

сеть specialty кофеен

ROASTER COFFEE

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ФРАНШИЗЫ

ROASTER
— COFFEE —

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ КОФЕ / ВАНИЛЬ	0,25	290
ЛИМОНАД ИЗ МАРАКУЙИ	0,4	350
МОХИТО БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ	0,4	350

КРАФТОВОЕ ПИВО & СИДР

СИДР «RITON CIDERS МЯСНИК»	0,33	320
сицр с пропитанным тонкими, солеными и перченными яблоками		
СИДР «RITON CIDERS MALVINA»	0,5	370
алкогольный сидр, яблочный и ананасовый		
JAWS LAGER	0,5	320
Лайнер в стиле джинса		
OATMEAL STOUT	0,5	350
JAWS BREWERY, американский стаут		
АТОМНАЯ ПРАЧЕЧНАЯ	0,5	370
JAWS BREWERY IPA, индийский пейл эй		
JAZZ & JUICE	0,5	370
JAWS BREWERY IPA, наизнанку, зеленый чай		

САЛАТЫ / ЗАКУСКИ

САЛАТ ЧУКА, КРЕВЕТКИ, АВОКАДО, ОРЕХОВЫЙ СОУС	490
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ, БЭБИ КАРТОФЕЛЬ, АВОКАДО	580
ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ, ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА, ГРЕНКИ, МЕДОВО-АПЕЛЬСИНОВАЯ ЗАПРАВКА	550
ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ / С КРЕВЕТКАМИ	450 / 560
ОВОЩНОЙ САЛАТ С АВОКАДО, ТОМАТ, ПАПРИКА	390
САЛАТ НИСУАЗ С ТУНЦОМ	550
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ, СВЕЖИЙ ТРЮФЕЛЬ	580
БАТАТ ФРИ, ТРЮФЕЛЬНЫЙ СОУС	490
СТРАЧАТЕЛЛА, ТРИ ВИДА ТОМАТОВ, АВОКАДО	490

СУПЫ

ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ СУП	320
ОКРОШКА НА КЕФИРЕ / НА КВАСЕ	320
ГАСПАЧЧО СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ	450

КОФЕ

ЭСПРЕССО ДВОЙНОЙ	150
ФИЛЬТР КОФЕ	160 / 220
ПУРОВЕР (NARIO V60)	250
АЭРОПРЕСС	260
КАПУЧИНО	200 / 250
ЛАТТЕ	250
ФЛЭТУЙТ	220
РАФ КЛАССИКА	270
РАФ ЕЖЕВИКА / ГРЕЙПФРУТ	300
РАФ ФИДЖИ	300
МАД БЛЭК	300

СЛАДКОЕ

ПАНКЕЙКИ С БАНАНОМ, МОРОЖЕНОЕ	380
ВИШНЕВЫЙ КУЛИ	
ДАТСКИЙ БЛИН, СЕЗОННЫЕ ЯГОДЫ	390
ЛАЙМОВЫЙ КРЕМ	
АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАПОЛЕОН	350
МНОГО МАКА	350
МАКАВИЯ РУЛЕТ, МД, МОРОЖЕНОЕ	
ЧИЗКЕЙК БАУНТИ	350

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

АПЕЛЬСИН / ГРЕЙПФРУТ / ЯБЛОКО / МОРКОВЬ	300
---	-----





Кофейня твоего города

- **Roaster** - команда единомышленников, одержимая идеей создания лучшего продукта на рынке
- В 2016 году мы впервые открыли двери своей кофейни, и вот уже 8 лет продолжаем радовать гостей тем, что делаем отлично
- При создании проекта наша команда учла все самые сильные стороны, как кофейной индустрии, так и сферы гостеприимства

С чего начнем?

для начала сварим тебе кофе, далее:

- Покажем тебе, как занять свободную и **прибыльную** кофейную нишу
- **Поможем с выбором лучшего места** с высоким трафиком и высокой долей заполняемости
- Обучим твой персонал и приведем **твоих первых гостей** за счет маркетинговых инструментов

