



Якитория

ФРАНЧАЙЗИНГ

20 ЛЕТ НА РЕСТОРАННОМ РЫНКЕ

Первая «Якитория» успешно работает с 1999 года на площади Тверская Застава в Москве.

18 ЛЕТ НА РЫНКЕ ФРАНЧАЙЗИНГА

Первая франчайзинговая «Якитория» открылась в 2001 году в Санкт-Петербурге.

92 РЕСТОРАНА НА 2019 ГОД

ЛИДИРУЮЩИЕ ПОЗИЦИИ

в сегменте японской кухни

СРЕДНИЙ СЧЕТ НА ГОСТЯ

900 Р

СУММАРНАЯ ПЛОЩАДЬ РЕСТОРАНОВ

более 40 000 м²

16 000 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ

365 дней в году

БЕЗУПРЕЧНАЯ ДЕЛОВАЯ РЕПУТАЦИЯ

РЕСТОРАН «ЯКИТОРИЯ»

Мы делаем экзотику доступной для самой широкой аудитории в России и СНГ. За 20 лет концепция «Якитории» доказала свою востребованность, а также экономическую эффективность. Начав с небольшого кафе в Москве, мы успешно развиваем концепцию, каждый год открывая новые рестораны «Якитория».

Качество кухни и сервиса в любом нашем ресторане отвечает высоким стандартам «Якитории». Основы такой стабильности — продуманная система менеджмента, подготовки кадров и база лучших поставщиков. Все это доступно для наших франчайзи.





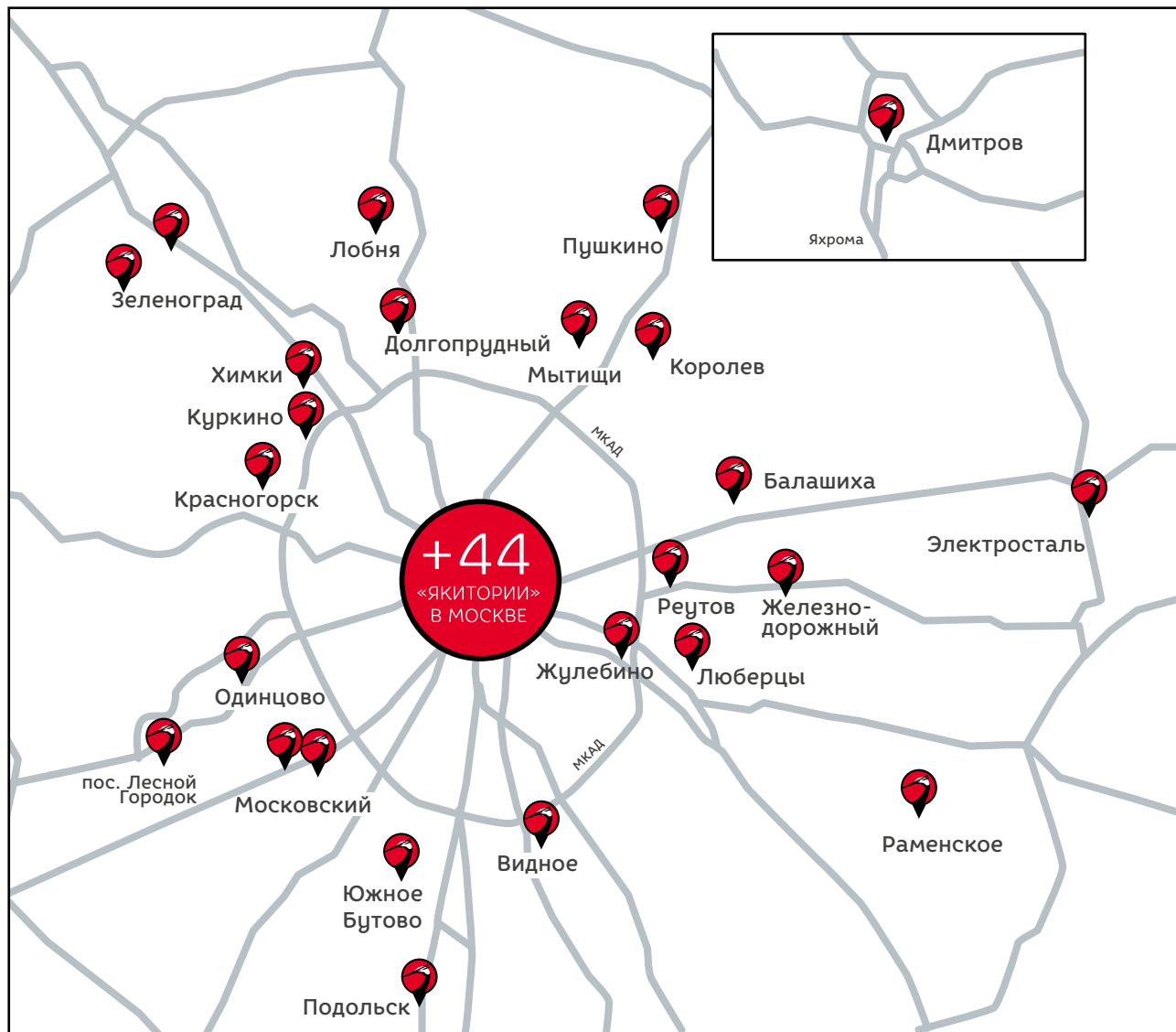
В интерьерах «Якитории» используются современные архитектурные и планировочные решения. Уют в ресторане создают разграниченное пространство (в том числе игровые комнаты или уголки для детей), приятное освещение, музыкальное оформление, фирменный видеоряд, мягкие зоны.

