

## Франчайзинговое предложение Сети Магазинов «Суши Сет».

Внимание! С 1 сентября 2016 г. действует специальное предложение на приобретение франшизы "Суши Сет"

- Паушальный взнос для регионов РФ 199000 рублей.
- Паушальный взнос для г. Москва и Московской области 299000 рублей.
- Роялти на весь срок действия договора (5 лет) 2,5%.
- При открытии трех и более магазинов, роялти составляет 2% для всех предприятий.



## О НАС

«Суши Сет» молодая, стремительно развивающаяся Компания, работающая в модном и очень востребованном на сегодняшний день формате «Take-away» («Возьми с собой»), а также предоставляющая услугу доставки своих блюд на дом или в офис.

Первый Магазин в городе Дмитров Московской области был открыт в апреле 2013 года, а сегодня наша сеть включает в себя уже более 80 Торговых Точек!

Программа франчайзинга была запущена нами в июне 2015 года. На данный момент уже успешно открыты и работают более 30 Магазинов наших Партнеров.

Мы поставили перед собой задачу сделать японскую кухню быстрой и доступной для каждого! Любовь наших Гостей и успешность нашего бизнеса доказывают то, что мы выполнили поставленную задачу!

Качественный сервис и гостеприимство, высококачественная, неповторимая японская кухня по доступной цене, уютная атмосфера в Магазинах-это наш рецепт успешного бизнеса!

**Мы гордимся своими Магазинами, продукцией, которую они предлагают нашим Гостям, и приглашаем Вас в нашу дружную, профессиональную Команду!**



## Основополагающие принципы нашей Компании:



### Быстро!

Можно сделать предварительный заказ по телефону, заказать доставку в удобное место и время, или забрать блюда по дороге домой и в офис.



### Вкусно!

Меню «Суши Сет» порадует самого требовательного гурмана. Наши повара настоящие мастера своего дела, которые видят в приготовлении японских блюд целое искусство!



### Доступно!

Мы предлагаем японские блюда по демократичным ценам и постоянно проводим акции и специальные предложения!

**При соблюдении всех этих принципов Вы получаете успешный, стабильный, высокорентабельный бизнес!**

## Почему мы выбрали японскую кухню?

- **Первая причина** популярности кухни Японии состоит в том, что эта кухня чрезвычайно вкусна. Такого результат можно достичь благодаря тому факту, что основой приготовления пищи в японской кухне является стремление к естественному, начальному типу продукта. В соответствии с правилами японской кухни ингредиенты обязательно должны быть свежими и великолепного качества.
- **Вторая причина** любви к японской кухне – блюда страны восходящего солнца выглядят чрезвычайно привлекательно и красиво – рука словно сама тянется, чтобы взять суши или роллы.
- **Третья причина** популярности кухни Японии – традиционные японские блюда характеризуются большим многообразием. Даже с учетом экзотичности блюд любой россиянин может отыскать такой вкус, который будет для него любимым.
- **Четвертая причина** популярности кухни Японии – азиатские блюда в полной мере являются символом здорового и полезного питания. В сравнении с западной, японская пища обладает низкой калорийностью, повышенное содержание микроэлементов, клетчатки, белков и небольшое количество жиров.
- **Пятая причина** Блюда японской кухни являются очень доходными, так как имеют низкую себестоимость и относительно высокую продажную цену.

**Совокупность всех этих факторов обеспечивает Вашему бизнесу стабильный высокий спрос и перспективу быстрого развития!**



Наша продукция:

1

САЛАТЫ  
СУПЫ  
ГОРЯЧЕЕ



2

СЕТЫ  
РОЛЛЫ  
СУШИ

3

ДЕСЕРТЫ  
НАПИТКИ



Города присутствия:

- Москва
- Александров
- Балаково
- Балашиха
- Белгород
- Благовещенск
- Волоколамск
- Голицыно
- Дедовск
- Дзержинский
- Дмитров
- Долгопрудный
- Егорьевск
- Железнодорожный
- Жуковский
- Зарайск
- Звенигород
- Зеленоград
- Ивanteeвка
- Иркутск
- Истра
- Йошкар-Ола
- Кашира
- Климовск
- Клин
- Коломна
- Конаково
- Красноармейск
- Красногорск
- Кубинка
- Лобня
- Лосино-Петровский
- Луховицы
- Лыткарино
- Люберцы
- Мытищи
- Наро-Фоминск
- Нахабино
- Норильск
- Одинцово
- Озеры
- Орехово-Зуево
- Орск
- Орёл
- Павловский Посад
- Первоуральск
- Подольск
- Пушкино
- Раменское
- Реутов
- Руза
- Серпухов
- Смоленск
- Тула
- Фрязино
- Хабаровск
- Химки
- Чехов
- Шатура
- Щелково
- Щербинка
- Электросталь
- Электроугли



Если Вы готовы работать и зарабатывать, принося при этом радость людям, то Добро пожаловать в сообщество наших Партнеров-Франчайзи!

