

# машлыкоff®

#бар #гриль

Надежно

85 бара открыто  
по России  
и Казахстану

Выгодный бизнес

~1 000 000  
прибыли

Статус

Сертифицированы РАФ и входим  
в ТОП рейтинга франшиз РФ





# Почему Шашлыкоff?

**20** минут

Всего 20 минут и блюдо у вас на столе, быстро и удобно для гостей.  
Время подачи в два раза меньше чем у конкурентов, в среднем.

**400 грамм**  
средняя порция

Сытные порции в сравнении с 200-250 граммами в других заведениях.

Для **85%** партнеров  
Шашлыкоff – это первый  
ресторанный опыт

Шашлыкоff – это отличный шанс попасть в ресторанный индустрию без опыта.  
85% партнеров – новички в ресторанном бизнесе.

**700 рублей**  
средний чек

Ввиду регулярного повышения цен и инфляции средний ресторанный чек подавляющего числа Россиян составляет 1800 рублей.  
У нас люди кушают на 650-700 рублей.  
Шашлыкоff – это выгодно!

**600 000** салатов цезарь  
**1 000 000** порций шашлыка  
**3 300 000** Алёш

За год съедают и выпивают наши гости.  
От флагманских шашлыков до паназии,  
здесь каждый найдет блюдо себе по вкусу.





670 км

**шашлыка**  
готовится каждый год

← Примерное расстояние от Москвы до Питера →



# Целевая аудитория

Демократичные цены позволяют охватывать аудиторию широкого спектра

Возраст: **18-35 лет**

Студенты, менеджеры и семьянины, которые хотят вкусно пообедать или устроить вечеринку.

Доход: **средний**

Оптимальный доход для демократичного меню с широким выбором.

**55%** женщин  
**45%** мужчин

Компании как мужчин, так и женщин, парочки и целые коллективы проводят здесь время.

## Интересный факт!

В будни вечерняя посадка бара, минимум 70%.  
В пятницу и субботу бар заполнен на 100%.  
В день один гриль-барре посещают 300-450 гостей.

А это **180 килограммов** шашлыка, съеденного гостями баров за один вечер!





**Вы предоставляете**

**1, 2 млн. рублей**  
**паушальный взнос**

## **Вы получаете**

### **Товарный знак Шашлыкоff**

Вы становитесь правообладателем фирменного логотипа и его написания

### **Помощь в подборе помещения**

Команда экспертов Шашлыкоff помогает вам в оценке локации, анализе помещений, оказывает консультационную поддержку по снижению рисков при заключении договора аренды

### **Доступ к брендбуку франшизы**

Полный пакет документов по ведению операционной деятельности: стандарты, инструкции и чек-листы. Мы передадим вам ключевые инструменты для ведения ежедневной деятельности гриль-бара

### **Сопровождение на этапе запуска проекта**

Команда из 11 человек адаптирует ваших сотрудников поможет быстро, оперативно и качественно подготовить заведение к открытию за 21 день.



**Вы предоставляете**

**5%** Роялти  
в месяц

**Вы получаете**

### **Персонального менеджера**

Консультации от эксперта по организации работы гриль-бара. Не надо быть профессионалом индустрии, чтобы понимать все процессы – мы уже все узнали и готовы придти на помощь в любой момент.

### **Маркетинг и регламент работ**

Доступ к сезонным акциям и предложениям, обновление регламентов и инструкций для продуктивной деятельности вашего гриль-бара.

### **Консультационная платформа Шашлыkoff**

Профессиональное развитие сотрудников, их аттестация и повышение квалификации. Вы станете профессионалами в сфере обслуживания. Знания которые со старта будут работать на вас.

### **Присоединись к сайту и приложению**

Заказы с сайта и через приложение растут с каждым годом и актуальны сегодня, как никогда – это удобно для клиентов и выгодно для вашего бизнеса (40% заказов приходится на сайт, 30% на приложение, остальная доля на другие агрегаторы).

