- Договор аренды и субаренды
- Дизайн-проект помещения
- План расстановки оборудования и электроприборов
- Список необходимой мебели и техники
- Брендбук

Персонал

- Инструкции по поиску и найму персонала
- Трудовые договора
- Регламент работы
- Обучение персонала
- Формирование зарплаты
- Программы мотивации
- График работы
- Система контроля персонала

Склад и хранение продукции

- Система складского учета
- Разделение хранения продукции
- Маркировка
- Срок годности и количество товара
- Списание продуктов

Стандарты работы

- Организационный процесс
- Чек-лист администратора
- Чек-лист сотрудника
- Подготовка рабочего места
- Мониторинг проверки качества работы заведения
- Работа с CRM-системой
- Работа с баром
- Правила эксплуатации техники
- Правила обслуживания клиентов
- Работа с проблемными клиентами
- Меню, плейлист

Меню и технология приготовления

- Список продуктов к закупке
- Рекомендации по закупке
- Рецепттура всей продукции
- Видеоуроки приготовления блюд



Реклама и маркетинг

- Инструкции по маркетингу во ВКонтакте
- Инструкции по маркетингу в Instagram
- Инструкции по маркетингу в TikTok
- Готовые посты для социальных сетей
- Использование таргетированной рекламы
- Работа с лидерами мнений города
- Баннерная реклама, флаеры и работа с проходящим трафиком
- Программа официального открытия
- Система скидок и программа лояльности
- Мобильное приложение и сайт

Дизайн-макеты

- Афиши и визитки
- Дизайн меню, лайтбоксов, теблтенгов
- Дизайн входной группы
- Наружная реклама, баннеры
- Подарочные карты, сертификаты

Огромный плюс работы с нашей сетью

Вы уже на старте получаете более низкие закупочные цены на основную продукцию, чем обычные оптовики.

Это возможно благодаря огромному объему закупок и репутации, которые имеет наша компания



Запускаем

МАСШТАБНЫЕ рекламные кампании

Наша реклама охватывает десятки тысяч человек в социальных сетях каждый месяц

Уделяем особое внимание **маркетингу**

**Эффективная
маркетинговая аналитика
всех каналов продвижения**

Правильно закупив рекламу местных блогеров мы получили +30% к приросту месячной выручки



MORE POKE это яркий бренд

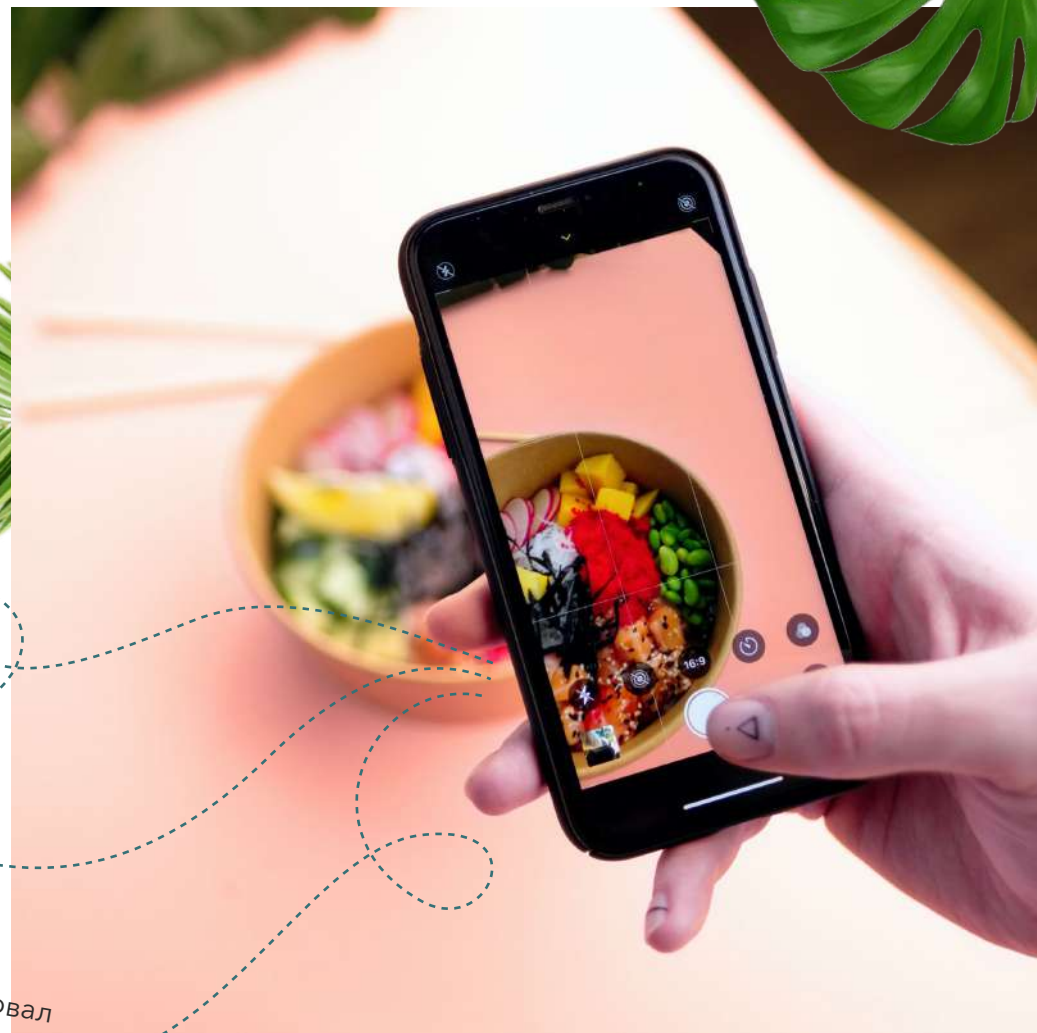
который привлекает внимание и
запоминается

Мы получаем сотни
восторженных отзывов гостей

Я как будто побывал на Бали
@username

Однозначно, это теперь мое
самое любимое место!
@username

Лучшее, что я пробовал
за последний год!
@username



Входим в ТОП заведений города

Яндекс Карты

Рейтинг



Tripadvisor

Рейтинг



2GIS

Рейтинг



Делаем упор на развитие доставки

Используем
собственный сайт
и приложение

для удобного приема заказов и
прямого взаимодействия
с гостями

Анализируем скорость
доставки и удовлетворенность
гостей

и повышаем качество своей работы

Формируем собственный
штат курьеров и экономим
до 30% выручки

благодаря тому, что не зависим от агрегаторов

А также создаем
все условия, чтобы гость
оставался с нами



Кэшбек с каждой покупки



возвращаем
баллами

Баллы копятся на бонусном счете гостя, и их можно потратить уже при следующем посещении

Создаем
персональные акции
для каждого гостя

отталкиваясь от его вкусов

Прислушиваемся
к мнению гостей

исправляем свои ошибки,
и каждый раз делаем работу
немного лучше



Мы не стоим на месте
и продолжаем развивать
наш проект, помогая
развиваться нашим
франчайзи

Если вы хотите открыть в своем городе
новый интересный проект и стать частью
большой сильной команды, welcome!



MORE POKE

Стоимость франшизы
350 тыс. рублей

Роялти
3% от оборота

