



ресторан **пельмения**
restaurant pelmenya | mono cuisine | моно-кухня

**ЕДИНСТВЕННЫЙ
РЕСТОРАН
НАРОДНОЙ
МОНОКУХНИ**



*Угощайте гостей
27 видами
пельменей народов мира*

**И ЗАРАБАТЬ ВАЙТЕ
443 000
РУБЛЕЙ В МЕСЯЦ**





Сфера общественного питания -

• • •

**ОДНА ИЗ САМЫХ
ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫХ
ДЛЯ БИЗНЕСА**



Сегодня в России работает

15 956 СЕТЕВЫХ
ЗАВЕДЕНИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ



Из которых

8336

ОТКРЫТО ПО ФРАНШИЗЕ

Рынок общепита в России

СЧИТАЕТСЯ
НЕНАСЫЩЕННЫМ





На 2016 год его ёмкость составила

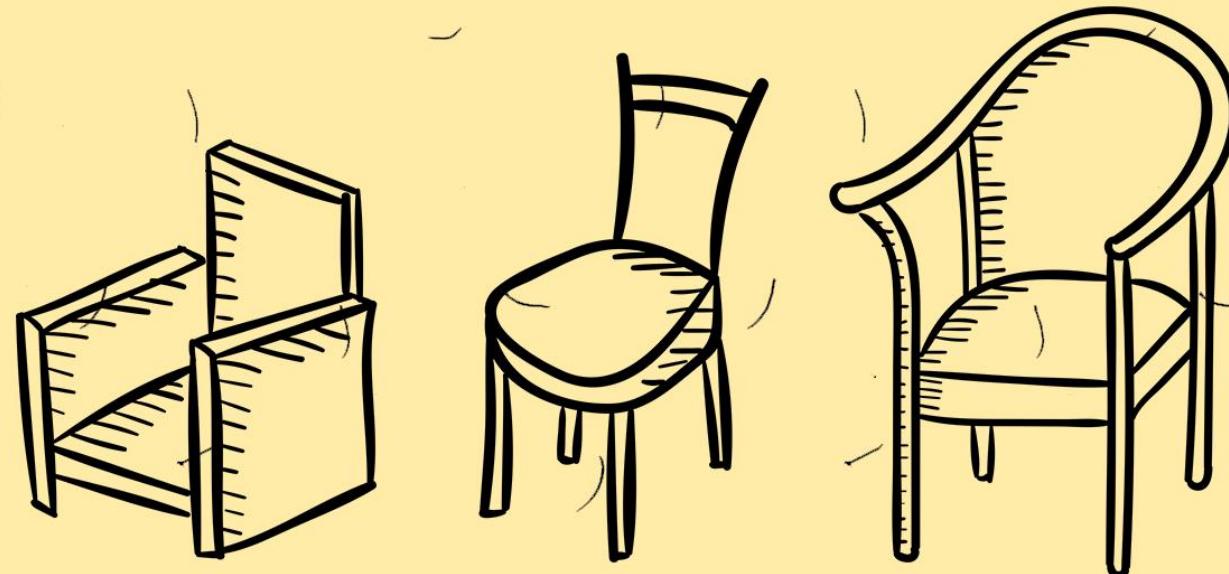
===== • • • =====

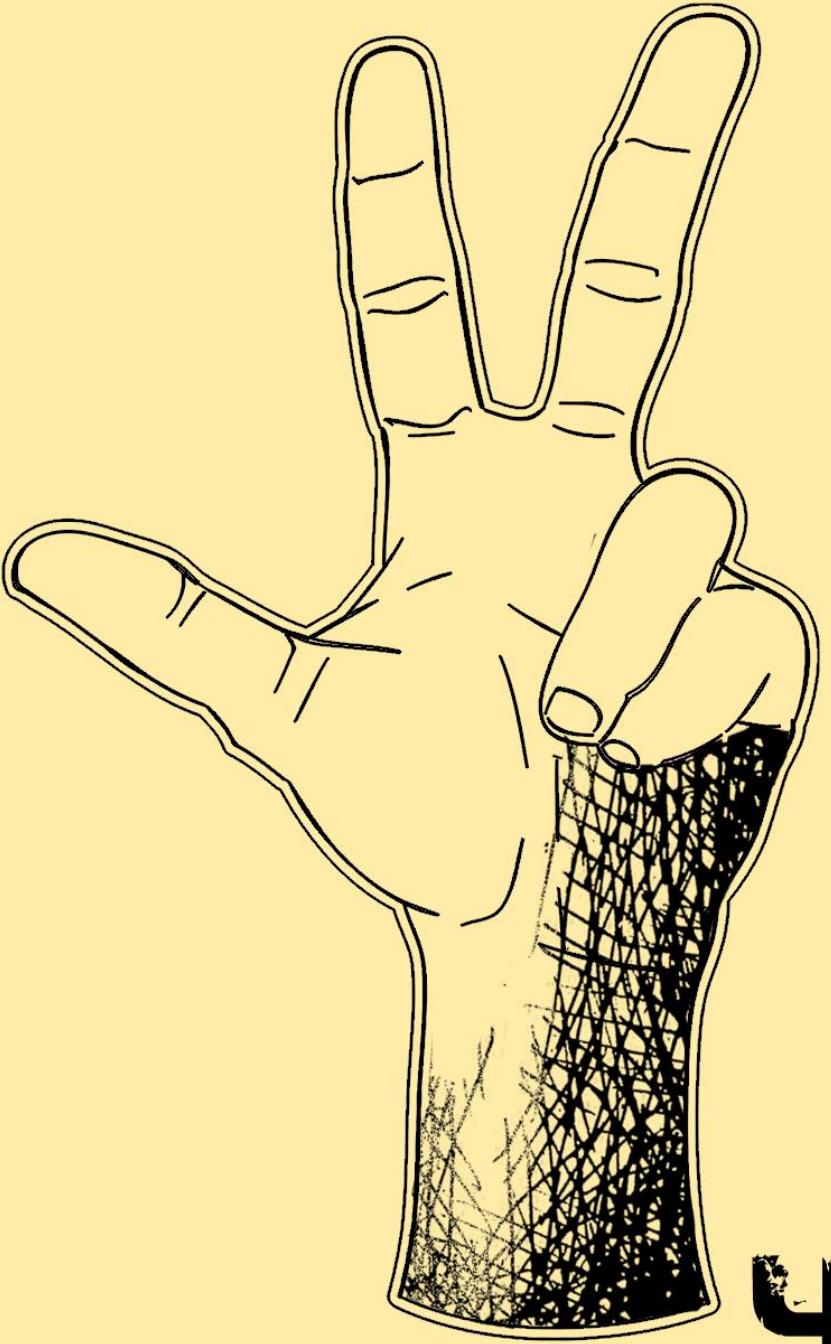
1 500

МЛРД РУБЛЕЙ

А число посадочных мест -

**47,6 МЕСТ
НА КАЖДУЮ 1 000
ЧЕЛОВЕК НАСЕЛЕНИЯ**





Это примерно

В ТРИ
РАЗА
МЕНЬШЕ,
ЧЕМ НА ЗАПАДЕ!

УРОВЕНЬ ЖИЗНИ В РОССИИ РАСТЁТ

*а вместе с ним - и удельная доля
расходов на кафе и рестораны*



Большинству людей

**УДОБНЕЕ ПООБЕДАТЬ
ПРИВЫЧНЫМ БЛЮДОМ
В ЗАВЕДЕНИИ,**

чем носить контейнеры с едой



*Одно из привычных и самых любимых блюд