### **Своевременное обновление предложений гриль-бара**

Обновление основного меню два раза в год, обновление бизнес-ланча один раз в квартал, сезонные предложения пять раз в год. Предложения для ваших гостей будут всегда актуальны.



Вы предоставляете

от 20 млн. рублей  
инвестиции

Вы получаете

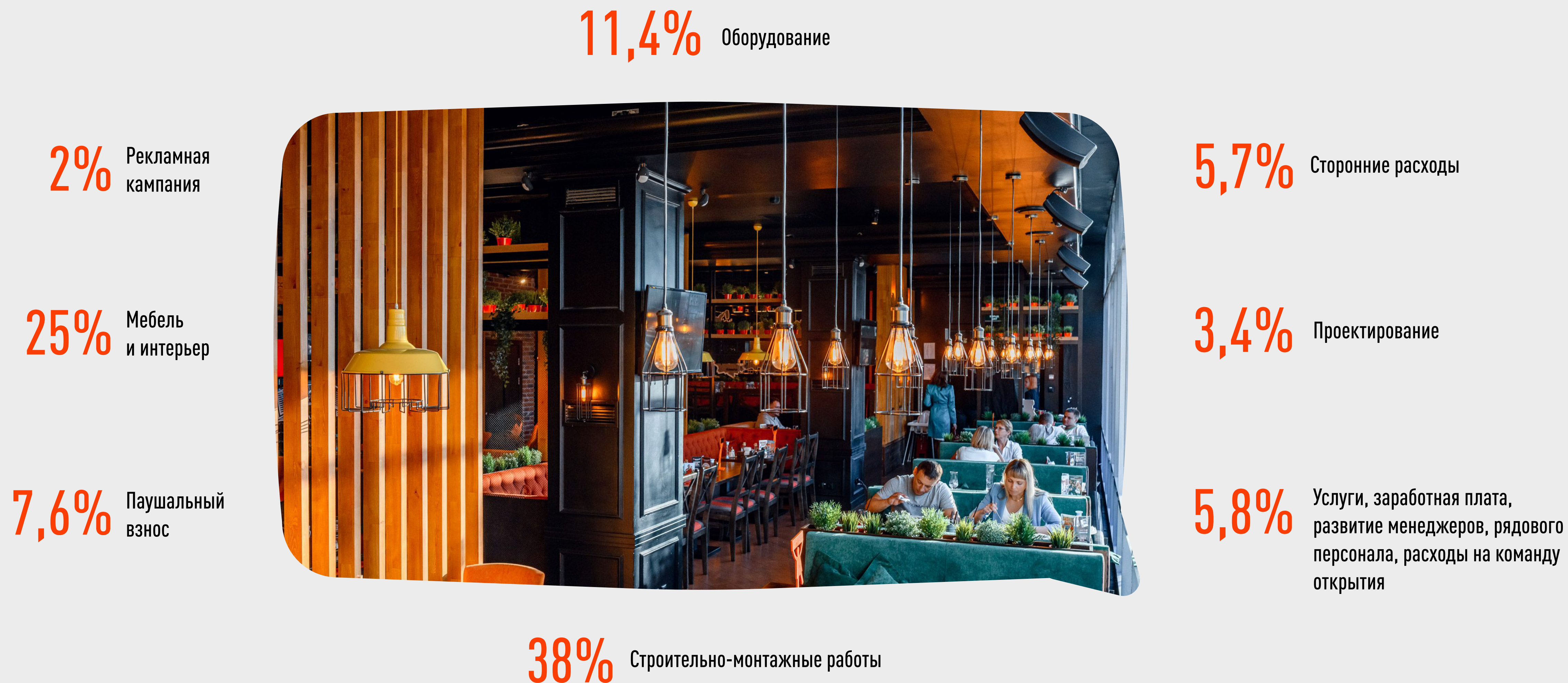
Гриль-бар

 **ашлыкoff®**  
#бар #гриль

Функционирующий гриль-бар, который  
успела оценить Россия и Казахстан



# Куда пойдет сумма инвестиций?





# Готовое предприятие за 3 месяца\*

\*Можем и раньше! Рекордное время открытия локации – 2 месяца



## Требования к Помещению

Площадь от 350м<sup>2</sup>

Эл. мощность От 100 кВт

