



## **Вашему вниманию предлагается Франшиза новой сети Pizza Napoli**

Мы открылись в сентябре 2020 г., в самый тяжелый период для ресторанного бизнеса. Этот проект стал очень удачным с точки зрения как финансовой, так и имиджевой. Заведения получились аутентичные, как настоящие Неаполитанские пиццерии.



Наши пиццерии открыты в разных форматах, на закрытой кухне, в спортивном комплексе, на рынке (в маленьком павильоне с дровяной печкой), в спальном районе и на фудкорте.

Благодаря тому, что все пиццерии в разных форматах, мы выбрали самые удачные, утвердив их на практике. В итоге мы представляем вам самые успешные пиццерии в наших форматах для покупки франшизы. Цена паушального взноса зависит от метража пиццерии, которую вы хотите открыть.

## Что вы получаете, работая с нами

В меню: 25 видов классических и авторских пицц и 6 видов фокаччи.



Вы получаете профессионального партнера, который работает в ресторанном бизнесе с 1996 г., успешный проект и гарантию того, что каждая открытая пиццерия, будет приносить прибыль и вам не нужно будет находиться там постоянно. Вы сможете заниматься параллельно своими делами, работой, отдыхом, семьей и т.д. С нашей стороны у Вас будет полная поддержка:

- раскладки и технологии приготовления пицц,
- консультации по ремонту помещения,
- консультации по закупке оборудования,
- помощь в поиске персонала, контроль качества персонала,
- консультации по выбору поставщиков продуктов,
- консультации по регистрации кассы в налоговой, открытию счета и получению терминала и QR-кода,
- консультации по бухгалтерскому сопровождению,
- консультации по подписанию договоров с Роспотребнадзором и пожарными инспекторами,
- рекламную кампанию,
- маркетинг

Также Вы получаете фото и видео по приготовлению всех пицц и фокаччи.

Помощь в поиске помещений, консультации и рекомендация по ним.

Вы получаете всё «под ключ».

Для принятия решения Вам нужно изучить договор, а также приехать в саму пиццерию, посмотреть формат, как все работает, и понять, насколько он успешный и обязательно самим попробовать пиццу, чтобы убедиться, как это вкусно! И, наконец, вы получаете настоящую Неаполитанскую пиццерию, в которой ваш пиццайло готовит самую вкусную пиццу на тонком тесте.

### Кто может купить?

Единомышленники, которые знают, что такое Неаполитанская пицца и любят пиццу на тонком тесте, переживают и болеют за свой бизнес. Но самое важное, чтобы мы нашли общий язык!

### Сколько времени нужно тратить на управление?

Можно тратить всего 3-5 часов в неделю. Налаженная система это позволяет.

## Финансовая модель

Небольшие помещения от 9м2 - 70м2.

В каждой пиццерии один пиццайоло, он же кассир, открытая кухня. Когда приходят гости, пиццайоло принимает заказ и готовит при них, позволяя гостям наблюдать за всем процессом, что без сомнения привлекает и взрослых, и детей.

Минимальная себестоимость и максимальная окупаемость проекта. Чистая прибыль составляет в среднем 100000-300000 руб., а может потенциально и больше.

Аренда помещения не должна быть высокой, так как это средней ценовой сегмент, с недорогой выпускаемой ценой (цена=качество=прибыль).

Средняя касса в каждой пиццерии 15000 - 40000 р., при наценке 300-400% прибыль гарантирована.

Рост постоянных гостей также увеличивается за счет «сарафанного радио» прежде всего, постоянной рекламы в соц. сетях за счет Правообладателя, что всегда приносит финансовый результат.

Вложения: Франшиза покупка (295000 р.) + Инвестирование (аренда помещения, оборудование, инвентарь "под ключ" 500000 р. + ремонт помещения 100000 р., в зависимости от помещения).

В итоге - пиццерия "под ключ" вам обойдется до 1 млн.р. !!!

Берем среднюю прибыль 15000р/день.(450000 р в месяц), при себестоимости 300000-350000 р, чистая прибыль получается 100000-150000 р. в месяц. Полная окупаемость вложенных средств 8 месяцев.

На данный момент есть пиццерия которая окупила себя за 3 месяца.

Заказы поступают через сайт, Яндекс Еда, Деливери Клуб, Сбермаркет, свое приложение и других порталов, и, конечно, много гостей просто приходят в саму пиццерию.



## Роялти

Ежемесячные выплаты 3% от общей кассы за поддержку и использование бренда и получение заказов с сайта, Яндекс Еда, Деливериклуб, Сбермаркет, приложение, телефонных звонков и других порталов.

## Как вы это делаете? Магия... Технология

Настоящая Неаполитанская пицца готовится только в дровяной печи, но мы достигли максимального уровня приготовления и в электрической, и в газовых печах, чтобы у пиццы была поджаристая корочка. Наша технология позволяет держать высокий уровень тонкого неаполитанского теста!

