



ГРИЛЬ HAУС

СЕТЬ ГРИЛЬ РЕСТОРАНОВ



О НАС

Гриль Хаус – это проект крупнейшего в Восточной Европе франчайзингового холдинга ВСА. На сегодняшний день компания Гриль Хаус является самой крупной сетью мясных ресторанов, где готовятся блюда на гриле.

Формат Гриль Хаус не имеет аналогов в России. Блюда гриль готовятся прямо на глазах у посетителей на натуральных углях в высокотехнологичном мангале, установленном в зале стационарного ресторана или барной стойке заведений на фуд-кортах. Впервые блюда ресторанного типа доступны по приятным ценам в качестве ежедневного рациона.




МЯСО КАК
ИСКУССТВО



10
лет опыта

более
50
заведений

в **5**
странах



НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

ОКУПАЕМОСТЬ ОТ 12 МЕСЯЦЕВ

Которая достигается благодаря низкой цене инвестиций, качественным и доступным блюдам, обеспечивающим популярность заведению.

УСПЕШНЫЙ ПРОЕКТ

Благодаря актуальности формата уже сегодня сеть достигает отметки 50 ресторанов в различных регионах России и бывшего СНГ.

САМЫЕ ВЫГОДНЫЕ УСЛОВИЯ ФРАНЧАЙЗИНГА

Мы смогли снизить сумму инвестиций без потери в качестве за счет собственных производственных предприятий и поддержки специалистов из центрального офиса компании BSA Holding, который насчитывает боле



МЕНЮ

Гриль Хаус идеально подходит для любителей вкусно и сытно поесть.

В Гриль Хаус используются только свежие продукты, мясо предварительно не замораживается. На нашем гриле подают сочные стейки, ребра, хрустящие куриные крылышки, вкусные морские деликатесы, чтобы насытить



БЕСКОНТАКТНОЕ МЕНЮ

ФРАНЧАЙЗИНГ

Идея создания проекта появилась в результате анализа рынка и поиска нового актуального формата для России и СНГ.

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС
ОТСУТСТВУЕТ

роялти **2,5 %**
отсутствует рекламный сбор

ПЛОЩАДЬ ОТ **40** м²

ИНВЕСТИЦИИ
ОТ **2 950 000** р

ОСОБЫЕ
УСЛОВИЯ ДЛЯ РЕГИОНОВ

окупаемость
ОТ **12** мес



В СУММУ ИНВЕСТИЦИЙ ВХОДИТ



полный комплект
оборудования



высоко-
технологичный
мангал



рекламная
вывеска



барная стойка



комплект мебели
на 60 посадочных мест
(для стационаров)



дизайн интерьера,
рекламные материалы



профессиональное
обучение персонала



помощь в подборе
персонала



выезд и помощь
при открытии
команды поддержки



маркетинговая поддержка
на протяжении всего
периода работы



Pos-терминал
и программное
обеспечение



МАРКЕТИНГ

Отдел маркетинга и дизайна создает для вас актуальные региональные инструменты продвижения вашего ресторана в рамках нашей тематической концепции с учетом ваших пожеланий. Видео-, аудиоролики создаются персонально для партнеров для устойчивого позиционирования бренда в городе. Печатная полиграфия на разные носители позволит обеспечить успешный старт и дальнейшее поддержание информативной представленности

ЧЕТВЕРГ
BURGER'S DAY
к любому бургеру
в подарок картофель
Фри и напиток 0,3

ПЯТНИЦА
+2 бокала пива
к любой тарелке*

СУББОТА / ВОСКРЕСЕНИЕ
1+1
лимонад / напиток

*Условия акции уточняйте у администратора.
**При заказе лимонада / напитка в подарок к любому бургеру в ресторане.
***При заказе пива в ресторане в подарок к любому бургеру в ресторане.
****При заказе пива в ресторане в подарок к любому бургеру в ресторане.

