



ПАПА ЖАРИТ МЯСО

ШАУРМА ОТ **ЖУКОВА**

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ФРАНШИЗЫ
ГРИЛЬ-КАФЕ
С ОТКРЫТОЙ КУХНЕЙ

Как открыть кафе
с Сергеем Жуковым
в своем городе





НОВЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПРОЕКТ СЕРГЕЯ ЖУКОВА

Современная сеть гриль-баров с открытой кухней, где главный акцент — очень вкусная шаурма, для приготовления которой мы используем действительно много мяса и только качественные продукты.

НАША ЦЕЛЬ —
изменить устаревшее представление людей о шаурме, сделать ее по-настоящему модным продуктом, который будет интересен жителям мегаполисов и небольших городов в регионах.



МЫ ИЩЕМ ПАРТНЕРОВ

Хотите делать бизнес вместе с нами и открыть собственное кафе под вывеской «ПАПА ЖАРИТ МЯСО» в своем городе?

**Присоединяйтесь к нашей
франчайзинговой программе!**



Помимо всенародной популярности вместе с группой «Руки Вверх!», Сергей Жуков известен как бизнесмен.



**РУКИ
ВВЕРХ
БАР**

с 2011 года

РУКИ ВВЕРХ БАР

В Москве, Санкт-Петербурге и других городах уже много лет успешно работают ностальгические «РУКИ ВВЕРХ БАРЫ».

Планы на 2020-й год — открыть еще 15 заведений по всей стране и даже в Дубае.



**ЛЮБОВЬ
И СЛАДОСТИ**

с 2014 года

ЛЮБОВЬ И СЛАДОСТИ

Вместе с супругой Региной Бурд они уже пять лет развивают сеть семейных кондитерских «ЛЮБОВЬ И СЛАДОСТИ». В Москве функционирует уже 10 заведений сети и в планах на 2020-й год удвоить их количество.



**ПАПА
ЖАРИТ
МЯСО**
ШАУРМА ОТ ЖУКОВА

с 2019 года

ПАПА ЖАРИТ МЯСО

Самый новый и самый народный проект Сергея Жукова, в котором он принял непосредственное участие - от разработки рецептуры до создания фирменного стиля.

На высококонкурентном рынке фастфуда мы совместили лучшие решения в одном продукте.

■ ОТКРЫТАЯ КУХНЯ

У нас нет никаких секретов, и каждый покупатель может увидеть, как была сделана его шаурма: на огне и углях.

■ НАТУРАЛЬНЫЙ ВКУС

Мы не используем дымную жидкость и усилители вкуса. Готовим на углях и знаем, что настоящий вкус нашему продукту дарят качественные продукты.

■ ЕДА ДЛЯ ВСЕХ

Для тех, кто не ест мясо, у нас есть вегетарианская шаурма и фалафель. Также в меню представлены донеры, горячие и прохладительные напитки и пиво.

■ ЯРКИЙ БРЕНДИНГ

Яркая запоминающаяся упаковка. Шаурма и донеры, которые приятно и удобно держать в руках.

■ ДОСТУПНЫЕ ЦЕНЫ

В отличие от других «звездных» кафе, мы не «задираем» ценник на меню, делая качественную еду доступной для всех.



В 2019 году мы открыли первое
кафе в Симферополе.
И мы знаем, как работает наш бизнес.

на 3-й месяц
кафе вышло на прибыльность

1,5 млн ₽
среднемесячный оборот

20%
рентабельность проекта

Этот запуск позволил нам
лучше понять потребителя,
принципы работы бизнеса
и наши возможности.

- Мы разработали
и «обкатали» технологию
приготовления.
- Оптимизировали
производственный процесс.
- Установили стандарты
маркетинга сети



Наша амбиция — создать самую большую сеть кафе по всей стране.

1 млн ₽

паушальный взнос

500 тыс. ₽ маркетинговый взнос

Стать партнером Сергея Жукова может любой предприниматель — с опытом работы в ресторанном бизнесе и без. Доступный паушальный взнос и отлаженная схема работы помогут всем нашим партнерам наладить бизнес в своем городе.

