



BLUEFIN

SUSHI OYSTERS

FRANCHISE

О КОМПАНИИ



600 кв.м

**Производство в центре
Москвы** на больших
фабриках-кухнях



Профессиональные повара с
опытом работы в лучших
японских ресторанах Москвы



Эксклюзивная упаковка,
не имеющая аналогов
на рынке



Максимальная свежесть:
всю продукцию курьеры
доставляют
в специальных термосумках со
встроенными емкостями для льда



О КОМПАНИИ

На данный момент компания Bluefin имеет **самый высокий средний чек** по России в онлайн - 8 500р.

Каждый день мы успешно выполняем 200-300 заказов. Команда Bluefin сформирована из профессионалов с опытом работы в лучших премиальных ресторанах.

Наши повара регулярно проходят стажировку за рубежом, а также раз в год наше производство посещают специалисты из Японии.





О КОМПАНИИ

Для приготовления блюд мы используем ингредиенты высочайшего качества, и работаем только с проверенными поставщиками.

Упаковка наших блюд разрабатывается специалистами нашей компании и не имеет аналогов на рынке.

Точно выверенный технологический процесс и мастерство поваров компании Bluefin делают нас лидером премиального сегмента доставки еды.



НАШЕ МЕНЮ

Меню Блюфин разработано специалистами нашей компании и не имеет аналогов в России. Включает такие позиции как:



Ролл сашими из камчатского краба в огурце **1490 P**



Ролл сашими из тунца еллоуфин с манго, спаржеи и ореховым соусом **1250 P**



Ролл из торо, тунца блюфин и лакедры с трюфелем **2500 P**



Ролл из тунца Еллоуфин с трюфелем **1650 P**



Ролл из торо с авокадо и жареным луком порей **1750 P**



Суши торо с икрой морского ежа и черной икрой **990 P**



Ролл сашими из лосося с манго, авокадо и маринованными овощами **1150 P**



Ролл сашими с тунцом еллоуфин, лососем и авокадо **1490 P**



Тунец Блюфин с трюфелем **520 P**



Суши татаки масляная рыба с трюфелем **260 P**



Суши спайс торо **590 P**



Суши торо **590 P**



Ролл Никкей из креветки темпура, лосося татаки с авокадо с салатом микс **1290 P**



Ролл Никкей из тунца Еллоуфин, лосося, сибаса в остром соусе **1490 P**



Ролл Никкей с камчатским крабом, тунцом Блюфин, лососем и черной икрой **1990 P**



Ролл Никкей из лосося, тигровой креветки, тунца татаки с салатом микс **1390 P**

Работаем с эксклюзивными продуктами



Нашей компанией налажены прямые поставки черного итальянского трюфеля, который дополнительно можно добавить практически к любому блюду из меню.

НАШЕ МЕНЮ



Суши Блюфин с черной икрой 950 Р



Суши с черной икрой 990 Р



Ролл из печени морского черта Анкимо, копченого угря и зеленого лука 1590 Р



Ролл сашими из лосося гравлакс, сибаса с медово-горчичным соусом 1150 Р



Ролл Филадельфия Гравлакс 990 Р



Фирменный ролл Блюфин 2990 Р



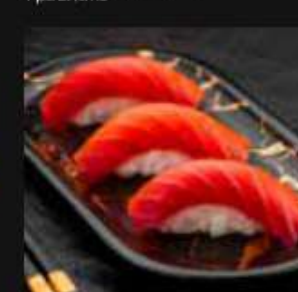
Суши с сибасом и черной икрой 700 Р



Суши печень морского черта Анкимо 290 Р



Слабосоленый лосось гравлакс с авокадо и икрой форели 270 Р



Суши с лососем Гравлакс 250 Р



Нашей компанией налажены прямые поставки черной осетровой икры с Каспия.

На нашем производстве используется лосось Гравлакс собственного приготовления.



