

SUBWAY
твой бизнес

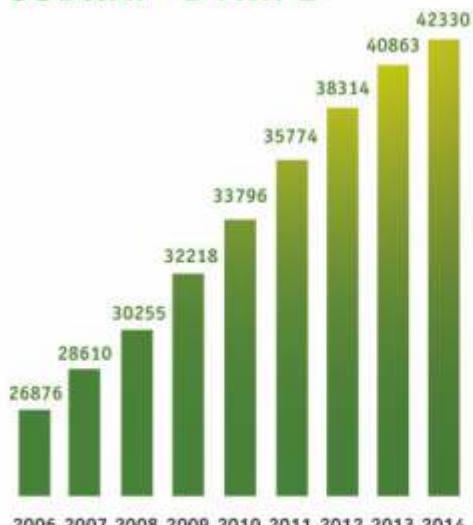


Более 42 330 ресторанов по всему миру *

*по состоянию на сентябрь 2014



КОЛИЧЕСТВО РЕСТОРАНОВ SUBWAY® В МИРЕ



Ежегодно около 70% франчайзинговых договоров заключается с действующими франчайзи Subway®.

ЧТО ТАКОЕ SUBWAY®?

SUBWAY® (Сабвэй), по количеству действующих под единой торговой маркой заведений, является самой крупной в мире сетью ресторанов быстрого обслуживания. Основу меню составляют разнообразные сэндвичи, которые «собираются» на глазах покупателя на только что выпеченнном фирменном хлебе с добавлением высококачественных начинок, свежих овощей и вкуснейших соусов, специально созданных для системы SUBWAY®. Первый ресторан SUBWAY® был открыт в 1965 г. 17-летним Фредом Делюккой и его партнером Питером Баком в г. Бриджпорт, штат Конектикут, США. Позднее компания была зарегистрирована как «Doctor's Associates, Inc».

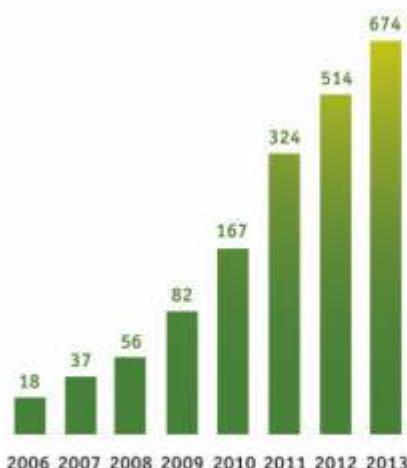
ГДЕ МЫ СЕЙЧАС?

На 1 сентября 2014 года в мире насчитывалось более 42 330 ресторанов, 4 400 из которых работали в Европе. В число последних входят более 690 российских ресторанов. Цель Subway® – стать признанным лидером на каждом из рынков ресторанов быстрого обслуживания по таким показателям как количество ресторанов, объем продаж и уровень обслуживания клиентов.

ВОПРОСЫ ФРАНШИЗЫ: 8 (800) 555 444 9
subway@subway.ru



КОЛИЧЕСТВО РЕСТОРАНОВ SUBWAY® В РОССИИ



SUBWAY® В РОССИИ

По состоянию на сентябрь 2014 в России успешно функционируют более 690 ресторанов в 134 городах. Компании «Сабвэй Россия» понадобилось всего пять лет, чтобы вывести российский рынок на четвертое место в Европе по количеству действующих ресторанов. Сейчас по количеству точек Россия является 2-ым крупнейшим европейским рынком. По темпам роста объемов продаж, рентабельности и эффективности индивидуальных ресторанов рынок SUBWAY® в России занимает второе место среди национальных рынков системы в мире, а ресторан SUBWAY®, расположенный в Санкт-Петербурге на Невском проспекте, 20, является одним из лидеров по объемам продаж в мире.