Срок аренды от 7 лет с возможностью пролонгации

В зоне видимости и шаговой доступности

В местах большого скопления людей



Пример готовой локации



Кстати

193

рюмки Алёши  
было выпито



Пока вы читали предыдущий слайд

да, их тут правда 193



# Маркетинг

Оказываем помощь при формировании фудкоста

Предоставляем макеты для рекламной компании на открытие предприятия

Подготавливаем предложение по обновлению меню и сезонных предложений

Адресная и рекламная информация на сайте торговой марки «Шашлыкоff»

Оперативная маркетинговая помощь от отдела маркетинга «Шашлыкоff»





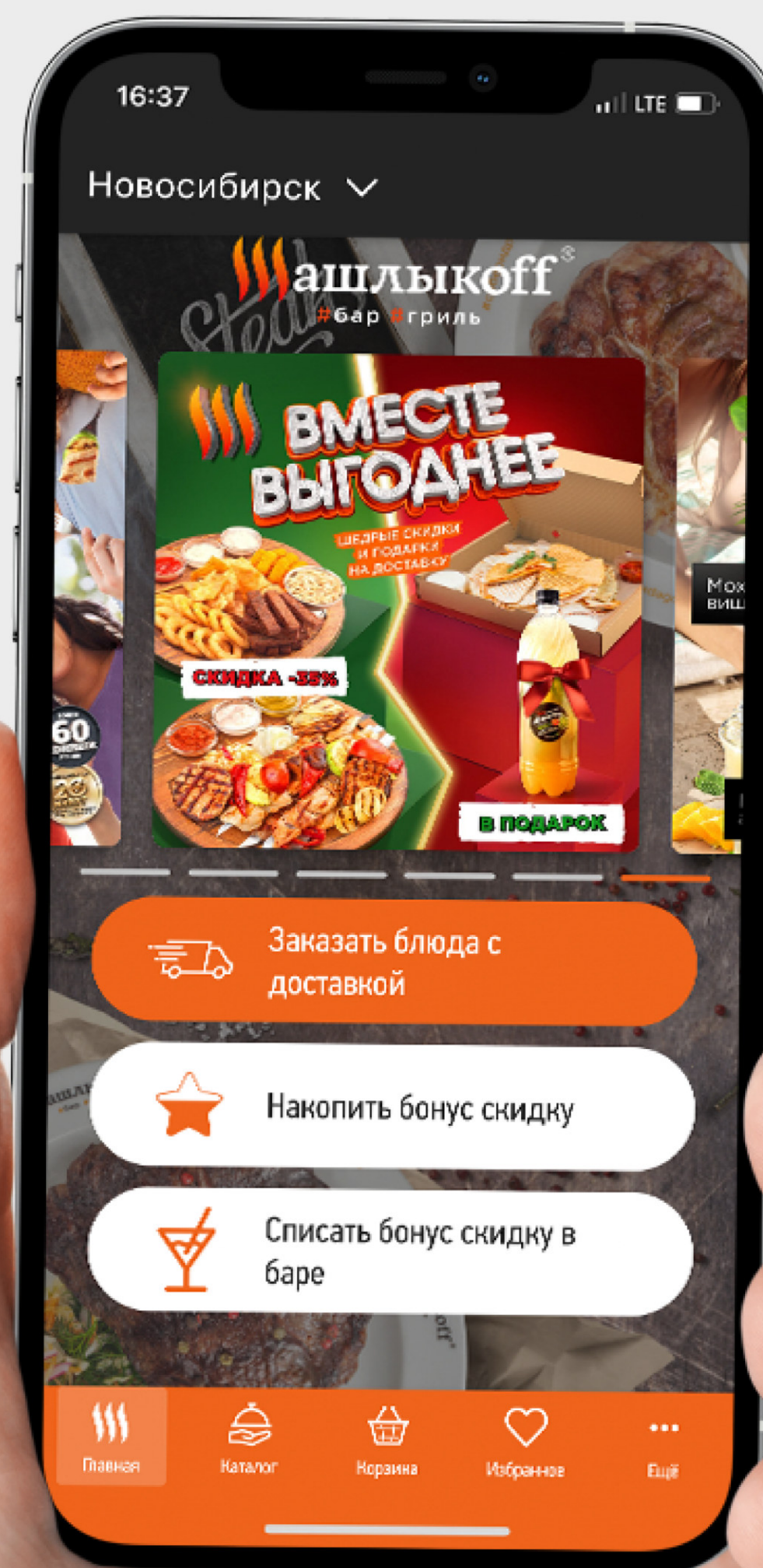
# Приложение «Шашлыкоff»

