



**ЮНИВЕРФУД**  
**UNIVERFOOD**  
ресторанный бизнес



**СЕКРЕТ УСПЕШНОГО  
БИЗНЕСА**

**ПО ВОПРОСАМ ФРАНЧАЙЗИНГА :**

**Головина Ирина**

**8 912 215 49 68**

**[i.golovina@univerfood.ru](mailto:i.golovina@univerfood.ru)**

**ПОЛНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БРЕНДАХ: [WWW.UNIVERFOOD.RU](http://WWW.UNIVERFOOD.RU)**



**ЮНИВЕРФУД**  
**UNIVERFOOD**

ресторанный бизнес

*То, что мы умеем:  
это создание зон фуд-корт  
в торгово-развлекательных центрах.*

**Наши преимущества:**

- Уникальность концепций.
- Формат «повар-шоу» во всех концепциях.
- Высокотехнологичное производство.
- Высокая скорость обслуживания.
- Максимум качественных блюд и напитков собственного производства.



**КРУПНАЯ ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЕТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ  
БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ, СУЩЕСТВУЮЩАЯ С 2001 г.**



## ДАС КОЛБАС

### КОНЦЕПЦИЯ

*Das Kolbas воссоздает атмосферу уютного немецкого дворика. Отличное место для дружеских или семейных посиделок; в дни крупных спортивных мероприятий ведется трансляция. Интерьер выдержан в баварском стиле, для отделки использовано темное дерево, для создания уютной атмосферы старонемецкой пивной.*

*Меню составляют традиционные немецкие блюда: большой выбор фирменных колбас, в дополнение - гарниры, салаты, супы и горячие блюда.*

*Уникальным преимуществом являются оригинальные рецептуры немецких колбасок собственного производства, качество продукции контролируется немецкими партнерами компании. Российско-немецкое производство входит в состав ГК «Юниверфуд». Так же меню дополняет обширная пивная карта, в которой собраны добротные сорта европейского пива.*

### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

*Основная — мужчины всех возрастов, предпочитающие душевные заведения и выбирающие сытную, понятную кухню и дружеские посиделки за кружкой пива. Вторичная — женщины и семьи, любители немецкой кухни, при выборе заведения ориентируются на понятное меню и натуральные блюда.*

### ДОХОД

*Средний / выше среднего.*

**СРЕДНИЙ ЧЕК - 700 РУБ.**

**РАБОТАЕТ С 2007 Г.**

### ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РАЗМЕЩЕНИЯ:

#### РАСПОЛОЖЕНИЕ:

*1 этаж, ресторанный или развлекательная зона торгово-развлекательных центров*

#### ПЛОЩАДЬ:

*100-150 кв.м*

#### СРОК АРЕНДЫ:

*5-7 лет.*

#### ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ:

*55-65 кВт*

#### РАСХОД ХОЛОДНОЙ ВОДЫ:

*3 м3/сут*

#### РАСХОД ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ:

*1 м3/сут*

#### ОБЪЕМ ВЫТЯЖНОГО ВОЗДУХА

**(ТЕХНОЛОГИЯ, ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ЧАСТЬ ПОМЕЩЕНИЯ)**  
*4500 м3/час*

#### ОБЪЕМ ВЫТЯЖНОГО ВОЗДУХА

**(ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ)**  
*2000 м3/час*

#### ОБЪЕМ ПРИТОЧНОГО ВОЗДУХА:

*2000 м3/час*





# УСЛОВИЯ ФРАНШИЗЫ



## ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС:

600 000 руб.

## РОЯЛТИ:

Роялти: 4,5 % от валового дохода обязательный ежемесячный платеж.

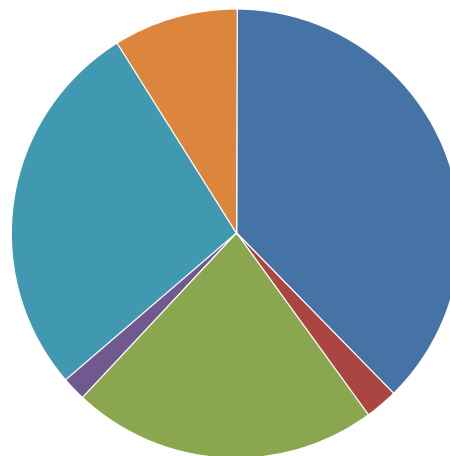
## ПЕРВОНАЧАЛЬНЫЙ КАПИТАЛ:

от 8 000 000 руб.

## СРОК ОКУПАЕМОСТИ:

30 месяца.

## ИНВЕСТИЦИИ В ПРЕДПРИЯТИЕ:



- 38% ремонт и вентиляция | 3 000 000 руб.
- 2% проектирование | 200 000 руб.
- 22% мебель, декор, барная стойка | 1 750 000 руб.
- 2% найм и обучение персонала | 150 000 руб.
- 28% оснащение (оборудование, посуда, инвентарь, форма персонала) | 2 200 000 руб.
- 8% IT – оборудование (музыкальное и ТВ оборудование) | 700 000 руб.



**ПРЕДЛАГАЕМ РАЗМЕЩЕНИЕ В ТРЦ:**

<i>город</i>	<i>ТРЦ</i>	<i>адрес</i>
Москва	Авиапарк	Хорошевское ш., 38 а