ГОРОДА, В КОТОРЫХ ЕСТЬ SUBWAY®

Анапа, Ангарск, Архангельск, Астрахань, Барнаул, Белгород, Бийск, Брянск, Великий Новгород, Владикавказ, Волгоград, Волжский, Воронеж, Геленджик, Екатеринбург, Иваново, Ижевск, Иркутск, Казань, Калининград, Калуга, Кемерово, Киров, Краснодар, Красноярск, Курган, Курск, Липецк, Магнитогорск, Махачкала, Москва, Мурманск, Набережные Челны, Нальчик, Нижневартовск, Нижний Новгород, Нижний Тагил, Новокузнецк, Новороссийск, Новосибирск, Новочеркасск, Новый Уренгой, Обнинск, Омск, Оренбург, Пенза, Пермь, Первоуральск, Петрозаводск, Приморско-Ахтарск, Ростов-на-Дону, Рязань, Самара, Санкт-Петербург, Салават, Саратов, Сочи, Ставрополь, Сургут, Таганрог, Тверь, Тольятти, Томск, Туапсе, Тула, Тюмень, Улан-Удэ, Уфа, Хабаровск, Ханты-Мансийск, Челябинск, Чехов, Чита, Южно-Сахалинск, Ярославль и др.

ВАЖНО ЗНАТЬ:

Вы можете открыть свой ресторан SUBWAY® в любом городе России, даже если там уже есть действующие франчайзи. Франшиза SUBWAY® не является эксклюзивной!

Более 690 ресторанов в России*

*по состоянию на сентябрь 2014 года



ВОПРОСЫ ФРАНШИЗЫ: 8 (800) 555 444 9
subway@subway.ru

SUBWAY
твой бизнес

Меню



СЭНДВИЧИ

Каждый покупатель в ресторане SUBWAY® руками «мастера сэндвичей» создает свой собственный сэндвич. Этот процесс начинается с выбора одного из пяти сортов свежевыпеченного ароматного хлеба. Посетителям предлагается широкий выбор мясных начинок (стейк, свинина, куриная грудка, колбасы), тунец, морепродукты, грибы, сыр и др. Каждый сэндвич включает в себя набор свежих овощей и фирменные соусы SUBWAY® в любом желаемом сочетании. Довести до совершенства свой сэндвич можно, тостировав его в высокоскоростной печи, при этом мясная нарезка разогреется, а хлеб приобретет ароматную хрустящую корочку!

SUBWAY® предоставляет гостям своих ресторанов широкий выбор возможностей поесть быстро, вкусно, а главное, полезно. В меню включены салаты, супы, горячие и прохладительные напитки. Система легко адаптируется к различным культурным традициям, вкусам, и пользуется популярностью не только в странах Запада, но и в Китае, Японии, Индии, Бразилии, Мексике, Арабских странах и Израиле. Наши сэндвичи содержат минимальное количество жиров. В меню всегда присутствуют низкокалорийные сэндвичи. На рынках общественного питания США и стран Западной Европы наша система считается признанным лидером здорового питания.

Меню



Салаты и Роллы

Преврати любой саб 15 см* в салат или ролл без дополнительной платы

РОЛЛЫ



САЛАТЫ



*На 400 граммов для сабов по 15 см и более.

САБ
ДНЯ



Понедельник
Сабвей Клаб

Вторник
Тунец

Среда
Итальянский БМТ

Четверг
Ростбиф

Пятница
Индейка

Суббота
Морепродукты

Воскресение
Индейка и Ветчина

Комбо меню

Добавь к своему сабу, салату или роллу курицы или чипсы с любым напитком



Пепси 0,4
Кофе 0,2
Чай 0,2



Напитки и десерты

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ	ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ	ДЕСЕРТЫ
Пепси 0,4	Эспрессо	Кулис
Аква Минерале 0,4	Капучино	Маффин
Сок 0,4	Американо	Выпечка в ассортименте
Аркантический Ром 0,4	Латте	
Лимон Айс Ти 0,4	Чай	
ПИВО		
Безалкогольный Крафт 0,4	Старый Пивовар 0,4	Чипсы
	Золотой Бочок 0,4	Суфле
	Редис 0,4	
	Балконный Мист 0,4	



Суп дня



Завтрак

Выбери свой саб на завтрак



Омлет и Сыр	Напиток:
Омлет и Бекон мелт	Чай 0,2
	Латте 0,2
	Капучино 0,2
	Американо 0,2
	Гелато 0,4

Каждое утро
с 7:00 до 11:00

Типы ресторанов SUBWAY®

В системе SUBWAY® все рестораны делятся на традиционные и нетрадиционные, в зависимости от местоположения. Традиционные – это все стационарные рестораны, расположенные на первых этажах зданий и имеющие отдельный вход (формат стрит-ритейл), и заведения на фуд-кортах крупных торговых центров.

