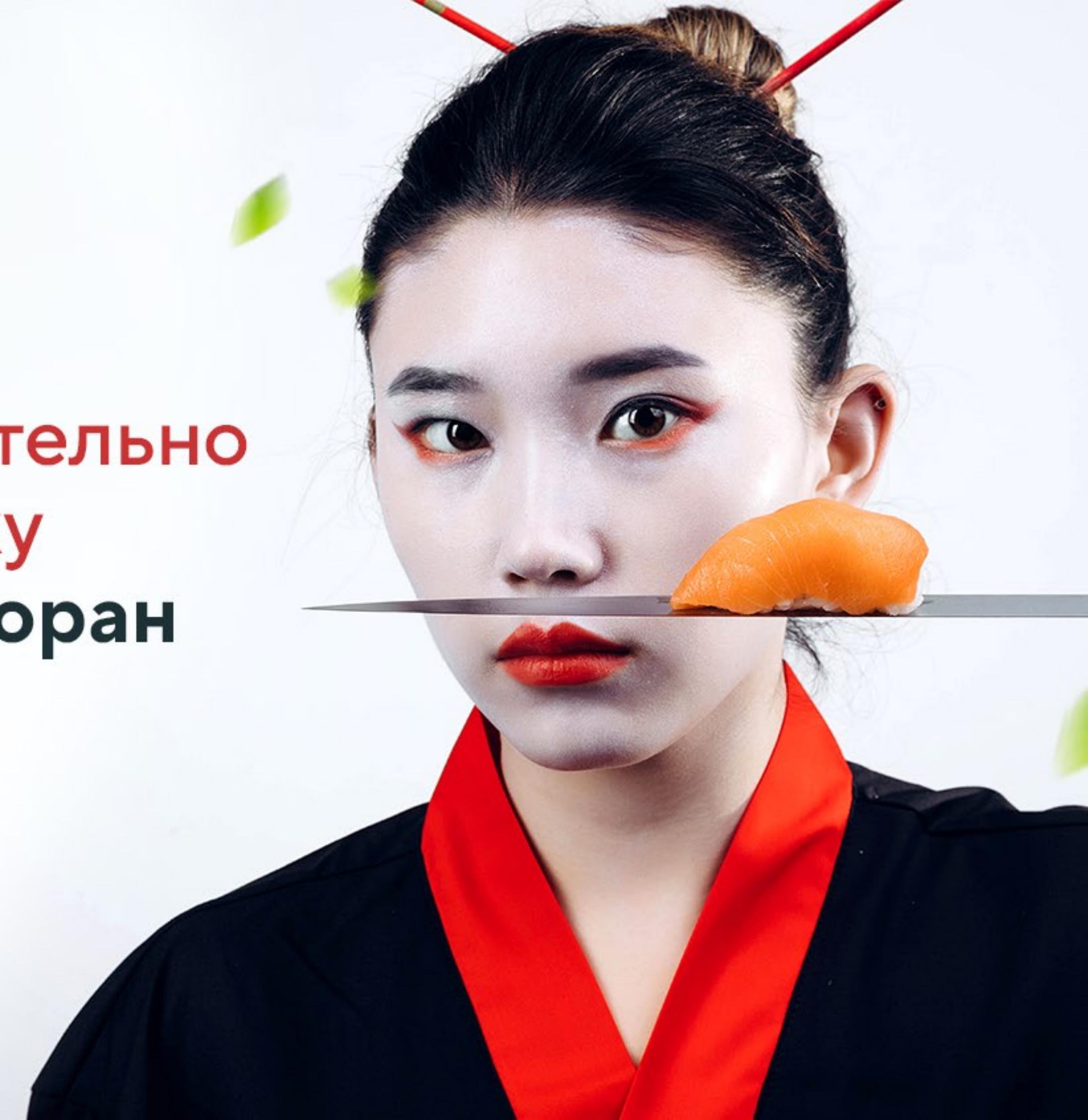




Франшиза суши
из Казахстана

**Решили самостоятельно
запустить доставку
или открыть ресторан
в своем городе
Казахстана?**



ТОП-3 типичные ошибки,

которые чаще всего допускают новички
при открытии своего заведения

1



Неправильный фудкост

При расчете фудкоста можно упустить ряд важных моментов (амortизацию оборудования, затраты на маркетинг и т.д.) и за счет этого потерять доход и впоследствии попасть в кассовый разрыв.

2



Несбалансированное меню

Если продавать только роллы «Филадельфия», в итоге будет копиться обрезь рыбы, которая стоит так же, как и филе, но не расходуется, что приводит к необоснованным финансовым потерям.

