

ДУСОН ДУСОН

РЕСТОРАН ОТ ДУШИ

ФРАНЧАЙЗИНГ

Портфолио бренда «Джонджоли»

Сеть популярных грузинских ресторанов предлагает богатую палитру грузинских блюд, приготовленных по старинным семейным рецептам.

Семейный формат позволяет ощутить гостеприимство и уют — как и принято в Грузии.

В меню — энциклопедия грузинской кухни. Сочные хинкали, аппетитные шашлыки, приготовленные на мангале, хрустящие лепешки и хачапури с домашним сыром собственного производства.



Подробнее
об интерьере

18

РЕСТОРАНОВ
В МОСКВЕ

14

ОТКРЫТЫХ
ФРАНШИЗ

13

ЛЕТ
НА РЫНКЕ

1500 ₺

СРЕДНИЙ ЧЕК
НА ГОСТЯ

215 000

ГОСТЕЙ В МЕСЯЦ

68 900

ПРОДАНЫХ ХИНКАЛИ ЗА МЕСЯЦ

Успешная экономическая модель. Все действующие рестораны являются экономически эффективными.



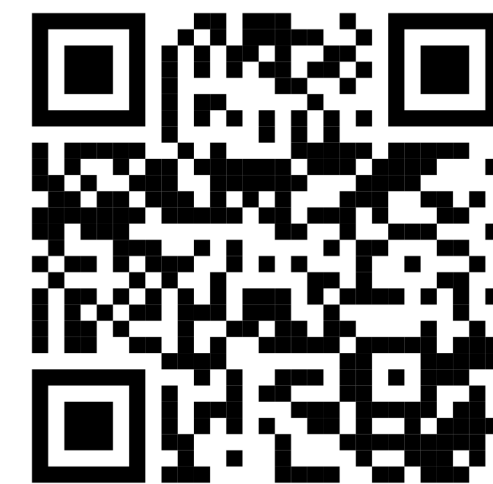
Доставка из ресторанов Джонджоли

Условия

- Доставка 24 / 7
- Москва и МО
- Бесплатная от 1700 руб.

Преимущества

- Ежегодный рост выручки от 65%;
- Современное мобильное приложение и сайт;
- Мультиплатформенная программа лояльности, объединяющая заказы в ресторанах и на доставку;
- Уникальные условия сотрудничества с партнерами доставки: Яндекс.Еда, Delivery Club, Obed.ru, СберМаркет, ВкусВилл.



Мобильное
приложение



Программа лояльности

Программа лояльности Ch1ef Club — это уровневая система поощрений гостей в виде начисления баллов за заказы в ресторанах «Джонджоли» и онлайн, а также предоставление привилегий и скидок в обмен на накопленные баллы.

Рост чистой прибыли при переходе на бальную систему

Доля всех скидок в обороте: 6%

Активная клиентская база > 250 000 чел.

С ростом +10-13% в месяц

Рост выручки в разрезе клиента

Средний чек держателя карты выше на 30%

Накопление баллов с чека - 10%

Списание баллов до - 20%

Кэшбэк на День рождения - 30%

Подарок в День рождения до 2000 баллов



Эффективные сценарии работы с базой

Возврат «потерянных» с ROMI +4000%

Снижение оттока гостей

Частота заказов держателя карты выше в 1,5 %
Жизненный цикл +30%

Целевая Аудитория Джонджоли

Демография

Жители Москвы и МО, мужчины и женщины в возрасте 30-55+ со средним уровнем дохода

Интересы и вкусы

Стабильное качество, гостеприимность, территориальная и финансовая доступность ресторанов, разнообразие меню, наличие любимых проверенных блюд, возможность встретиться с родственниками и друзьями