**На первоначальном этапе от Вас требуется только:**

- ① Большое желание работать и развиваться
- ② Финансовая возможность для запуска Предприятия
- ③ Помещение со следующими параметрами:

#### **Стрит-ритейл**

- площадь от 30 квадратных метров
- отдельный вход
- наличие водоснабжения и канализации
- электроснабжение от 10 кВт
- наличие площадей для рекламной вывески
- 1 линия, высокая проходимость
- размещение не выше первого этажа

#### **Торговые площади в крупных торговых центрах с сетевым продуктовым ритейлом**

- расположение строго в прикассовой зоне продуктового магазина со средней проходимостью от 2500 чеков за день.
- наличие не менее восьми касс.
- электроснабжение от 10 кВт
- наличие водоснабжения и канализации

**Остальному научим!**



- Инвестиции в открытие **от 900000 рублей.**
- Время открытия **от 3 недель.**
- Окупаемость от **5 месяцев.**
- Рентабельность до **28%.**
- Паушальный взнос **199000 рублей** ( для г. Москва и МО **299000 рублей** )
- Льготные условия при открытии второй и последующих Торговых Точек.
- Роялти составляет **2,5%** от ежемесячной выручки.
- При открытии трех и более магазинов, роялти составляет **2%** для всех предприятий.



## В рамках Франшизного пакета Вы получаете:

- Право использовать бренд «Сеть магазинов «Суши Сет».
- Размещение информации о Вашем Магазине на официальном сайте [www.setsushi.ru](http://www.setsushi.ru) и в группе «VK».
- Подключение к единому Call-центру.
- «Брендбук» и макеты всех рекламных POS-материалов. Их постоянное обновление.
- Постоянную маркетинговую и PR поддержку в рамках Сети.
- Технологию и консультирование по подбору помещения.
- Стандарты ремонта и оформления помещения под Магазин.
- Разработку плана компоновки помещения.
- Составление спецификации на оборудование и плана его размещения.
- «Ноу-Хау» франчайзера, касающееся технологии и стандартов приготовления блюд, ТТК.
- «Ноу-Хау» франчайзера, касающееся стандартов работы Магазина и обслуживания Гостей.
- Базу данных наших поставщиков (при присутствии их в Вашем регионе).
- Корпоративную скидку на сырье и товар у наших поставщиков (при присутствии их в Вашем регионе).
- Руководство по управлению Магазином.
- Обучение и стажировку управленческого персонала.
- Программу обучения линейного персонала.
- Всестороннюю поддержку и консультирование в процессе операционной деятельности.
- Выезд «группы запуска» для непосредственного открытия и сопровождения в первые дни работы.
- Постоянный мониторинг соблюдения стандартов Компании, уровня сервиса и качества продукции.



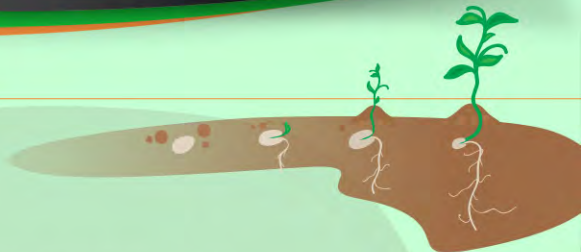
## Примерный бюджет открытия\*:

Паушальный взнос .....	299000
Площадь помещения, кв. м. ....	50
Арендная ставка, руб./кв. м. в мес. ....	1300
Срок подготовки к открытию, мес. ....	1

## Расчет инвестиций:

Депозит по аренде (с условием арендных каникул на период подготовки к открытию) .....	65000
Ремонт и отделка всех помещений с материалами .....	150000
Коммунальные услуги за первый месяц .....	10000
Барная стойка, мебель зала .....	50000
Комплексная автоматизация и мультимедиа-системы (Телевизоры, система видеонаблюдения, аудио-система, система учета, компьютер, оргтехника) .....	180000
Производственное оборудование/инвентарь .....	180000
Оборотные средстваПервичная закупка сырья и упаковки .....	100000
Пакет наружной и внутренней рекламы, форма персонала .....	120000
Командировочные расходы бригады запуска .....	50000
Итого, величина инвестиций .....	1204000
Ожидаемая выручка за год .....	10800000
Ожидаемая рентабельность, % .....	24
Ожидаемый срок возврата инвестиций, мес. ....	5-6

\* данные могут быть отличными от представленных, в зависимости от цен на сырье, товар и оборудование в регионе, арендной платы, состояния помещения и т.п.



## Примерная финансовая модель\*

Итого-валовые поступления от операционной деятельности .....	1 000 000,00
Расчеты с поставщиками товара за продукцию .....	240 000,00
Расчеты с поставщиками товара за упаковку .....	24 000,00
Доставка товара .....	1 110,00
Расходы по аренде .....	130 000,00
Коммунальные расходы .....	20 000,00
Услуги связи .....	2 000,00
Заработная плата персонала .....	197 000,00
Премии персонала .....	10 000,00
Страховые взносы (ЕСН) .....	67 000,00
Налоги .....	15 000,00
Транспортные расходы (ГСМ-доставка) .....	5 000,00
Представительские расходы .....	1 000,00
Расходы на безопасность .....	2 800,00
Прямые убытки .....	900,00
Подарки покупателям .....	1 800,00
Реклама .....	15 000,00
Социальные расходы (питание сотрудников, бракераж, благотворительность) .....	10 400,00
Хозяйственные расходы (канцтовары, хозтовары, ремонт оборудования) .....	5 600,00
Услуги сторонних организаций .....	500,00
Услуги банка .....	5 000,00

**ОПЕРАЦИОННАЯ РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ** ..... 245 890,00..... **24,59%**

\* данные могут быть отличными от представленных

Желаем успехов!