3



Некомpetентный персонал

При отсутствии системы обучения и удержания персонала часто возникают ситуации, когда уходят ключевые сотрудники, что приводит к нарушению работы объекта.



Франшиза ProСуши – ваш надежный партнер с 8-летним опытом работы

Который знает, как минимизировать ошибки
и превращать их в преимущества



Собственная
ERP-система



Более 90
сотрудников
в сети



3 000 000 ₣ –
рекорд прибыли
за месяц работы
1 объекта



Более 90 000
клиентов



4,6/5 – средняя оценка
(на основе 500+ отзывов)



Что вы получите, если решите купить франшизу и стать нашим партнером

Да, мы продолжаем сталкиваться со сложностями, но уже выработали свой особый подход, который помогает быстро решать проблемы и превращать недостатки в преимущества



5+ инструкций для поиска идеального места + дизайн-проект

В том числе вы получите:



Чек-листы
выбора
помещения



Презентацию для
арендодателей для
упрощения
переговоров



Примеры
визуализаций
ресторанов разных
форматов



Визуализацию
объекта конкретно
под ваше
помещение



Задание
на ремонт

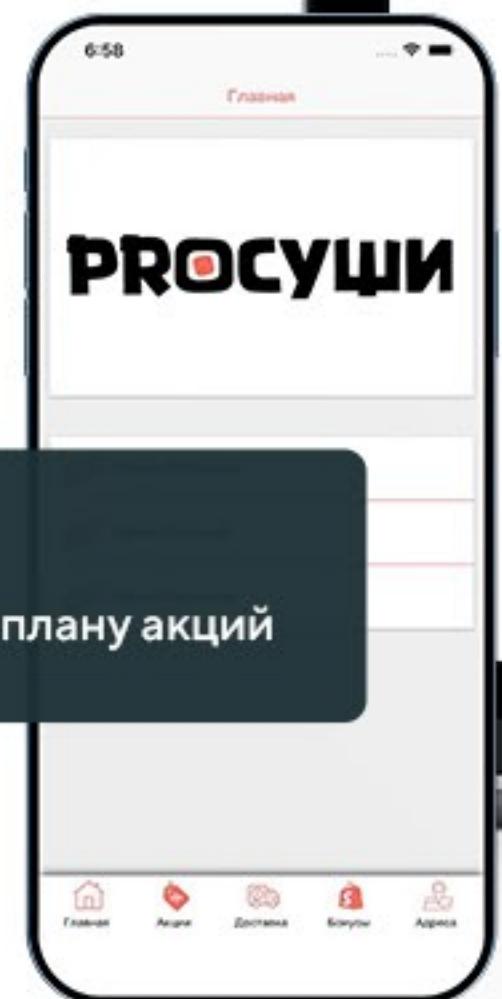


10+ эффективных каналов рекламы:

привлечем клиентов в ваше
заведение

- Мобильное приложение
- Продающий сайт
- Таргетированная реклама
- Бонусная система
- Видеоролики
- Аккаунты в социальных сетях
- Контекстная реклама
- Работа с отзывами

Вся реклама –
по ежеквартальному плану акций



Костанай изменить | Русский язык изменить | ✉ ≡

8 (775) 007-07-59
Доставка работает с 10⁰⁰ до 00⁰⁰

PROсуши
доставка суши в Костанае

Акции | Оплата и доставка | Франшиза | Бонусная система

ДОСТАВИМ ЗА 60 МИНУТ
ИЛИ СУШИ БЕСПЛАТНО!

*В случае, если мы не успеем доставить заказ за 60 минут, к любому следующему вашему заказу на сумму от 2000 тенге будет подарен сет «Гензай»!

СЕТЫ (НАБОРЫ)

8.2 8.3 8.3 8.3

Гензай Каприз Сет 6 Пик

MacBook



**50+ медиафайлов,
обязательных для работы
доставки и ресторана**

В вашем распоряжении будут:

- макеты меню
- буклеты
- баннеры
- шаблоны заставок для соц.сетей
- визитки
- таблички
- вкусные фотографии

и многое-многое другое
с системным пополнением
базы новыми материалами

55+ видов блюд.