Наше преимущество в том, что вы приобретаете не только пиццерию, а способ приготовления настоящей Неаполитанской пиццы, не просто вкусной, но и самой полезной.

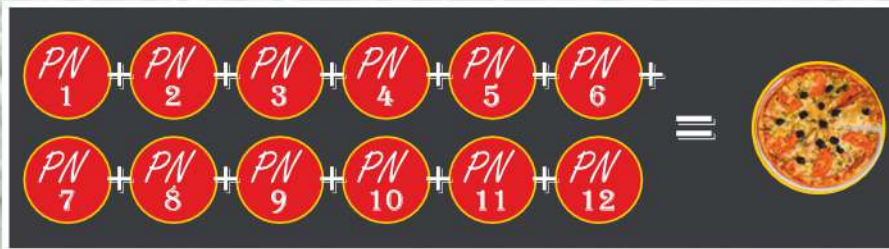
Опыт шеф повара позволяет держать высокое качество пиццы. Наша поддержка для всех 7 дней в неделю.



Подобного проекта нет на рынке России.  
Из этого следует, что данный проект  
не имеет прямой конкуренции.

## Маркетинг и продажи

После подписания договора Правообладатель сразу начинает рекламу в социальных сетях, раздачу 3000 тысяч визиток с нашей единственной акцией «каждая 13 пицца -бесплатная».



Новая пиццерия приобретает с первых дней клиентов, которые в большинстве становятся постоянными гостями. Это лучший залог финансовой стабильности и беспроигрышного варианта вложенных средств.



Также реклама в соцсетях идет полностью за наш счет, что сокращает расходы для каждого нового Франчайзи. Мы поможем вам найти помещение и обязательно проконсультируем вас о рисках, если же вы сами найдете место под пиццерию. Наш опыт позволяет дать профессиональную консультацию, для того, чтобы вы снизили риски до минимума.

В итоге, безусловно, решение останется за вами, но мы сделаем все возможное, чтобы ваша пиццерия была успешной и приносила вам не только доход, но и удовольствие.

## Достижения, награды, регалии

С момента открытия первой пиццерии мы зарекомендовали себя как лучшая Неаполитанская пиццерия.

Многие из посетителей, которые были в Неаполе, могут рекомендовать нашу пиццерию как аутентичную.

Среди постоянных гостей у нас семейные пары и дети всех возрастов. Прочитав отзывы, вы убедитесь, что у нас отличная пиццерия, и мы держим высокое качество выпускаемого продукта. Также мы все время совершенствуемся, чтобы пицца была самого высокого уровня.

### Наша аудитория:

Все группы населения: дети, семьи, студенты, мужчины и женщины всех возрастов с любым бюджетом.

Поскольку мы держим самую низкую цену, к нам приходят и остаются все, кто любит Пиццу на тонком тесте.



Также проводим мастер-классы по приготовлению пиццы, что увеличивает финансовую часть дохода и имиджевую. Гости сами готовят пиццу делают фото и видеосъемку и рекламируют общую сетку пиццерии.

# Команда, которая будет работать с франчайзи

## Основатель

Родионов Виталий Викторович

Генеральный директор, Шеф-повар и единственный владелец

В ресторанном бизнесе с 1996 г. Начинал поваром, закончил ПТУ-49 с 5 разрядом, участвовал в 4-х кулинарных конкурсах, в двух занял 1 место. С 2002 года, работает шеф-поваром в различных заведениях (столовая, кафе, рестораны, кейтеринг, пиццерии и бистро). Работал с отличными поварами и шеф-поварами из Франции, Чехии, Германии, Кореи и Италии). Был Су шефом у итальянского шеф-повара со Мишленовской звездой Стефано Заффриани в ресторане "Серафино".



В 2011 году основал свою Кулинарную компанию "RSC Company", в которую входят подразделения: Кейтеринг, доставка обедов, производство безалкогольных напитков "Комбуча", Кулинарная школа "Rodionov School" и, конечно, созданная в 2020 году пиццерия "Pizza Napoli".

Под его управлением собралась отличная команда профессионалов.

Данный опыт работы позволяет гарантировать вам успешный бизнес под маркой «Pizza Napoli».

«Я лично общаюсь с каждым франчайзи, мы все обговариваем, встречаемся, вы можете задать любой вопрос, я самостоятельно помогаю найти персонал и обучаю всех партнеров и поваров. Мы с вами вместе разрабатываем план работы, ремонт и открытие пиццерии.»

# Прогноз на будущее

## Цель проекта:

Цель данного проекта - повысить качество выпускаемой продукции, без добавления усилителей вкуса и другой ненужной химии. Сочетать только основные качественные продукты, максимально быть аутентичными. Ввести культуру настоящей неаполитанской пиццы на тонком тесте по всей России.

Вы можете открыть пиццерию «Pizza Napoli» в любом регионе России!

Мы планируем:

- через 1-2 года выйти уже на международный уровень и продавать франшизу в Европе и Азии.