Социальный статус

Офисные сотрудники, семьи с детьми, домохозяйки

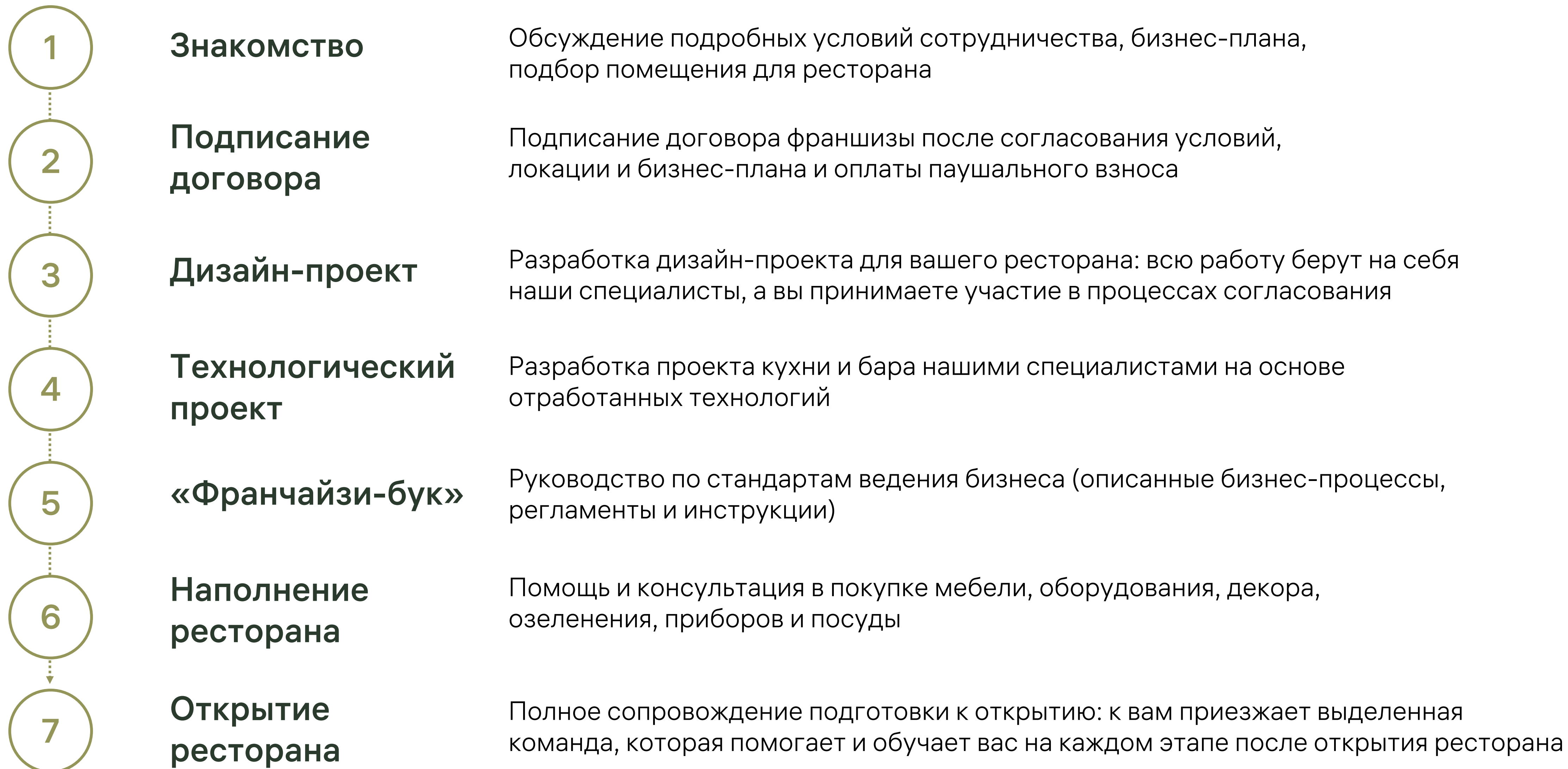
Сценарии посещения

Деловой перекус, ужин после работы, семейный вечер, неформальная встреча, любители мясных блюд



На основе исследования «Анализ базы данных сети ресторанов Джонджоли»,
Paper Planes Consulting Agency

Этапы сотрудничества



Полное сопровождение на каждом этапе

Помещение

Предоставление комплексной поддержки и рекомендаций на всех этапах подбора помещения

Партнеры

Партнерские отношения с поставщиками кондитерских изделий и сыроварней

Обучение

Обучение ключевых сотрудников ресторанов в обучающем центре и в действующих ресторанах сети

Сотрудники

Предоставляем рекомендации по поиску персонала, оказываем помощь в описании эффективного портрета сотрудников

Материалы для запуска

Предоставление готового бизнес-плана, официального брендбука и индивидуального дизайн-проекта ресторана, инструкций, регламентов, тех.карт

Поставщики и оборудование

Помощь по взаимодействию с поставщиками продуктов и оборудования по Москве и МО.