Интерьер каждого ресторана уникален — он разрабатывается архитекторами индивидуально под конкретное помещение.



ГЕОГРАФИЯ «ЯКИТОРИИ»

ПОДМОСКОВЬЕ



25 ресторанов «Якитория» в Подмоскowie

РЕГИОНЫ РФ И СНГ



- Астана (2 ресторана)
- Волгоград
- Иваново
- Казань
- Калининград (3 ресторана)
- Краснодар (2 ресторана)
- Красноярск
- Новосибирск
- Пенза
- Ростов-на-Дону (2 ресторана)
- Санкт-Петербург (3 ресторана)
- Тверь
- Тула
- Харьков (3 ресторана)

ФРАНЧАЙЗИНГ

ИСТОРИЯ УСПЕХА

Франчайзинг торговой марки «Якитория» стал логичным развитием безусловного успеха московского проекта.

Первый франчайзинговый проект стартовал в Санкт-Петербурге в декабре 2001 года. Питерская «Якитория» сразу вызвала большой интерес у публики и стала одним из самых модных ресторанов города. Всего через год в северной столице была открыта вторая «Якитория».

Сегодня под брендом «Якитория» работает 92 франчайзинговых заведения по всей России и в странах ближнего зарубежья. Как правило, на одного франчайзи приходится два и более ресторана, что свидетельствует не только о популярности бренда, но и о его эффективности и высокой доходности.

БРЕНД «ЯКИТОРИЯ» ПРИЗНАН ОДНИМ ИЗ САМЫХ УСПЕШНЫХ ПРОЕКТОВ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

- Победитель всероссийского конкурса «Золотые сети» в номинации «Рестораны».
- «Лучшее демократичное заведение».
- Звание «Супербренд» и премия «Российский национальный Олимп».
- Премия Sales Business Award.
- Премия MENU.RU в номинации «Лучшее демократичное заведение».
- Премия «Time Out Меню и Счет» в номинации «Народная сеть».

МЫ ПРЕДОСТАВЛЯЕМ

1. **КОНСУЛЬТАЦИИ** по эффективному управлению рестораном.
2. **ОБУЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА** в сертифицированном учебном центре.
3. Аудит **ЭФФЕКТИВНОСТИ РАБОТЫ** предприятия с выездом на место.
4. Возможность ввода **ЛОКАЛЬНЫХ СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЙ**.
5. Периодические **ОБНОВЛЕНИЯ** меню, сезонных и специальных предложений.
6. Возможность подключения к **ЕДИНОМУ КОЛЛ-ЦЕНТРУ, МОБИЛЬНОМУ ПРИЛОЖЕНИЮ И САЙТУ** «Якитория».
7. Возможность **КОРРЕКТИРОВАТЬ ЛОКАЛЬНЫЕ ЦЕНЫ** относительно цен в московских ресторанах.
8. Помощь в макетировании и адаптации **РЕКЛАМНОЙ ПРОДУКЦИИ** (вывеска, световые панели, различные рекламные конструкции и т.д.).

ФРАНЧАЙЗИНГ/ ПРЕИМУЩЕСТВА

ВСЕОБЪЕМЛЮЩАЯ ПОДДЕРЖКА НА ЭТАПЕ СОЗДАНИЯ РЕСТОРАНА

1. **МЫ ПОМОГАЕМ ВЫБРАТЬ И/ИЛИ ОЦЕНИТЬ МЕСТО ПОД БУДУЩИЙ РЕСТОРАН.**

2. **МЫ НЕ ОГРАНИЧИВАЕМ ПАРТНЕРОВ В ВЫБОРЕ КОНТРАГЕНТОВ ПО ОСНОВНЫМ РАБОТАМ, СВЯЗАННЫМ С СОЗДАНИЕМ РЕСТОРАНА**

Поэтому Вы самостоятельно выбираете специалистов, или мы Вам рекомендуем обратиться к одному из наших проверенных подрядчиков, проектной организации, которая сделает:

- дизайн-проект;
- проектное решение по установке технологического оборудования (включая его спецификацию);
- проект по электрике;
- детализовку мебели и декоративных элементов торгового зала;
- проект вентиляции;
- проект канализации;
- проект слаботочных систем (аудио, видео, R-Keeper, ТВ, тревожная сигнализация, электронные дверные замки, видеонаблюдение);
- проект фасадной вывески ресторана.