Фирменное сбалансированное меню
с максимальной наценкой



Суши-сеты



ТемпURA



Горячее и салаты



Wok



Питас



50+ критериев

для независимого контроля
качества

- Каждую неделю назначаются тайные проверяющие случайным выбором из числа подписчиков и клиентов, которые выполняют задания по проверке
- Взаимодействие с тайными покупателями ведется через специальный закрытый Instagram-аккаунт @prosushi_quality
- Кроме того, шефы и управляющие каждого ресторана регулярно проводят проверки с заполнением листа операционного аудита.
- Они позволяют оценить внутренние процессы работы, которые не видны клиентам в прямом смысле, но влияют на общий результат и эффективность работы

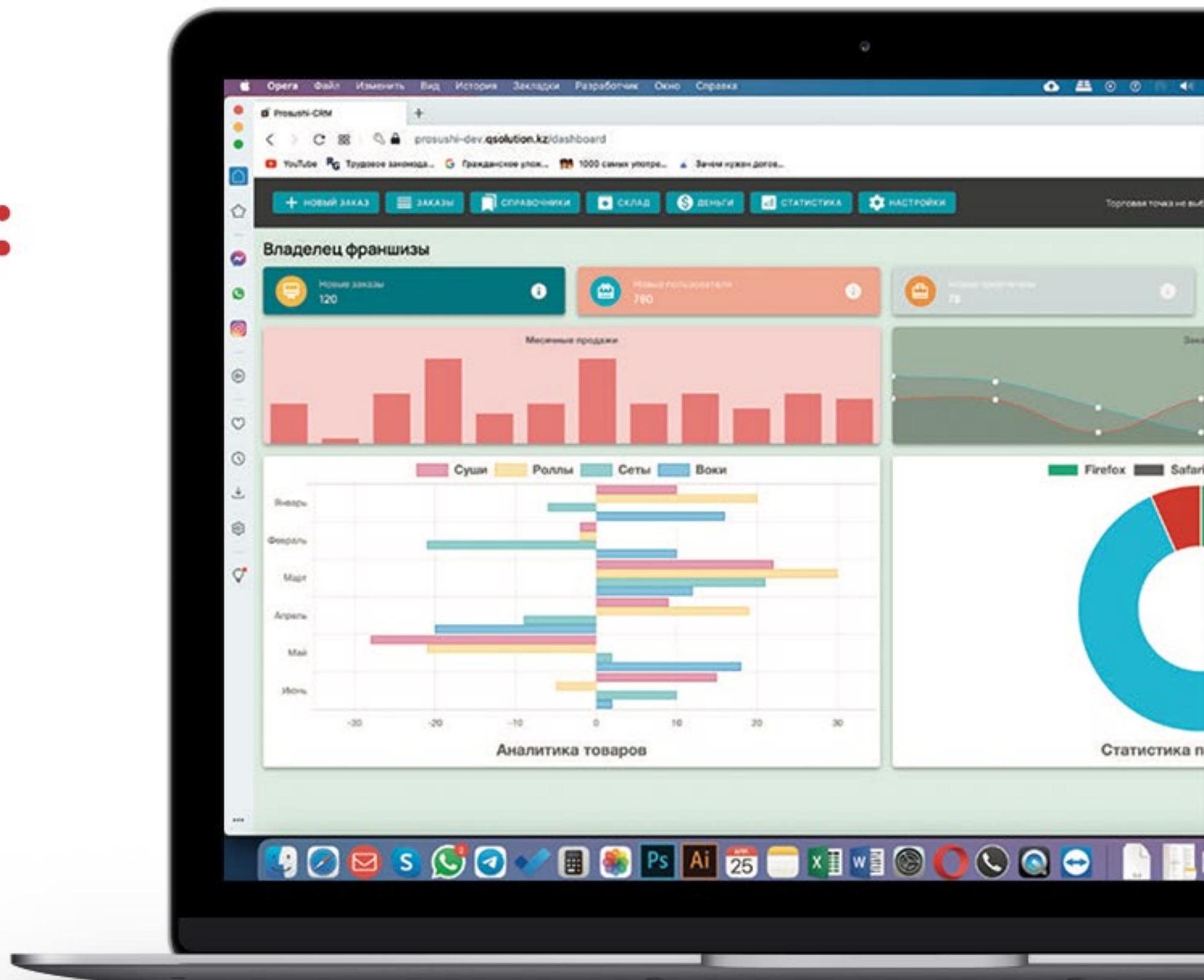


Написанная нами с нуля ERP-система:

контролируйте бизнес 24/7
из любой точки мира, где
есть интернет

Вы сможете:

- видеть статистику продаж за любой период;
- контролировать себестоимость товара;
- уточнить остатки на складе в любой момент времени;
- знать постоянных гостей и их предпочтения;
- отслеживать статусы заказов; передавать заказы курьерам и др.



