



**СЕТЬ РЕСТОРАНОВ  
БЫСТРОГО  
ПИТАНИЯ**



# только настоящее мясо

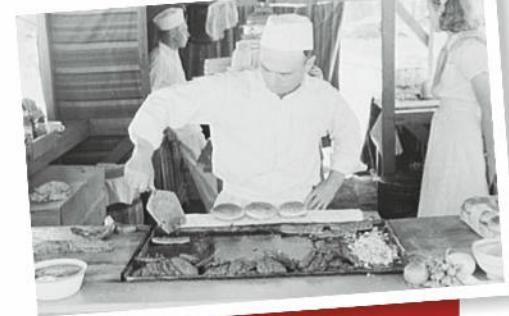


100%  
говядина

Для совершенного вкуса  
**наших сэндвичей,**  
мы готовим котлету  
из отборной говядины,  
добавляя только соль и перец

## История

История Burger CLUB начинается с 2006 года, именно тогда, путешествуя по Канаде, у основателя родилась идея создать сеть ресторанов быстрого питания. На протяжении двух лет собирались рецепты бургеров со всего мира, компоновалось меню, совершенствовалась технология приготовления. Были проведены многочисленные слепые дегустации. И только после того, когда большинство участников признало бургер ТМ Burger CLUB самым вкусным, в 2008 году было принято решение открыть первый ресторан. Уже в 2011 году сеть вышла на международный рынок.



## Качество

Мы используем только натуральные продукты высшего качества. Котлеты для сэндвичей готовятся из 100% говядины с добавлением только соли и перца. Вся продукция проходит строгую проверку на каждом этапе производства. Мы сотрудничаем только с проверенными производителями и поставщиками, руководствуясь европейскими стандартами качества.



# Закуски

Для ценителей блюд, обжаренных во фритюре, мы предлагаем широкий выбор аппетитных закусок: кleşни краба, луковые кольца, наггетсы, куриные крылышки, кольца кальмаров, рыбные палочки, крискеты, картофель фри и картофель по-деревенски, обжаренный в натуральном масле с ароматными специями.

Быстро  
Качественно  
Вкусно

## Burger club меню

Меню Burger CLUB составлено таким образом, чтобы предоставить гостям самый широкий ассортимент для ежедневного питания. Основа меню - это бургеры, приготовленные из вкуснейшей 100% говядины, сочных помидоров, хрустящих огурчиков и свежих листьев салата. Большой популярностью пользуются роллы с разнообразными начинками, завернутые в нежный лаваш и заправленные оригинальным соусом.



# Стационарные помещения

## Требования :

- ◆ Частная собственность или аренда (3 года и более);
  - ◆ Зона интенсивного движения пешеходов;
  - ◆ Наличие поблизости высших и специальных учебных заведений, банков, офисов фирм;
  - ◆ Важна возможность обустройства летней площадки, наличие места для парковки автомобилей;
- 
- ▶ Рекомендуемая площадь от 70 до 200 кв.м;
  - ▶ Высота помещения (min) H=2,7 м;
  - ▶ Наличие служебного входа;
  - ▶ Общая потребляемая мощность от 40 кВт

Интерьер стационарного помещения



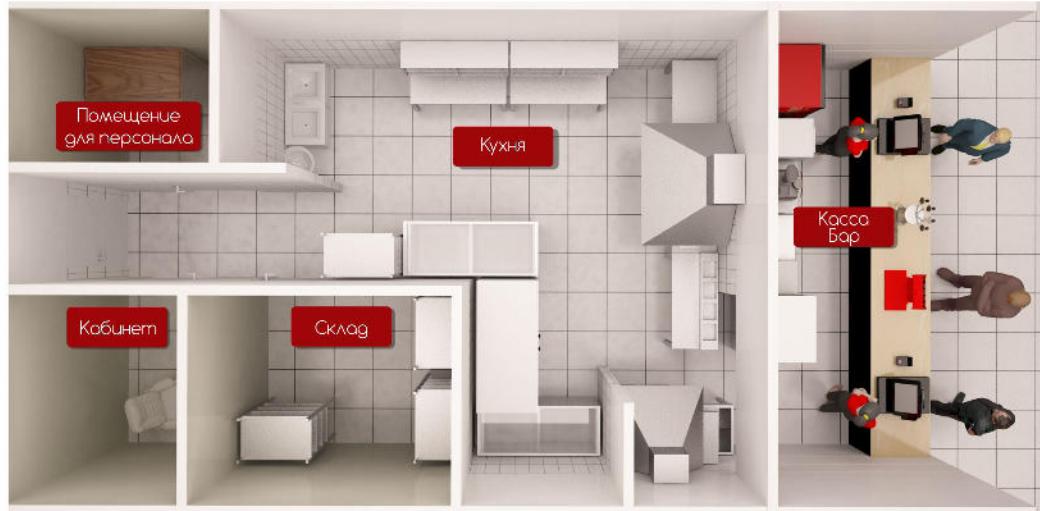
# Фуд корт

## Требования :

- ◆ ТРЦ должен быть популярным с большим потоком посетителей.
  - ◆ Приветствуется наличие развлекательных зон.
- 
- ▶ Площадь 40 кв.м + фуд-корт порядка 80 кв.м;
  - ▶ Общая потребляемая мощность от 40 кВт;
  - ▶ Наличие тех.условий от ТРЦ по вытяжке и вентиляции помещения.



План типового зонирования ресторана на зоне фуд корта



# Наши объекты



100  
ресторанов  
мирового бренда

ЛУЧШАЯ  
франшиза

25 САМЫХ  
ВЫГОДНЫХ  
ФРАНШИЗ  
РОССИИ  
**Forbes**



# Наши клиенты

## Семейные пары

Наличие детского меню и игровых комнат делают рестораны привлекательными для семейного посещения.

## Молодые люди

Активные школьники, студенты и молодые специалисты выбирают Burger CLUB за уютный интерьер, Wi-Fi, доступность цен.

## Деловые люди

Чаще всего посещают рестораны в утреннее и обеденное время. Ценят скорость обслуживания, предпочитают еду на вынос.

35%



48%



17%



100  
ресторанов  
мирового бренда

Рестораны сети  
Burger CLUB  
в странах бывшего СНГ





**ПРАВИЛЬНЫЙ  
БУРГЕР**