3. НАДЕЖНЫЕ ПОСТАВЩИКИ И ЛУЧШИЕ ЦЕНЫ:

- помощь в выборе поставщика по основным продуктам с оптимальными ценами, а также специальные дилерские цены на автомобили доставки и их фирменную оклейку.

4. Теоретическая и практическая ПОДГОТОВКА КЛЮЧЕВЫХ СПЕЦИАЛИСТОВ:

- директор;
- шеф-повар;
- суси-шеф;
- су-шеф;
- менеджер доставки;
- старший/линейный менеджер(ы);
- товаровед;
- старший бармен.

5. СПЕЦИФИКАЦИЯ МАЛОЦЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ОБЪЕМ ЗАКУПКИ

а также контакты поставщиков:

- униформы;
- посуды;
- кухонного и барного инвентаря.

6. СТАРТ-ПАКЕТ ПОЛИГРАФИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ:

- меню;
- папки-счет;
- тейбл-тенты;
- световые панели;
- таблички в зал и т.п.

7. ГРУППА ЗАПУСКА:

- команда опытных сотрудников кухни и зала приедет к Вам за 2 дня до открытия и в течение 3 первых недель работы поможет поставить предприятие на «Якиторские» рельсы.

ФРАНЧАЙЗИНГ/ ПОСТАВКИ ПРОДУКТОВ

Рекомендованные поставщики ресторанов «Якитория» работают более чем с 15 странами-импортерами.

ЭТО ПОЗВОЛЯЕТ:

- осуществлять бесперебойные поставки продуктов высокого качества, сохраняя стандарты, независимо от состояния рынка продуктов в России;
- сохранять низкую себестоимость продукции и обеспечивать высокий доход;
- отбирать лучшее в разных странах мира, контролировать процессы производства, упаковки, хранения и транспортировки продуктов;
- оперативно реагировать на изменения в структуре поставок в Россию и безболезненно продолжать работу по существующим меню.

Мы с японской точностью соблюдаем технологические процессы, необходимые для сохранения высокого качества наших блюд.

Документированное происхождение и безупречное качество ингредиентов являются основой неповторимого вкуса наших блюд — это то, на чем основывается стиль «Якитории».

ВЫПЛАТЫ ПРАВООБЛАДАТЕЛЮ

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС

от 5 000 000 ₽

Цена мастер-франшизы на административно-территориальную единицу (обычно это город, область, район, край). Возможна рассрочка по выплате паушального взноса.

СРОК ОКУПАЕМОСТИ ИНВЕСТИЦИЙ В РЕСТОРАН

в среднем 2,5 года

МИНИМАЛЬНЫЕ ИНВЕСТИЦИИ В СТРОИТЕЛЬСТВО РЕСТОРАНА «ЯКИТОРИЯ»

от 15 000 000 ₽

РОЯЛТИ

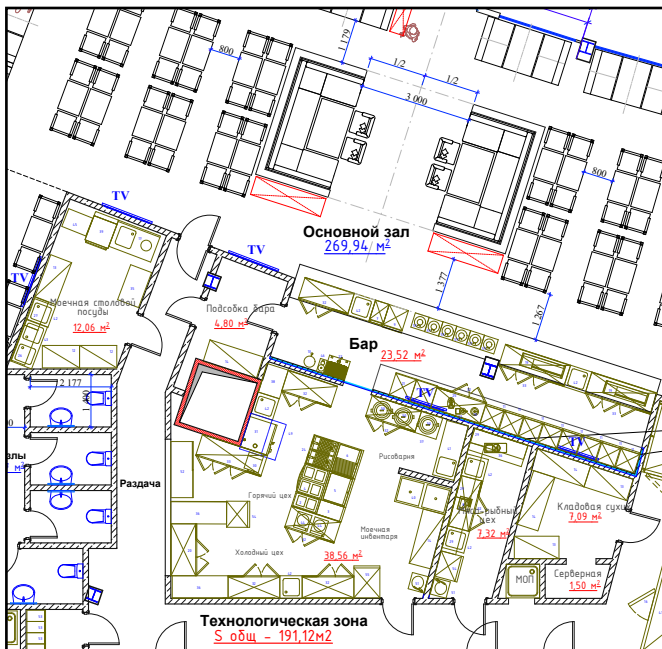
от 3% до 5% от валового оборота предприятия.