## Программа Лояльности

Ваши клиенты получают  
кэшбэк за заказы, участвуют  
в акциях и получают бонусы

## Личный кабинет и история заказов

Вам открывается доступ  
к целой базе гостей



Сформированная база клиентов, которой вы всегда  
можете воспользоваться

Бесплатная рассылка push уведомлений вашим гостям

Регулярные акции, подкрепляющие лояльность аудитории

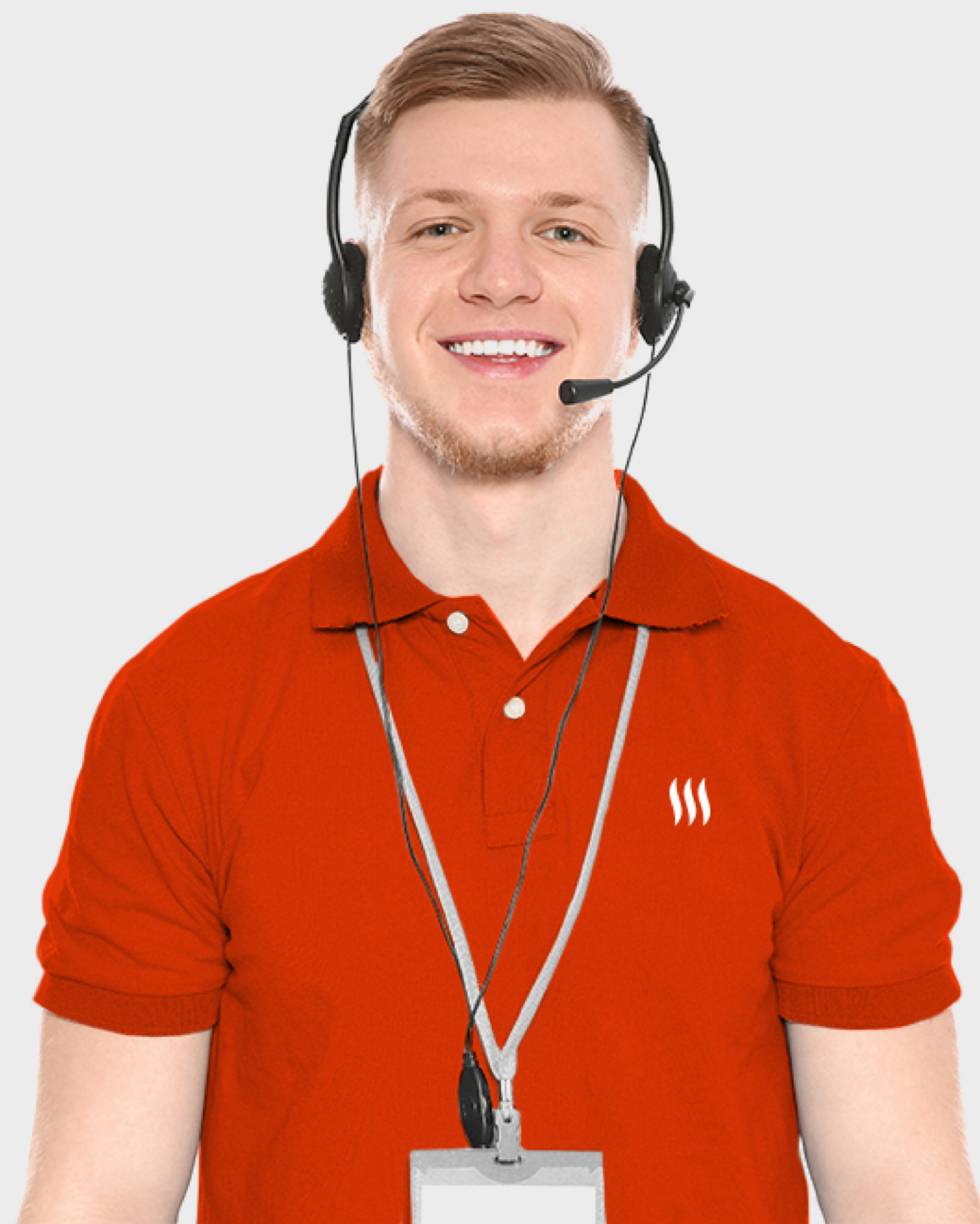
Индивидуальная работа с каждым гостем: фиксируем  
его пожелания и предпочтения