СТАЦИОНАРНЫЙ РЕСТОРАН (СТРИТ-РИТЕЙЛ)

- Площадь помещения – 80-120 кв.м.
- 2 входа (для посетителей и для загрузки товара)
- Электрическая мощность – 30 КВт
- Вода, канализация
- Система вентиляции и кондиционирования
- Телефон, Интернет



К нетрадиционным относятся все рестораны, клиентские потоки которых формируются другими бизнесами. Это заведения, расположенные в бизнес-центрах, аэропортах, гипермаркетах, больницах, учебных заведениях, на автозаправках или в других местах, связанных с деятельностью, отличной от ресторанныго бизнеса.

сэндвичи **SUBWAY** салаты



ФУД-КОРТ

- Площадь помещения – 40-50 кв.м.
- Электрическая мощность – 27 КВт
- Вода, канализация
- Система вентиляции и кондиционирования
- Телефон, Интернет



Вы можете открыть ресторан SUBWAY® как в собственном, так и в арендованном помещении.

ВОПРОСЫ ФРАНШИЗЫ: 8 (800) 555 444 9
subway@subway.ru

SUBWAY
твой бизнес

Декор

Интерьер

Основой дизайна интерьера ресторанов SUBWAY® остается гостеприимная и уютная атмосфера, созданная с помощью использования в декорировании темы натуральных строительных материалов — кирпич, дерево, камень, а в оформлении — темы здорового питания.



ВОПРОСЫ ФРАНШИЗЫ: 8 (800) 555 444 9
subway@subway.ru

Франчайзинг

УСЛОВИЯ ФРАНШИЗЫ

- Общие стартовые инвестиции – 3-5 млн. руб.
- Франчайзинговый взнос – 12000\$ (без учета НДС)
- Роялти – 8% от оборота (без учета НДС)
- Маркетинговый взнос – 3,5% от оборота

ФРАНЧАЙЗИНГОВАЯ СИСТЕМА SUBWAY®

ФРАНЧАЙЗИ

- Ищет помещение, в оценке которого наши специалисты примут непосредственное участие;
- Арендует или покупает подобранное помещение;
- Осуществляет ремонт выбранного помещения в соответствии с разработанным дизайн-проектом ресторана;
- Закупает необходимое оборудование;
- Нанимает персонал;
- Управляет рестораном в соответствии со стандартами системы SUBWAY®;

ФРАНЧАЙЗЕР

- Предоставляет формулы сэндвичей, салатов и роллов, а также инструкции по управлению рестораном и обращению с продовольствием;
- Помогает в поиске и оценке помещения;
- Разрабатывает дизайн-проект ресторана;
- Обучает франчайзи и его управляющий персонал, проводит первоначальные тренинги персонала;
- Оказывает всестороннюю поддержку до и после открытия ресторана.

ВОПРОСЫ ФРАНШИЗЫ: 8 (800) 555 444 9
subway@subway.ru

SUBWAY
Твой бизнес

Франчайзинг

ПОДДЕРЖКА

ДО ОТКРЫТИЯ

ПОМОЩЬ В ВЫБОРЕ МЕСТА ДЛЯ РЕСТОРАНА

Наш консультант по развитию поможет Вам в выборе места для ресторана и оценке его экономического потенциала.

ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ ФРАНЧАЙЗИ

Вы пройдете интенсивный двухнедельный обучающий курс франчайзи в международном тренинговом центре SUBWAY® в Санкт-Петербурге.

ДИЗАЙН-ПРОЕКТ ВАШЕГО РЕСТОРАНА

Мы подготовим план расстановки оборудования и дизайн-проект Вашего будущего ресторана, поможем заказать оборудование.

СПИСОК ОДОБРЕННЫХ ПОСТАВЩИКОВ ПРОДУКТОВ

Наши специалисты предоставят Вам список одобренных поставщиков продуктов и помогут организовать логистику в Вашем регионе.