РЕКЛАМНЫЙ ПАЙ

100 000 ₽/год — ежегодный взнос в маркетинговый фонд.

ЭТАПЫ СОЗДАНИЯ ВАШЕЙ «ЯКИТОРИИ»

1. Правообладатель и Пользователь франшизы изучают и согласовывают **ПОМЕЩЕНИЕ**.
2. Правообладатель и Пользователь согласовывают, подписывают и сдают (силами Правообладателя) на регистрацию **ЛИЦЕНЗИОННЫЙ ДОГОВОР**.
3. Пользователь производит оплату **ПЕРВОЙ ЧАСТИ ПАУШАЛЬНОГО (вступительного) ВЗНОСА**. Дальнейшие выплаты осуществляются в соответствии с оговоренным графиком.
4. Пользователь начинает **ПРОЕКТИРОВАНИЕ И СОГЛАСОВАНИЕ** с Правообладателем будущего ресторана (производство: оборудование, план расстановки; зал: мебель, дизайн-проект).



5. Пользователь приступает **К СТРОИТЕЛЬНО-МОНТАЖНЫМ РАБОТАМ**, одновременно с которыми производит:
 - 5.1) заказ технологического оборудования;
 - 5.2) изготовление мебели в соответствии с проектом;
 - 5.3) изготовление фасадной вывески;
 - 5.4) заказ гостевой посуды, кухонного и барного инвентаря;
 - 5.5) заказ фирменной униформы;
 - 5.6) заказ фирменной полиграфической продукции.
6. Не менее чем за полтора месяца до предполагаемой даты открытия Пользователь начинает **СТАЖИРОВКУ** ключевых специалистов на рекомендованных Правообладателем предприятиях, а также набор остального линейного персонала в соответствии со штатным расписанием.
7. За 2 дня до открытия Правообладатель направляет на предприятие Пользователя **ГРУППУ ЗАПУСКА**, которая помогает осуществлять **ТЕХНИЧЕСКОЕ** (тестовое), затем **ОСНОВНОЕ ОТКРЫТИЕ**. Специалисты группы запуска работают в течение 3 первых недель функционирования предприятия Пользователя.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ

ГАБАРИТЫ

- ПРОИЗВОДСТВО ~ 100–150 м², потолки от 3 м.
- ПОДСОБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ (сухой/алк. склады, сборка доставки, бухгалтерия и т.д.) ~ 50 м².
- ЗАЛ ~ 100–300 м² в зависимости от локации (*оптимально* 2–2,5 м² на 1 посадочное место), потолки от 2,5 м.

КОММУНИКАЦИИ

- Электричество — от 120 кВт (при наличии перегретой воды для системы вентиляции).
- Канализация — 2 стояка диаметром 110 мм.
- Горячая/холодная вода — 2 трубы диаметром 32 мм.
- Центральное отопление.
- Приточная/вытяжная вентиляция.
- 2 телефонные линии.
- Выделенный канал интернет.

ПРОЧЕЕ

- Центральный (гостевой) ВХОД с улицы и запасные входы/выходы.
- Если в помещении 2 этажа — наличие двух лестниц (гостевой и служебной) обязательно.
- Возможность круглосуточного режима работы (до 05 утра).
- Возможность размещения вывески на фасаде здания.
- Витринное остекление по фасаду.
- Возможность размещения летней веранды.
- Отсутствие учреждений, имеющих лицензию на осуществление медицинской деятельности, детских дошкольных/школьных учреждений в радиусе 100 м для Московской области и 25 м для Москвы — иначе могут возникнуть сложности с получением лицензии на продажу алкоголя.

Франчайзи подключается к **ЕДИНОМУ КОЛЛ-ЦЕНТРУ, МОБИЛЬНОМУ ПРИЛОЖЕНИЮ И САЙТУ.**

Преимущества:

- индивидуальная зона доставки для каждого ресторана;
- маркетинговая поддержка;
- системная работа с рекламациями;
- авторская программа обработки заказов на предприятиях;
- система лояльности.

Агрегаторы заказов:

- возможность сделать заказ на сайте yakitoriya.ru, в мобильном приложении, через единый колл-центр, а также у партнеров — «Яндекс.Еда» и Delivery Club.



Правообладатель товарного знака «Якитория»:

ООО «МИКАДО»

125047, Москва, ул. 2-я Брестская, 30

new@yakitoriya.ru

www.yakitoriya.ru

Якитория. Франчайзинг.