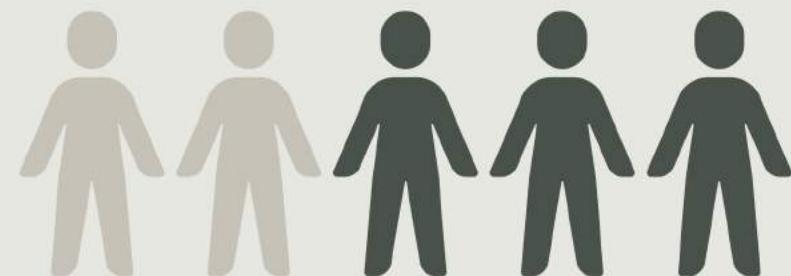


Поговорим о цифрах

>10 000

Лояльных гостей сети

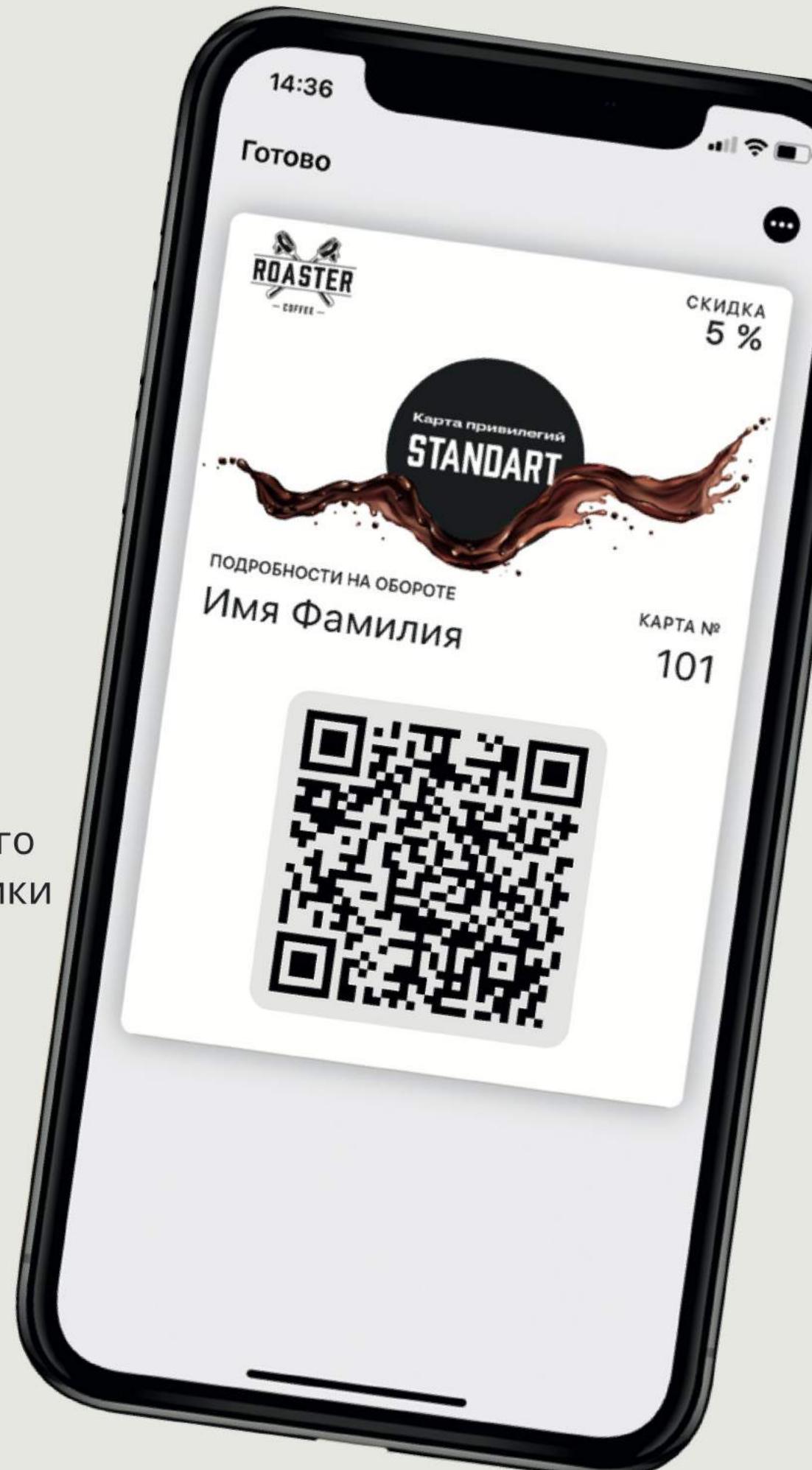
Наш проект стремительно растет и расширяется. Это сильный показатель нашей способности привлекать и удерживать гостей, создавая прочную основу для будущих успехов и масштабирования.



