

ФРЕШ  
БУФЕТ  
www.freshbufet.ru



# ПРЕЗЕНТАЦИЯ

## ФРАНШИЗЫ РЕСТОРАНА ВЗВЕШЕННОЙ ЕДЫ ФРЕШ БУФЕТ

Принципиально новый подход к здоровому фаст фуду

Современные столовые,  
в которых хочется проводить деловые встречи

# История

**Первое заведение открылось в 2016 г. Сформировавшийся и перенасыщенный фаст-фудом, мелкими кафе и банальными «столовками» рынок требовал нестандартного подхода, свежих решений и идей.**

**Бизнес успех наших заведений** формата фри фло (шведский стол) при высоких запросах горожан г. Твери к культуре предоставления услуг, проект вызвал большой интерес и гарантирует франчайзи успешную работу в городе с населением от 200 тыс. жителей.

**Наш формат оказался вне конкуренции.** Свежая домашняя еда – современный тренд здорового образа жизни. Мы не ограничены в ассортименте и всегда готовы подхватить актуальные фуд – тренды, представить сезонные блюда, устроить недели кухни любого направления.

**Проект оказался настолько успешным,** что мы открываем практически по одному заведению в год. Ограничение для развития сети в домашнем регионе только в численности населения города Тверь.



**Предлагаем Вам выгодный,  
уникальный, современный проект**

# Формат фри-фло

Рестораны взвешенной еды Фреш Буфет — это современный, красивый и престижный проект, формата фри фло.

Самый короткий и оптимальный путь от кухни до тарелки гостя и оплаты + еще много интересных «фишек».



Широкий ассортимент, приемлемые цены, большая пропускная способность



Выбор по системе «шведский стол»



Открытые кухни — цеха, где все блюда готовятся перед гостями



Тарелки с едой взвешиваются на кассе — это быстро и удобно



Система самообслуживания



Гости свободно передвигаются по торговому пространству



Самостоятельно выбирают блюда и регулируют размер порции

# Формулы Успешного Бизнеса Фреш -буфет

Острова  
+  
открытая кухня

=

**Высокий %  
постоянных гостей**

Шведский стол  
+  
отсутствие порций

=

**Высокий  
средний чек**

Фри фло  
+  
система взвешивания

=

**Высокая  
оборачиваемость  
места**

Демократичные цены  
+  
начисление баллов

=

**Широкая целевая  
аудитория**

Доставка  
+  
бизнес ланчи

=

**Дополнительная  
прибыль**

# Продуманная набигация

Гости собирают свою  
«идеальную тарелку»  
с любимыми блюдами:

Салаты и вторые блюда сгруппиро-  
ваны по зонам и имеют единую цену

Меню включает в себя популярные  
блюда русской, итальянской и вос-  
точной кухонь



# Наши фишки

## 1. Качество и свежесть домашней еды!

Блюда расположены на островах в гастроемкостях. Никаких «порций». Наш метод: «Ваш выбор - Ваша рука с раздаточной ложкой – блюдо в гастроемкости - Ваша тарелка».



## 2. Неограниченное разнообразие, свобода выбора!

Блюда готовятся по лучшим домашним рецептам из свежих продуктов. Свежая зелень, сезонные фрукты, vegan food, микрозелень – учитываем все модные современные тенденции ЗОЖ.

## 3. Высокая скорость обслуживания!

Скорость наполнения подноса зависит только от личной динамики гостя. Высокая скорость работы кассира - взвешивание тарелки.

# Наши фишки

## 4 Современный креативный дизайн

Рестораны имеют безупречный интерьер, объединяющий острова фри фло и общий зал с посадочными местами. Гость попадает в атмосферу, пропитанную легкостью, обилием зелени и теплого лампового света. Отдельный шарм добавляют дизайнерские стулья - кресла. Нам удалось создать комфортное пространство для отдыха и гастрономических открытий.



## 5 Экономия

Держим демократичные цены, при высоком среднем чеке за счет разнообразия блюд и способу формирования порции. Для повышения возвращаемости гостей, внедрена система начисления баллов по приложению.

## 6 Доставка

Использование пластиковой упаковки на вынос. Использование программного приложения для онлайн - заказа.

# Общепит не терпит дилетантов

**Формат ресторана с демократичными ценами бюджет востребован всегда. В сочетании с преимуществами модного ресторана – концепция беспроигрышная.**

**Высокая конкуренция делает примитивные, недорогие проекты легко копируемыми.**

Наш проект далеко не простой.  
Вложения серьезные – мы рассчитываем на долгосрочную перспективу.

**Работа с опытными партнёрами – это гарантия успеха и развития точки. Предлагаем Вам проверенную модель бизнеса, которая существует в новой нише общественного питания.**

Проект претерпел усовершенствования и оптимизацию во время санитарных ограничений и изменении системы налогообложения и показал свою устойчивость.

**Теперь это оцифрованный и отформатированный бизнес с просчитанным результатом.**



# Состав франшизы

**Выбрав франшизу Вы получаете комплексный бизнес – продукт, в который входят инструкции и технологические карты блюд, опыт сотрудников и подготовка к решению управленческих задач.**

С момента оплаты паушального взноса, до открытия вашего ресторана взвешенной еды «ФРЕШ БУФЕТ» пройдет всего 5 месяцев.

На каждом из этапов вас будут сопровождать специалисты нашей компании:



Собственники  
бизнеса



Управляющий



Шеф-повар



Дизайнеры  
проектировщики



# Этапы запуска вашего ресторана «Фреш-буфет»

1

ПОДБОР И РЕМОНТ  
ПОМЕЩЕНИЯ

2

ОБУЧЕНИЕ  
ОПЕРАЦИОННОМУ  
УПРАВЛЕНИЮ  
РЕСТОРАНОМ

3

ПОИСК  
И ПОДГОТОВКА  
ПЕРСОНАЛА

4

ПЕРЕДАЧА  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

5

КОМАНДА ОТКРЫТИЯ  
ПРИЕЗЖАЕТ  
В ВАШ ГОРОД

# Преимущества франшизы ресторана фреш -буфет



Вложение средств в надежный, долгосрочный, не подверженный быстрому изменению модных тенденций, и быстрокупаемый бизнес



Вывод на рынок вашего города уникального формата общепита.



Достойная миссия для вас и вашей команды – свежая, вкусная еда и здоровое питание.



Подробный франчайзи-бук



Передача уникального торгового предложения и опыта нашей команды.



Простор для вашего творчества – вы лучшие знатоки вкусов и предпочтений ваших земляков.



Некопируемая, высококонкурентная бизнес-модель.

# Сопровождение Работы ресторана после открытия

**Команда управляющей компании сопровождает работу вашего ресторана на протяжении всего сотрудничества.**

**Вы вносите ежемесячный платеж – роялти. Мы оказываем комплексную поддержку:**

Сопровождаем, консультируем силами наших специалистов: директора, бренд-шефа, маркетолога, финансового директора, юриста, системного администратора.

Даем рекомендации по внедрению сезонного меню, рецептуры и технологические карты.

Анализируем результаты финансово-хозяйственной деятельности, рекомендуем как оптимизировать бизнес-процессы, точки контроля и периодичность.

Анализируем деятельность по чек листам.

Консультируем по всем вопросам, связанным с организацией и эксплуатацией ресторана взвешенной еды Фреш –Буфет.

# Наша миссия

Мы любим и ценим взвешенные  
решения наших гостей:



Питаться здоровой,  
свежей едой

Разумно экономить



Ценить свое время

Качественно, дешево, быстро!  
Так все хотят.  
А так бывает? С нами- да!