Икра морского ежа

13990 Р



Сашими икра морского ежа

2550 Р

РЕСТОРАН В MOSCOW CITY



В 2021 году открыт флагманский ресторан сети в Москва Сити

Ресторан вошёл в ТОП 100 НОВЫХ РЕСТОРАННЫХ КОНЦЕПЦИЙ по версии Пальмовая ветвь ресторанный бизнеса

Наша компания получила Пальмовую ветвь ресторанный бизнеса в номинации **“За лучший сервис доставки в премиальном сегменте”**

Бренд-шеф по направлению Никкей - Сантьяго Торрихос.

КОНЦЕПЦИЯ РЕСТОРАНА

Основную часть меню ресторана составляют блюда в стиле Никкей (смесь перуанской и японской кухни).

Данная концепция представлена в Москве только ресторанами Nobu.

Также в меню представлены множество блюд из охлажденной рыбы и живых морепродуктов (камчатский краб, морской ёж, морской гребешок, устрицы).

Средний чек в ресторане от 3500 рублей без учета алкоголя.



Шеф направления Никкей – Сантьяго Торрихос.

Более 10 лет опыт работы в мишленовских ресторанах и собственный проект, номинированный на звезду Мишлен.



Шеф японского направления – Николай Ким.

БЛЮДА БРЕНД ШЕФА

Николай Ким



BLUEFIN - ЭТО:



Регулярные поставки от
лучших мировых поставщиков

Высочайшее
качество блюд



Упаковка,
не имеющая аналогов

Уникальная
концепция



Собственное производство
в центре Москвы

Собственный сайт
и мобильное приложение



Электронная
база знаний

Авторские
рецепты



BLUEFIN
SUSHI OYSTERS



FRANCHISING BLUEFIN

Если Вы

- ~ имеете успешный опыт ресторанной деятельности,
- ~ готовы соблюдать жесткие стандарты для сохранения высокого качества продукции,
- ~ понимаете и разделяете принципы работы в премиальном сегменте...

... то Вы можете стать нашим будущим Партнером.



ФОРМАТЫ ФИЛИАЛОВ



Dark Kitchen

площадь от 190 кв.м.



Ресторан

площадь от 240 кв.м.
(от 50 кв.м. посадочный зал)

УСЛОВИЯ СОТРУДНИЧЕСТВА



Паушальный взнос
1,5 - 3 млн руб.



Роялти
7% от выручки



Маркетинговый взнос
2% от выручки



Инвестиции в открытие
от 10 млн руб.



Окупаемость
от 18 мес.

ПОДДЕРЖКА ПАРТНЕРОВ

- **Проконсультируем** по выбору помещения
- **Окажем помощь** в переговорах с арендодателем
- **Подготовим** расстановку оборудования и дизайн посадочного зала
- **Подберем и обучим** стандартам Компании Вашего управляющего и шеф-повара
- **Предоставим** лучших поставщиков продуктов и упаковки
- **Подключим** персонал к онлайн Базе знаний компании для регулярного обучения и аттестации
- **Присоединим** к единому колл-центру и мобильному приложению Компании
- **Предоставим** эксклюзивные условия работы с агрегаторами
- **Обеспечим** командой открытия для запуска работы филиала
- **Будем осуществлять** маркетинговую поддержку и продвижение Вашего филиала весь период сотрудничества:
 - контекстная и таргетированная реклама
 - работа со СМИ и блоггерами
 - ведение соц.сетей
 - аналитика продаж
 - мониторинг обратной связи гостей
- **Будем консультировать** в процессе работы по обновлению меню и иных Стандартов
- Регулярно **будем проверять** Ваш филиал для контроля качества продукта и сервиса



**Персональный
менеджер
на всех этапах**



ЭТАПЫ ОТКРЫТИЯ

ПОДПИСАНИЕ ДОГОВОРА ФРАНЧАЙЗИНГА



Подбор
помещения



Дизайн-проект
Технологический проект



Ремонт
помещения



Подбор и
обучение персонала



Подписание договоров
с поставщиками



Выезд команды открытия



ОТКРЫТИЕ ФИЛИАЛА

2 МЕСЯЦА

ОТДЕЛ ФРАНЧАЙЗИНГА
КОВАЛЕВА МАРИНА
+7 (917) 568-77-77
fr@bluefin.moscow



Оставить заявку на сотрудничество
<https://bluefin.moscow/franchise/>