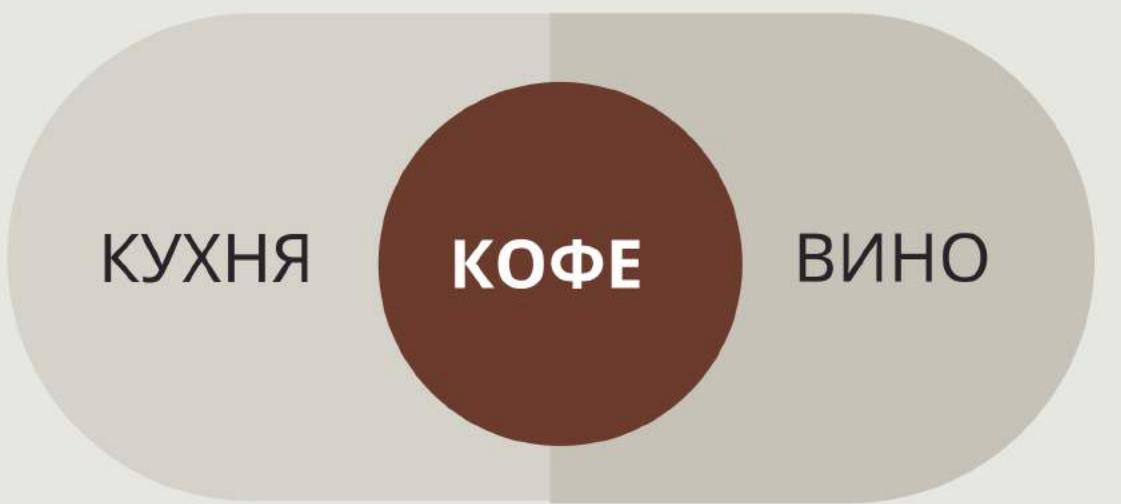
95%

Возвратов

Мы ценим каждого гостя и работаем над различными механиками для улучшения обслуживания клиентов. Мы ценим каждого гостя и прорабатываем различные механики для совершенствования клиентского сервиса.



ROASTER - всегда про универсальность



Roaster - это формат, сочетающий в себе ресторанный сервис, современную городскую кухню, спешэлти кофе, вино и атмосферу.



Форматы кофеен

Roaster Compact

- инвестиции от 8 млн.
- площадь кофейни от 45м² и до 80 м²

Roaster Grand

- инвестиции от 12 млн.
- площадь кофейни от 80м² до 150м²



ROASTER

ROASTER

ROASTER

ROASTER

ROASTER

ROASTER

RO

Компактный формат в стиле городской кофейни на **25-35 посадочных мест** с небольшим меню, уютной атмосферой и **фокусом на кофе**

Площадь помещения от 45 до 80 кв.м.

Инвестиции в проект от 8 млн. руб.

Выручка от 1,8 до 3,2 млн. руб.

Чистая прибыль 270 - 480 тыс. руб.

Нормативная рентабельность от 15% до 18%

Срок окупаемости проекта от 18 мес.

Запуск от 2 месяцев.

Почему СОМРАСТ?

Гибкая бизнес-модель, простота управления, сравнительно не большой объем инвестиций и привлекательный срок окупаемости.

ROASTER COMPACT

Roaster Coffee

Большая кофейня в формате **городского кафе**
вместимостью до **75 посадочных мест**. Завтраки,
бранчи, деловые обеды, тематические вечера.
Концепт с полноценной кухней, сервисом, кофейной
и винной картой.

Площадь помещения от 80 до 150 кв.м.
Инвестиции в проект от 12 млн. руб.
Выручка от 3,2 до 5,8 млн. руб.

ROASTER GRAND
Roaster Coffee & Wine

Чистая прибыль 440 - 740 тыс. руб.
Нормативная рентабельность от 14% до 18%
Срок окупаемости проекта от 24 мес.
Запуск от 2 мес.

Почему ROASTER GRAND?
Значительный потенциал по величине чистой прибыли. Широкие
возможности работы с концептом, его адаптации и модернизации.



Ключевое преимущество

- узнаваемость

- Работа с опытной командой требует значительно меньше времени и ресурсов на запуск и функционирование заведения. Мы делимся тем, что уже прошли и наработали;
- Наличие кадрового состава, брендинга, процессов, технологий и рецептур экономят не только силы и время на их разработку, но и существенно оптимизируют расходы бизнеса на протяжении всего времени сотрудничества;
- Наличие статистики сети, в разрезе разнообразных показателей, позволяет анализировать и принимать управленические решения - от расходов до стратегии продаж;
- Слияние клиентской аудитории путем рекламы в социальных сетях и использование единой системы лояльности.