Сайт и приложение

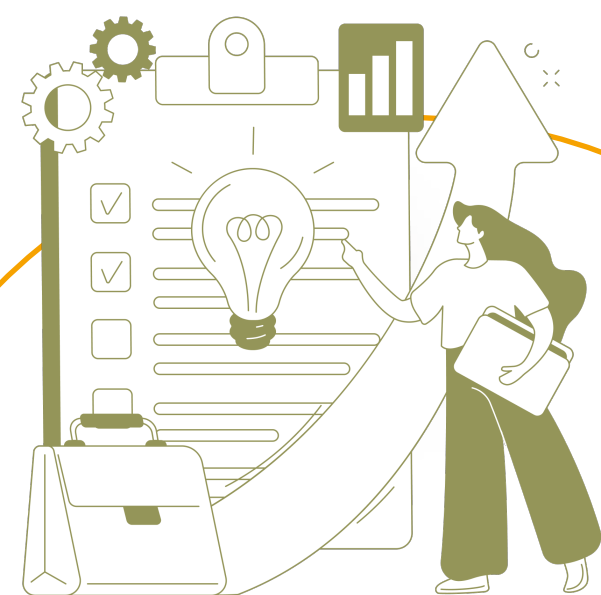
Автоматизированные процессы сбыта в канале доставке еды (собственное мобильное приложение IOS и Android, сайт, контакт-центр, уникальные договоренности с ведущими платформами доставки еды).

Что вы получаете

- ✓ Окупаемость за 1,5 - 3 года
- ✓ Известный ресторанный бренд и успешная бизнес-модель
- ✓ Уникальные технологии приготовления блюд
- ✓ Операционная и маркетинговая поддержка
- ✓ IT-поддержка: автоматизация процессов в ресторане
- ✓ Поддержка имиджа бренда в online/offline среде



Условия приобретения франшизы:



Финансовая модель

5600 чеков

Среднее кол-во чеков в месяц

2600 ₺

Средний чек на стол

3-6 месяцев

Сроки открытия

Финансовые условия:

Паушальный взнос — 5 000 000 рублей

Роялти — от 5% от товарооборота, но не менее 300 000 руб.

Маркетинговый фонд — 2% от товарооборота

Инвестиции — от 20 млн. рублей

Окупаемость — от 18 до 36 мес.

Помещение и сотрудники:

Площадь помещения — от 350 м²

Требования к помещению — отдельно стоящие здания/пристройка к жилому дому/первый этаж/ТЦ

Количество сотрудников — от 20 человек

Прочие расходы (аудит по всем направлениям деятельности ресторана, командировочные), а также иные услуги и стоимость обсуждается индивидуально.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

Собственное производство сыров

Сыроварня «Благодатское» производит мягкие сыры с 2015 г., ориентируясь на обеспечение собственной продукцией московские рестораны кавказской, русской и европейской кухни.

ТЕХНОЛОГИИ

Сырьё, получаемое с фермерских хозяйств, современное оборудование (полностью автоматизированная производственная линия из Италии, изготовленная с соблюдением всех директив ЕС) и высокая квалификация сотрудников, позволяют добиваться стабильно высокого качества сыров;

КАЧЕСТВО

Наш завод работает только с натуральным сырьём, поставляемым с ферм Орловской области;

ДОСТАВКА

Наличие собственного транспорта, грузоподъёмностью от 1,5 до 20-ти тонн, оборудованный рефрижераторными установками с соответствующим температурным режимом.

Собственная кондитерская

Кондитерская фабрика от CH1EF с 2012 г. успешно производит и обеспечивает московские рестораны высококачественной кондитерской продукцией по уникальной рецептуре из натурального сырья. Производство полностью оснащено европейским оборудованием.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Отборное сырьё от российских фермеров;

РЕЦЕПТУРА

Классическая, органическая, безглютеновая продукция;

АССОРТИМЕНТ

Более 30 видов десертов и тортов;

ОТЛАЖЕННЫЕ ПРОЦЕССЫ

- Контроль качества на всех этапах производства
- Высокотехнологичное оборудование
- Отлаженная логистика и собственный автопарк.

ДУШОНДУШОН

РЕСТОРАН ОТ ДУШИ



По вопросам сотрудничества
Ирина Гаврикова
info@ch1ef.ru