- Создание более масштабной эко системы: Управляющая компания - Партнеры. Развитие партнерских отношений.

- Активный маркетинг: Цифровое продвижение, генерация медиа-контента, вовлечение целевой аудитории, продвижение через экспертность наших специалистов и сотрудничество с другими компаниями.

## Что нужно для заключения договора?

Вам нужно найти подходящее помещение, и через 2-3 недели у вас своя пиццерия).

Окупаемость вложенных средств 8 месяцев.



## Как происходят шаги для открытия:

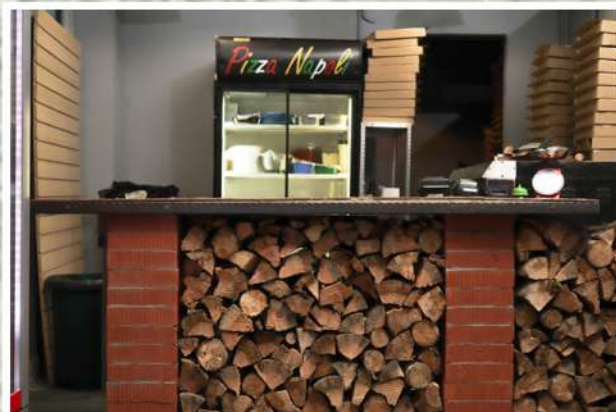
- Ознакомительная встреча;
- Подписание договора;
- Поиск помещения и подписание договора аренды;
- Ремонт (закупка оборудования, мебели, инвентаря);
- Рекламная кампания: раздача визиток, реклама в соц. сетях, внесение новой точки на сайте, в приложении, в соцсетях, партнерских порталах (делает Правообладатель);
- Открытие новой пиццерии.



## Три формата, которые мы рекомендуем:

Pizza Napoli №1, как на ул. Крыленко 14/2

Цена франшизы (паушальный взнос) подобной точки 295000р.



Открыта с 01.09.2020 г. находится в спальном Невском районе. 30 м2. Один повар - пиццейло, он же кассир, открытая кухня, повар готовит при гостях под заказ. 4 посадочных места. Аренда 60000р., коммуналка 15000р. Средняя касса 15000/1 день. Самая большая касса была 53000/1 день. Зарплата повара 3000-3500р./смена. Окупаемость вложенных средств 6-8 месяцев. Чистая прибыль составляет в среднем 100000-200000р. Вложения в оборудование и ремонт зависят, конечно, от точного метража и отделки, которая там есть, в среднем 500000-600000р. Требование к помещению: электроэнергия 15 Квт, выход к вытяжке.

Pizza Napoli №2, как на ул. Дыбенко 16В

Цена франшизы (паушальный взнос) подобной точки 195000р.



Открыта с 15.12.2022 г. Находится в спальном Невском районе. 9 м2. Один повар - пиццейло, он же кассир, открытая кухня, повар готовит при гостях под заказ на гровяной печке. 1 посадочное место. Аренда 20000р., коммуналка 3000р. Средняя касса 8000/1 день. Самая большая касса была 17000р/1 день. Зарплата повара - 3000р./смена. Окупаемость вложенных средств 6-8 месяцев. Чистая прибыль составляет в среднем 70000 р. Вложения в оборудование и ремонт зависят, конечно, от точного метража и отделки которая там есть, в среднем 450000р. Что нужно от вас: только найти подходящее помещение. 3 Квт должно быть в среднем, выход к вытяжке.

Pizza Napoli № 3, как на ул. Шереметьевская д.15

ТРК Пулково 3, 2 этаж

Цена франшизы (паушальный взнос) подобной точки 495000р.



Открыта с 01.09.2023 г. Находится в Московском районе. 62 м2.

Один повар-пиццайоло, он же кассир, открытая кухня, повар готовит при гостях по заказ на буднях, 2 повара, 1 официант - на выходных. 50 посадочных мест.

Аренда 60000р., коммуналка 25000р. Средняя касса 15000/1 день на буднях и 90000р. на выходных. Самая большая касса была 105000/1 день.

Зарплата повара 3000-4000р./смена. Окупаемость вложенных средств 2 месяца.

Чистая прибыль составляет в среднем 300000р в месяц.

Вложения в оборудование и ремонт зависят, конечно, от точного метража и отделки, которая там есть, в среднем 600000-800000р.

Что нужно от вас: только найти подходящее помещение.

30 Квт должно быть в среднем, выход к вытяжке.

## Контакты

[www.pizzanapolirsc.ru](http://www.pizzanapolirsc.ru)

e-mail: [pizzanapolirsc.ru](mailto:pizzanapolirsc.ru)

тел. +7 (921) 9080937 (📞📧📍)

📷 [pizzanapolirsc](https://www.instagram.com/pizzanapolirsc)

📺 [vk.com/pizzanapolirsc](https://vk.com/pizzanapolirsc)