Более 290 тыс. скачиваний



Увеличьте вашу прибыль  
**20-30%**  
после подключения к call-центру



# Подключиться к Call-центру – выгодно

Центр заказов доставки.

Квалифицированные специалисты распределяют заказы по всем точкам.

Если вы подключитесь, то заказы направят и в ваш гриль-бар.

более **255** входящий звонков принимают  
специалисты call-центра каждый день

Это примерно 8 часов в день  
только на заказы доставки



# Надежная команда – успешный старт

В предприятиях, работающих под Торговой Маркой Шашлыкофф, трудятся квалифицированные сотрудники.





# Консультационная платформа

Ваш персонал будет готов к любым ситуациям

~5 тысяч

сотрудников получили развитие через платформу

~5 миллионов

ответов сотрудниками было дано за всё время

## Знакомство персонала с тенденциями рынка, устройством франшизы, культурой гостеприимства и основами санитарии

В течение месяца сотрудники становятся квалифицированными специалистами и можно запускать предприятие без задержек с обучением.

## Адаптация сотрудников к новым услугам и предложениям

Сотрудники получают стажировку путем организации тренингов, семинаров, мастер-классов, что отлично способствует скорому росту квалификации и качеству обслуживания.

## Постоянное повышение навыков персонала и их подтверждение, через аттестацию

Вы также можете пройти консультационную платформу, чтобы лучше понимать внутренние процессы и работу гриль-бара в целом.



Пока вы читали презентацию,  
мы тут посчитали...



Каждую субботу в наших барах  
Съедают полную фуру шашлыка!





Интерьер



# ШАШЛЫКИ

КАЧАЙ ПРИЛОЖЕНИЕ,  
КОПИ БОНУС СКИДКИ!

## ФЛАМБЕ

БЛЮДА С ТАКИМ ЗНАКОМ  
ЭФФЕКТНО ПОДЖИГАЮТ ПРИ  
ПОДАЧЕ: НА ВЫБОР САМБУКА  
ИЛИ СМОРОДИНОВЫЙ  
ЛИКЕР+АБСЕНТ

+59 Р  
15 мл

## Что в меню?

Полностью обновляем меню  
2 раза в год

Новое меню бизнес-ланча  
4 раза в год

Регулярные сезонные обновления,  
акции и предложения

### Ассорти шашлычков

Бывает, невозможно  
определиться между сочным  
свинным и нежным цыпленком,  
тогда стоит заказать оба  
шашлычка, а фирменный  
«Шашлыкоff», салат  
и гарнир на выбор — пред-  
полняют выбор.