ГРИПП ХАУС

ПОНЕДЕЛЬНИК / ВТОРНИК
ПИЦЦА В ПОДАРОК
при покупке пиццы с собой

СРЕДА
SWEET DAY
Десерт в подарок
при заказе блюда
из мангал меню

НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ
-15%**

*Условия акции уточняйте у администратора.
**При заказе пиццы в ресторане в подарок к любому блюду из мангал меню.
***При заказе десерта в ресторане в подарок к любому блюду из мангал меню.
****При заказе десерта в ресторане в подарок к любому блюду из мангал меню.



| ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ | |
|-----------------------|--------------|
| Свежовыжатый сок | 250 мл / 370 |
| Вода с газом/без газа | 500 мл / 100 |
| Coca Cola | 500 мл / 120 |
| Tanta | 500 мл / 120 |

| ЗАКУСКИ | |
|-------------------------------|-----|
| Сырная тарелка | 570 |
| Сельдь с картофелем и зеленью | 320 |
| Мясное ассорти | 620 |
| Пивная тарелка | 690 |
| Пикантные гренки | 180 |
| Овощи микс | 470 |
| Крылья гриль | 390 |
| Рыбный микс | 610 |
| Дуэт бургер с лососем с/с | 430 |
| Дуэт бургер с ростбифом | 390 |
| Фруктовая нарезка | 680 |

| САЛАТЫ | |
|-----------------------|-----|
| Цезарь с курицей | 410 |
| Цезарь с креветками | 470 |
| Греческий | 360 |
| Fresh-salad Chicken | 390 |
| Fresh-salad Beet | 360 |
| Коктейль с креветками | 510 |

| МЯСО КАК ИСКУССТВО СТЕЙКИ | |
|---------------------------|--|
| Стейк Рибай 100г* | |
| Стейк Нью-Йорк 100г* | |
| Стейк Чак ролл 100г* | |
| Стейк Мясника 100г* | |
| Филе миньон | |

*Условия акции уточняйте у администратора.
Наш буженил по стейку и стейку.
Указан вес: сырого продукта.

МЯСО & ПТИЦА
Свиная шея гриль

ПОЛИТИКА ЛОЯЛЬНОСТИ

Грамотная политика лояльности по отношению к гостям позволит не только удержать существующую базу, но и приумножить ее, а также повысить средний чек. Интеграция между приложением и системой учета в ресторане делает взаимодействия с гостями прозрачным, информативным и функциональным. При появлении новой акции, ваши гости будут проинформированы о ней мгновенно и найдут повод для новых встреч в вашем заведении.



НАША СЕТЬ



* с подробным перечнем ресторанов сети можно ознакомиться на официальном сайте [www.peter.deli.ru](#)



ФУД КОРТ



ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЯМ

ПЛОЩАДЬ от 40 до 80 м²

МИНИМАЛЬНАЯ ШИРИНА
БАРНОЙ СТОЙКИ 3,5 м

ОБЩАЯ ПОТРЕБЛЯЕМАЯ
МОЩНОСТЬ от 35 КВт

ВЕНТИЛЯЦИЯ, ВОДОСНАБЖЕНИЕ В
ПОМЕЩЕНИИ ТЦ



СТАЦИОНАР



ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЯМ

ПОМЕЩЕНИЕ В МЕСТЕ С ХОРОШЕЙ
ТРАНСПОРТНОЙ РАЗВЯЗКОЙ

НАЛИЧИЕ ПАРКОВКИ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ПЛОЩАДЬ **от 80 м²**

ШИРИНА ФАСАДА **от 4 м**

МИН. ВЫСОТА ПОТОЛКОВ **2,8 м**

НАЛИЧИЕ СЛУЖЕБНОГО ВХОДА, ВОЗМОЖНОСТЬ
ОБУСТРОЙСТВА ЛЕТНЕЙ ПЛОЩАДКИ

ОБЩАЯ ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ **от 80 КВт**

ВЕНТИЛЯЦИЯ, ВОДОСНАБЖЕНИЕ
В ПОМЕЩЕНИИ