Отдельные операторы для каждого франчайзи в едином Call-центре



Позвоним клиенту,
примем и подтвердим
заказ



Внесем данные
в систему



Решим возникший вопрос
клиента через собственный
Call-центр

Ваша задача — готовить
блюда и доставлять
их клиентам



20+ чек-листов и стандартов работы персонала:

помогаем с вопросами найма, обучения, контроля

В том числе в вашем распоряжении:

- шаблоны вакансий
- списки необходимых должностей; трудовые договоры
- штатное расписание
- онлайн и оффлайн обучение сотрудников
- стандарты по всем направлениям работы
- тренинги для повышения квалификации
- работающая система мотивации.

**И наша поддержка
по любым вопросам
с персоналом**



PROСУШИ

Aliquam et lectus id arcu porta sedet. Quia
possumus justus. In mi nisl, cursus in facili
sic, maximus tempus est. In hac habitasse
platea dictumst. Vivamus sed dignissim du
vimus nunc, nata dapibus suscipit pul
nunc nulla non mauris in mi nisl, cursus in
facili platea dictumst. Vivamus sed dignis

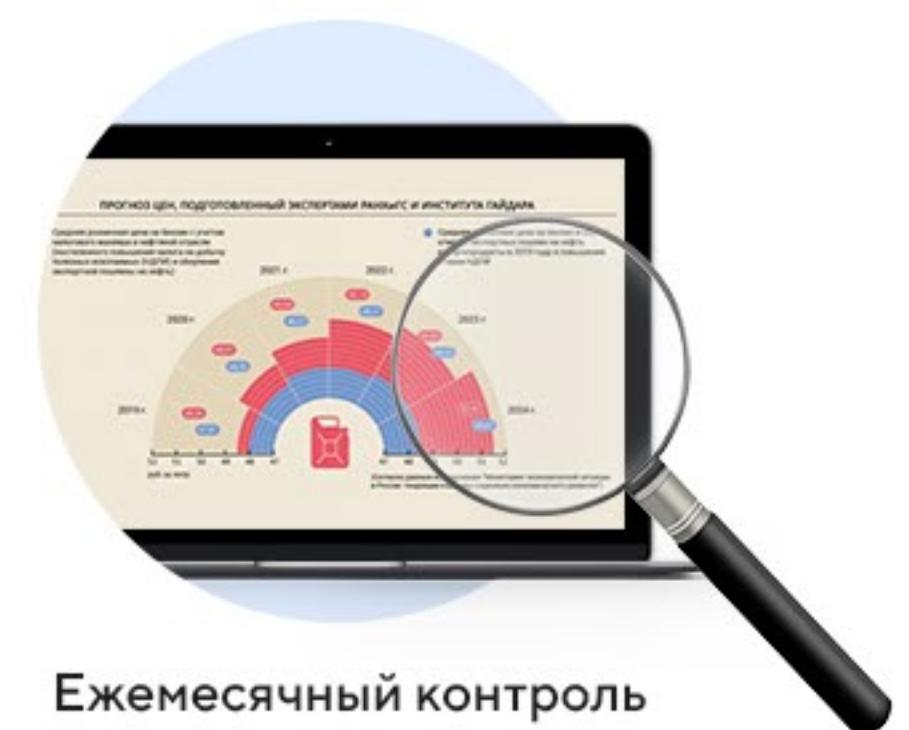
um as facilis id arcu porta sedet quis
querie justus. In mi nisl, cursus in facili
sic, maximus tempus est. In hac habitasse
platea dictumst. Vivamus sed dignissim du
vimus nunc, nata dapibus suscipit pul
nunc nulla non mauris in mi nisl, cursus in
facili nunc, maximus tempus est. In hac habi