ПОСЛЕ ОТКРЫТИЯ

КОНСУЛЬТАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА НА МЕСТАХ

На время открытия ресторана к Вам приедет наш консультант по поддержке франчайзи в ведении бизнеса. Этот же консультант будет ежемесячно посещать Ваш ресторан и оказывать помощь в его эффективном управлении.

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО УПРАВЛЕНИЮ БИЗНЕСОМ

После успешного прохождения двухнедельного обучения Вы получите доступ к «Красной Книге»— подробной инструкции, охватывающей важнейшие вопросы управления бизнесом.

ВОЗМОЖНОСТЬ ОБУЧЕНИЯ СОТРУДНИКОВ В КОРПОРАТИВНОМ УЧЕБНОМ ЦЕНТРЕ

Менеджеры Ваших ресторанов смогут проходить бесплатное обучение по специальной программе в нашем Учебном центре.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ РЕКЛАМНЫЙ ФОНД И БАЗА МАРКЕТИНГОВЫХ МАТЕРИАЛОВ

Вы получите доступ к рекламному фонду и внутрифирменному электронному ресурсу SUBWAY PARTNERS с базой материалов и полезной информацией.

ПРЕИМУЩЕСТВА НАШЕЙ ФРАНШИЗЫ

- Всемирно известный американский бренд
- Качественный и востребованный продукт
- Умеренные инвестиции и низкие риски
- Высокая гибкость
- Стабильность и кризисоустойчивость
- Эффективная система поддержки

Инвестиции

РАСХОДЫ	СТАЦИОНАРНЫЙ РЕСТОРАН (100 кв.м)		ФУД-КОРТ (50 кв.м.)	
	От	До	От	До
Административные расходы всего:	\$12 600 + НДС	\$12 600 + НДС	\$12 600 + НДС	\$12 600 + НДС
Паушальный взнос (франчайзинговый взнос)	\$12 000	\$12 000	\$12 000	\$12 000
Регистрационный сбор (Роспатент)	\$ 600	\$ 600	\$ 600	\$ 600
Обучение — командировочные расходы в г. Санкт-Петербург	\$0	\$2 000	\$0	\$2 000
Ремонт помещения (стройматериалы, работа строителей, вентиляция, электрика, водопровод и канализация)	\$20 000	\$50 000	\$10 000	\$40 000
Оборудование и мебель всего:	\$72 000	\$122 000	\$50 000	\$63 000
Фирменное оборудование	\$40 000	\$70 000	\$40 000	\$50 000
Мебель	\$20 000	\$30 000	\$0	\$0
Локальное оборудование	\$8 000	\$12 000	\$6 000	\$8 000
Кассовое оборудование и программное обеспечение	\$4 000	\$10 000	\$4 000	\$5 000
Рекламные вывески и меню (лайт-боксы)	\$5 000	\$20 000	\$4 000	\$10 000
Расходы перед открытием всего:	\$7 000	\$17 000	\$6 500	\$17 000
Закупка продуктов	\$2 000	\$6 000	\$2 000	\$6 000
Зарплата персоналу до открытия SUBWAY®	\$0	\$5 000	\$0	\$5 000
Расходные материалы, униформа	\$4 000	\$4 000	\$4 000	\$4 000
Промоматериалы (листовки, баннеры, шариками)	\$1 000	\$2 000	\$500	\$2 000
Итого	\$120 000	\$225 000	\$85 000	\$145 000

СЛЕДУЮЩИЕ ШАГИ

1 ШАГ

Подайте заявку

Заполните анкету на нашем сайте www.subway.ru/franchising



2 ШАГ

Исследуйте

Посетите наши заведения, попробуйте сэндвичи и составьте свое впечатление о ресторанах SUBWAY®. Пообщайтесь с нашими франчайзи.

3 ШАГ

Присоединяйтесь

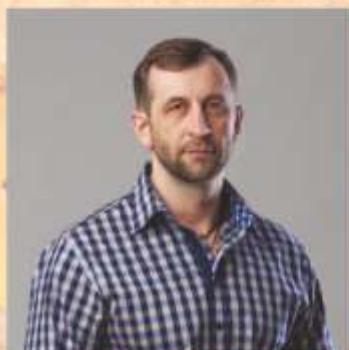
Как только Вы приняли решение открыть свой ресторан под брендом SUBWAY®, дайте знать об этом нашим консультантам по развитию и приступайте к поиску помещения. Необходимо оформить договор коммерческой концессии и оплатить первоначальный франчайзинговый взнос.