До запуска проекта

- Поможем с выбором локации и помещения. Расскажем про требования и критерии соответствия;
- Составим финансовую модель будущего бизнеса и смету на запуск проекта;
- Подготовим календарный график работ с подробным описанием действий по открытию кофейни / дорожная карта;
- Запланируем первичную закупку инвентаря, посуды и товаров;
- Посодействуем в подборе ключевых сотрудников и обучим команду, согласно программе. Проведем стажировки и аттестацию;
- Внедрим технологические процессы во все подразделения и подключим к документальной базе рабочих стандартов и нормативов **Roaster**.



До запуска проекта

- Расскажем про **технологические проекты и необходимое оборудование**;
- Расскажем про **основы кадрового, бухгалтерского и управлеченческого учета**, а также **прочие требования и особенности сферы общественного питания**;
- Окажем **HR-поддержку** поиске и подборе кандидатов;
- Обучим персонал **сервису и техникам продаж**;
- За несколько дней до официального открытия, вместе с командой **проработаем техническое открытие** и убедимся, что мы действительно **готовы**.



План открытия кофейни

ПОДПИСАНИЕ
ДОКУМЕНТАЦИИ

СТРАТЕГИЧЕСКАЯ
СЕССИЯ



ПОДБОР ЛОКАЦИИ

ФОРМИРОВАНИЕ
ФИН.МОДЕЛИ

ПРОЕКТИРОВАНИЕ

РЕМОНТ

ПОДБОР И ОБУЧЕНИЕ
ПЕРСОНАЛА

ПОДГОТОВКА К
ОТКРЫТИЮ

ТЕХ.ОТКРЫТИЕ

ОФИЦИАЛЬНОЕ
ОТКРЫТИЕ

После запуска проекта

- Контроль качества на каждом этапе работы: **рекомендации и наставничество**
- Регулярное обновление блюд, напитков и федеральных программ лояльности
- Ежеквартальное обучение бариста, поваров, менеджеров, управляющих
- Бизнес-ревью: квартальный срез результатов деятельности, совершенствование процессов, работа над ошибками
- Рекомендации по **маркетингу** и программе продвижения кофейни
- Информационная **поддержка 24/7** по всем вопросам текущей деятельности



Почему мы?

1
2
3
4
5

- 1 Экспертиза, стабильность, доверие к бренду
- 2 Более **8 лет** успешной работы
- 3 Производство кофе и кофейной продукции
- 4 Эффективная бизнес-модель
- 5 Возможность приобрести кофейное оборудование с **20% скидкой**



Почему мы?

6

Каждый сезон мы выбираем новые кофейные лоты, прорабатываем вкусовые профили, обжариваем и поставляем кофе во все кофейни нашей сети, контролируя качество конечного продукта.

7

Помимо производства кофе в зернах и дрип-пакетах, **Roaster** активно развивает уникальный и редкий для российского рынка продукт – **Cold Brew Coffee**, который всегда можно найти в меню и на полках наших кофеен



кухня, которая выделяет



Авторская кухня от Вадима Сонинского



Наша команда

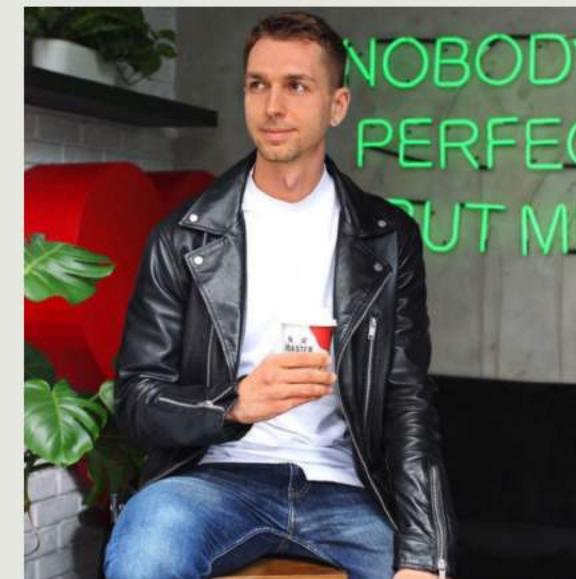
Илья Комаров
Финансы



Кирильчук Александр
Маркетинг



Игорь Куалугин
Управление



Вадим Сонгинский
Бренд - шеф



Контакты

+7 965 449 30 64

Отдел франшизы

roastercompany@yandex.ru

Почта

<https://roaster-franshiza.ru>

Сайт