5 человек

задействовано
в смене ежедневно

от 15-20%

рентабельность проекта

от 3 до 5 млн ₽

инвестиции в ремонт
и оборудование
(в зависимости от площади
помещения и оборудования,
имеющегося в наличии)

от 80 м2

площадь заведения
от 30 кВт — потребляемая
мощность

12-14 месяцев

окупаемость проекта

Сергей Жуков может лично приехать на открытие кафе со специальной акцией!



Народный образ Сергея Жукова горячо любим огромной аудиторией от 20 до 45.



Присутствие Сергея на мероприятие привлекает большое количество людей и представителей СМИ.

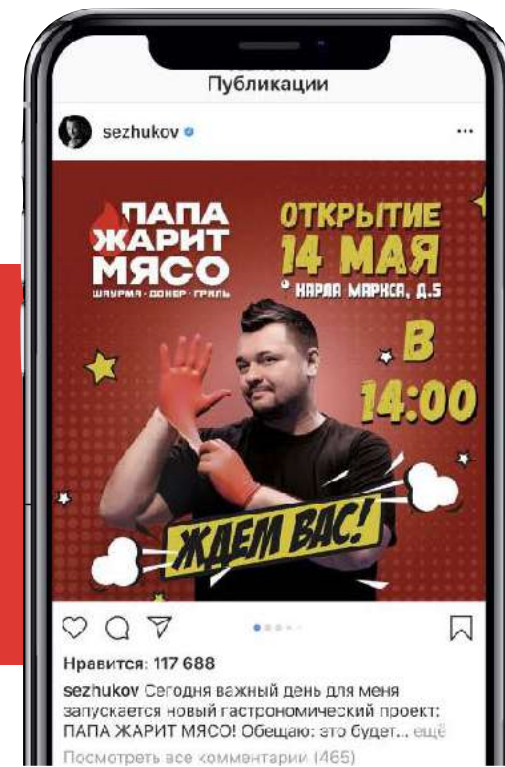
Мы предлагаем готовое мероприятие открытия “под ключ”, включающее в себя оригинальный сценарий, автограф-сессию, DJ-сет, аниматоров, конкурсы, фирменное оформление.

Также Сергей проанонсирует открытие ресторана в своих социальных сетях (>3 миллионов подписчиков), чтобы об открытии узнали все.



1 млн ₽

стоимость акции открытия кафе с Сергеем Жуковым



Мы стараемся максимально поддержать партнеров и предлагаем дополнительные решения для упрощения ведения дел и повышения эффективности точки.

Маркетинговые решения:

- SMM
 - Лэндинг
 - Мобильное приложение
 - Программа лояльности
 - Эффективная система акций
- Дизайн-проект кафе — для быстрого ремонта и открытия точки.
 - Оптимизация цехов
 - Банковские и бухгалтерские решения
 - Выгодные условия поставщиков
 - Услуги команды запуска



ФУДТРАК — АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ ВАРИАНТ ФРАНШИЗЫ

Новый, прогрессивный формат,
в котором масса плюсов:

- не требует арендной платы
и сложного технического обслуживания
- максимальная мобильность:
фестивали, праздники,
достопримечательности, сезонные точки
с высокой проходимостью.
- всего 2-3 человека в смене
- вам не требуется привлекать посетителей,
вы приезжаете к ним сами

3 - 4,7 млн ₽

Финальная стоимость зависит
от размеров и комплектации



Благодаря проработанной франшизе,
необходимо минимальное количество шагов
для открытия и запуска готового бизнеса.

1 Заключаем договор

- Типовой договор высылается партнеру по запросу.
- Возможно заключение договора с различными типами юридических лиц (ООО, ИП).

2 Подбираем помещение

- **12 часов** в сутки работает кафе.
- **7 200 человек** — средняя проходимость витринной группы в сутки.

3 Обучаем персонал

- 3 рабочих дня занимает обучение.
- В результате будет обучено 5 человек.

4 Запускаем гриль-кафе

- 13 месяцев — средний срок окупаемости.
- 15-20% — рентабельность проекта.



Егор Каблуков

Директор по развитию сети

+7 495 177 77 01

info@papazharit.ru