Гарнир на выбор  
(если он указан в описании  
блюда): картофель  
жареный, картофельное  
пюре или рисовая чаша.

Блюдо с легким гарниром —  
овощным салатом

## ОБЪЕДИНЯЕМ!

### ШАШЛЫКИ РАЗНЫХ СТРАН

### СОУСЫ ВВQ

### ШАШЛЫК ВОСТОЧНЫЙ

### ШАШЛЫК ФИНСКИЙ

### БРУСКЕТТА С РОСТБИФ

### БРУСКЕТТА С СЕМОЙ

### КАПРЕЗЕ ПО-РУССКИ

### СЫРНЫЙ ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

### ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

### ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

### ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

### ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

### ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

### ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

### ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

### ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

## ШАШЛЫКИ

### ШАШЛЫК ЧИЛИЙСКИЙ

### КАБАБЫ ПО-ЛИВАНСКИ

### ШАШЛЫК ФИНСКИЙ

### ШАШЛЫК ВОСТОЧНЫЙ

### БРУСКЕТТА С РОСТБИФ

### БРУСКЕТТА С СЕМОЙ

### КАПРЕЗЕ ПО-РУССКИ

### СЫРНЫЙ ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

### ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

### ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

### ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

### ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

### ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

### ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

### ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

### ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

### ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

### ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### КОЛЬЦА КАЛЬМАРА

### ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

### ПИВНЫЕ СУХАРИКИ

### ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

### СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

### КРЫЛЫШКИ ВВQ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### КОЛЬЦА КАЛЬМАРА

### ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

### ПИВНЫЕ СУХАРИКИ

### ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

### СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

### КРЫЛЫШКИ ВВQ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### КОЛЬЦА КАЛЬМАРА

### ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

### ПИВНЫЕ СУХАРИКИ

### ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

### СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

### КРЫЛЫШКИ ВВQ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### КОЛЬЦА КАЛЬМАРА

### ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

### ПИВНЫЕ СУХАРИКИ

### ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

### СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

### КРЫЛЫШКИ ВВQ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### КОЛЬЦА КАЛЬМАРА

### ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

### ПИВНЫЕ СУХАРИКИ

### ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

### СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

### КРЫЛЫШКИ ВВQ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### КОЛЬЦА КАЛЬМАРА

### ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

### ПИВНЫЕ СУХАРИКИ

### ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

### СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

### КРЫЛЫШКИ ВВQ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### КОЛЬЦА КАЛЬМАРА

### ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

### ПИВНЫЕ СУХАРИКИ

### ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

### СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

### КРЫЛЫШКИ ВВQ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### КОЛЬЦА КАЛЬМАРА

### ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

### ПИВНЫЕ СУХАРИКИ

### ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

### СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

### КРЫЛЫШКИ ВВQ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### КОЛЬЦА КАЛЬМАРА

### ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

### ПИВНЫЕ СУХАРИКИ

### ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

### СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

### КРЫЛЫШКИ ВВQ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

### ЧЕЧИЛ ФРИ

### СЫР ЧЕЧИЛ ФРИ



# Шашлыкоff кормит весь день

Пока в Новороссийске завтракают, в Барнауле люди приходят на бизнес-ланч, а во Владивостоке устраивают вечеринку

48 городов  
85 баров

## Мытищи

1 месяц период выхода на безубыточность  
18 месяцев окупаемость

## Нур-Султан

2 месяца период выхода на безубыточность  
18 месяцев окупаемость

## Тольяти

4 месяца период выхода на безубыточность  
28 месяцев окупаемость

## Нижневартовск

2 месяца период выхода на безубыточность  
24 месяца окупаемость







Меняет привычное понимание  
о ресторанном бизнесе

Надежный формат, проверенный временем и географией

Пора присоединяться!

Разогреем ресторанную индустрию вместе