Решаем любые вопросы работы вашего объекта,

чтобы он приносил вам и доход, и удовольствие



Онлайн-консультации
в чатах



Ежемесячный контроль
финансовых показателей



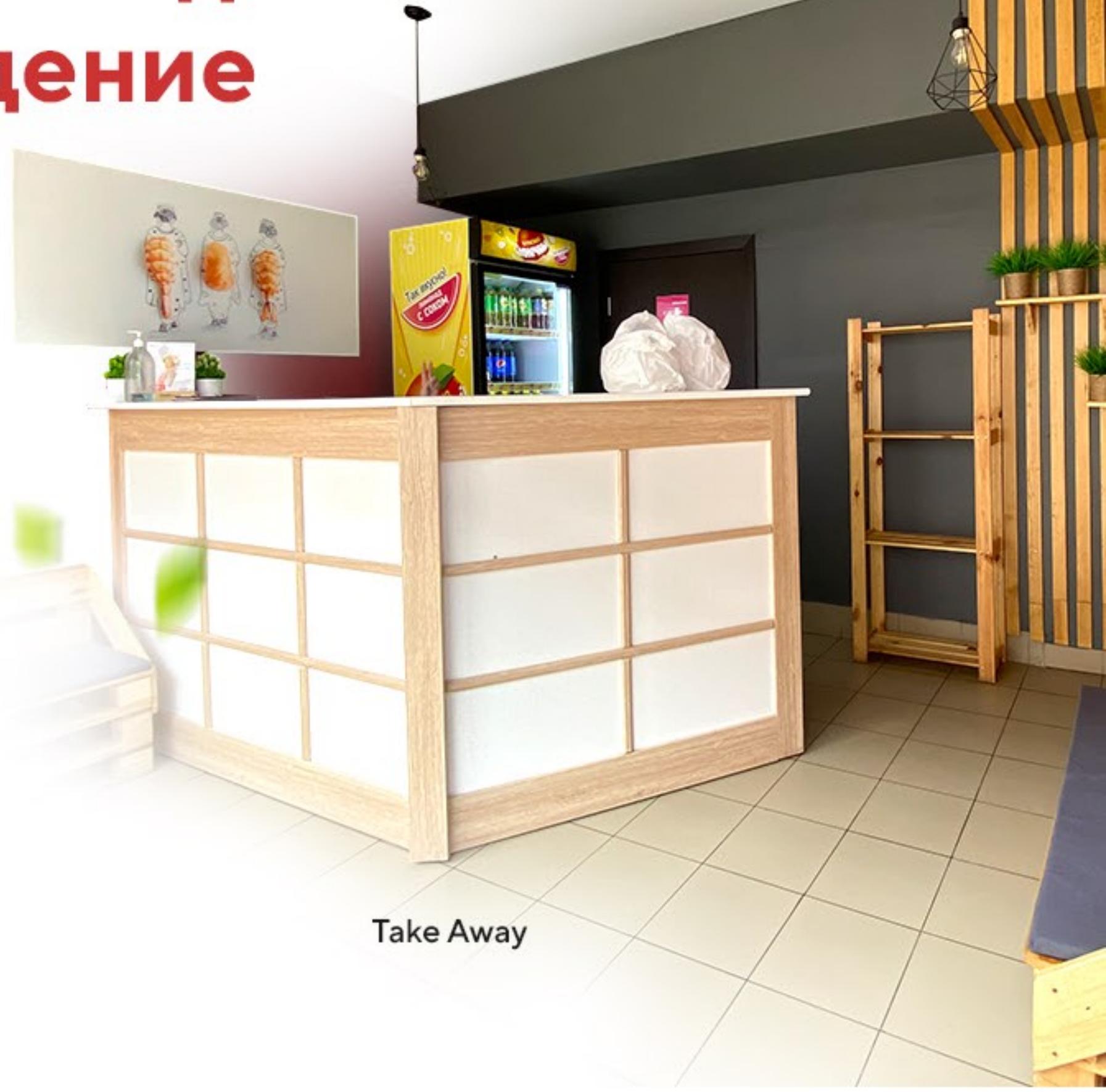
Доступ
к базе знаний



Как может выглядеть ваше заведение



Ресторан



Take Away

A close-up photograph of a young woman with dark hair, smiling broadly. She is holding a black rectangular tray filled with various types of sushi rolls, including salmon, cream cheese, and green vegetables. She is using chopsticks to pick up one of the rolls. The background is a solid red.

Финансовые условия франшизы

	Take Away	Ресторан
Инвестиции	от 10 000 000 ₸	от 14 000 000 ₸
Паушальный взнос	1 500 000 ₸	1 500 000 ₸
Окупаемость	от 11 месяцев	от 12 месяцев
Площадь	80-140 м ²	80-140 м ²
Роялти	3 месяца каникул, 4-6 месяц - 4,5% от оборота	

Сколько можно зарабатывать?

На примере 12-го месяца работы

	Take Away + доставка	Ресторан + доставка
Средний чек	6 500 ₮	6 000 ₮
Колличество чеков в месяц	1869	1869
Маржинальность	61%	61%
Чистая прибыль	1 214 850 ₮	1 682 100 ₮
ROI за 3 года	6,43	5,64



PROСУШИ

Франшиза суши
из Казахстана

Что дальше?

Мы были честны
и рассказали всё, как есть.
Теперь решение за вами.



prosushifranchise@gmail.com