Отзывы наших франчайзи



Вячеслав Кушнарев, Москва, 5 ресторанов

«Я работал в разных сферах, в том числе занимался франшизами в сфере торговли. Потом я заметил концепцию SUBWAY®, пообщался с действующим франчайзи, стал смотреть, сравнивать. Я начал этот бизнес, потому что увидел в SUBWAY® стабильность, отлаженную систему и понятную логистику. Купив франшизу, я учился как и все франчайзи, этому бизнесу в тренинг-центре SUBWAY®. Эта франшиза лично для меня подошла на все 100%»



Владимир Щелкунов, Омск, 5 ресторанов

«Начну издалека, чтобы было понятно, насколько я в этом понимаю, и как долго я в этом бизнесе. С 1989 года я начал свою трудовую деятельность в ресторане, то есть, с 1989 года я в общепите. Последним моим местом работы был ресторан в «Доме-Актера», я был директором. Потом два моих нынешних партнера пригласили меня рассмотреть два варианта ведения бизнеса: становиться на улице с быстрым питанием или открывать отдельно стоящее заведение. Получается, у нас сейчас три учредителя – я и еще два человека. Они ездили в Новосибирск, пробовали там сэндвичи SUBWAY®, даже привозили их оттуда, ездили в Екатеринбург, потом отправляли меня в Москву. В 2007 году я съездил посмотреть SUBWAY® на Невском, пообщался, позадавал вопросы. Так как уже был опыт в общепите, я примерно понимал и представлял, что это такое. Ну и после этого однозначно было принято решение покупать франшизу и открывать SUBWAY®. В сравнении с ресторанным бизнесом, ресторан быстрого питания SUBWAY® – место, где нужно не спать, не есть, а только работать. Можно удаленно контролировать вести нормальную трудовую деятельность и развивать сеть. SUBWAY® – самый простой вариант для ведения бизнеса. Прежде всего я представляю всемирный бренд, и всегда заявляю, что этот бренд впереди планеты всей. Это для меня самое главное»



Ольга Липаева, Астрахань, 8 ресторанов

«Для меня франшиза SUBWAY® – это возможность ведения бизнеса по четким стандартам, с учетом современных требований в сфере организации производства, найма персонала и прозрачности бизнеса. У нас не было опыта в сфере организации предприятий общественного питания, а франшиза SUBWAY® давала такую возможность, обеспечивая не только гарантию сохранения вложенного капитала, но и гарантию его приумножения. Поближе познакомившись с принципами ведения бизнеса SUBWAY®, мы поняли, что все бизнес-процессы четко прописаны и от нас требуется только неукоснительное их соблюдение»



Сергей Самородинов, Москва, 4 ресторана

«Мы с супругой захотели открыть свое дело и в итоге решили остановиться на ресторанном бизнесе. Франшиза показалась нам идеальным вариантом. Фаст-фуд решили выбирать не только умом, но и желудком. По гастрономическим предпочтениям выбрали SUBWAY®, который предлагает понятную еду без организации кухни полного цикла. Первый ресторан открыли в декабре 2011 года рядом с метро «Октябрьское поле». Инвестиции: паушальный взнос, ремонт, обучение персонала, подготовка к открытию — составили около 5 млн рублей. Сегодня этот ресторан вложенные деньги уже вернул. Его выручка в 2012 году составила 16 млн рублей. При правильно выбранном расположении ресторан окупается за два года. Когда ты открываешь свой бизнес, то со свободой действий приобретаешь и ответственность за происходящее. Здесь уже нет четкого режима, ты в бизнесе до тех пор, пока необходимо работать: будь то 24 или 48 часов в сутки. В своем успехе всегда нужно быть уверенным. Чуда не произойдет: надо работать, думать и считать»



Татьяна Богомолова

Консультант по развитию
бизнеса

ЗАПОЛНИТЬ АНКЕТУ



8 800 555 444 9
(звонок по России бесплатный)
subway@subway.ru
www.subway.ru