русского человека -*

ПЕЛЬМЕНИ



ПЕЛЬМЕНИ – УНИКАЛЬНОЕ БЛЮДО!

*Их легко встретить и в шикарном
ресторане, и у друзей на кухне*



*Три этих пельмени могут быть
как продуктом быстрого приготовления,*

.....

**ТАК И СЛОЖНЫМ,
КРАСИВЫМ БЛЮДОМ**

.....



«ГЕЛЬМЕНИЯ»
- ПЕРВЫЙ РЕСТОРАН
МОНО-КУХНИ
В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ,

==== • • • =====
*главное блюдо
которого - пельмени*

- А ВЕРНÉ -

27

ИХ РАЗНОВИДНОСТЕЙ:

Русские пельмени, манты, хинкали, рavioli, гедза,
дим-сам, ханум и вареники



Концепция ресторана -

КЛАССИЧЕСКИЕ БЛЮДА В СОВРЕМЕННОЙ ПОДАЧЕ





"Пельмения" - это не просто ресторан,

.....

ЭТО МИР ПЕЛЬМЕНЕЙ!

.....

АВТОРСКИЙ МИНИМАЛИСТИЧНЫЙ ДИЗАЙН ЗАВЕДЕНИЯ

не отвлекает от еды





ПОСЕТИТЕЛЬ
ВЫБИРАЕТ ПЕЛЬМЕНИ,

один из размеров порции

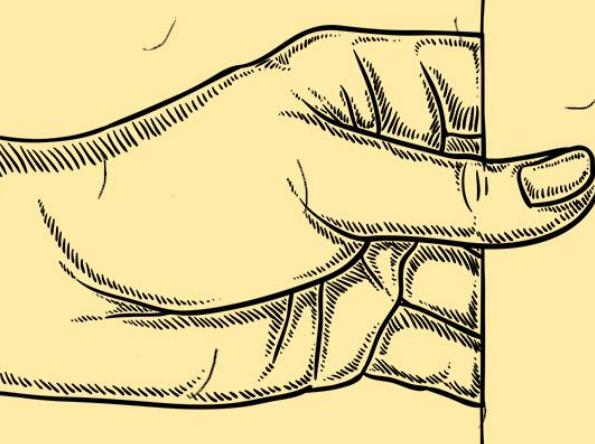
*А при желании - разбавляем
классическую трапезу*

НАПИТКАМИ ИЗ БАРА



*Мы ориентированы на аудиторию
разного достатка,*

СРЕДНИЙ ЧЕК -



500 РУБЛЕЙ



Благодаря отсутствию
прямых конкурентов
и безупречному сервису

ЗА 4 ГОДА

МЫ ОТКРЫЛИ

5 РЕСТОРАНОВ

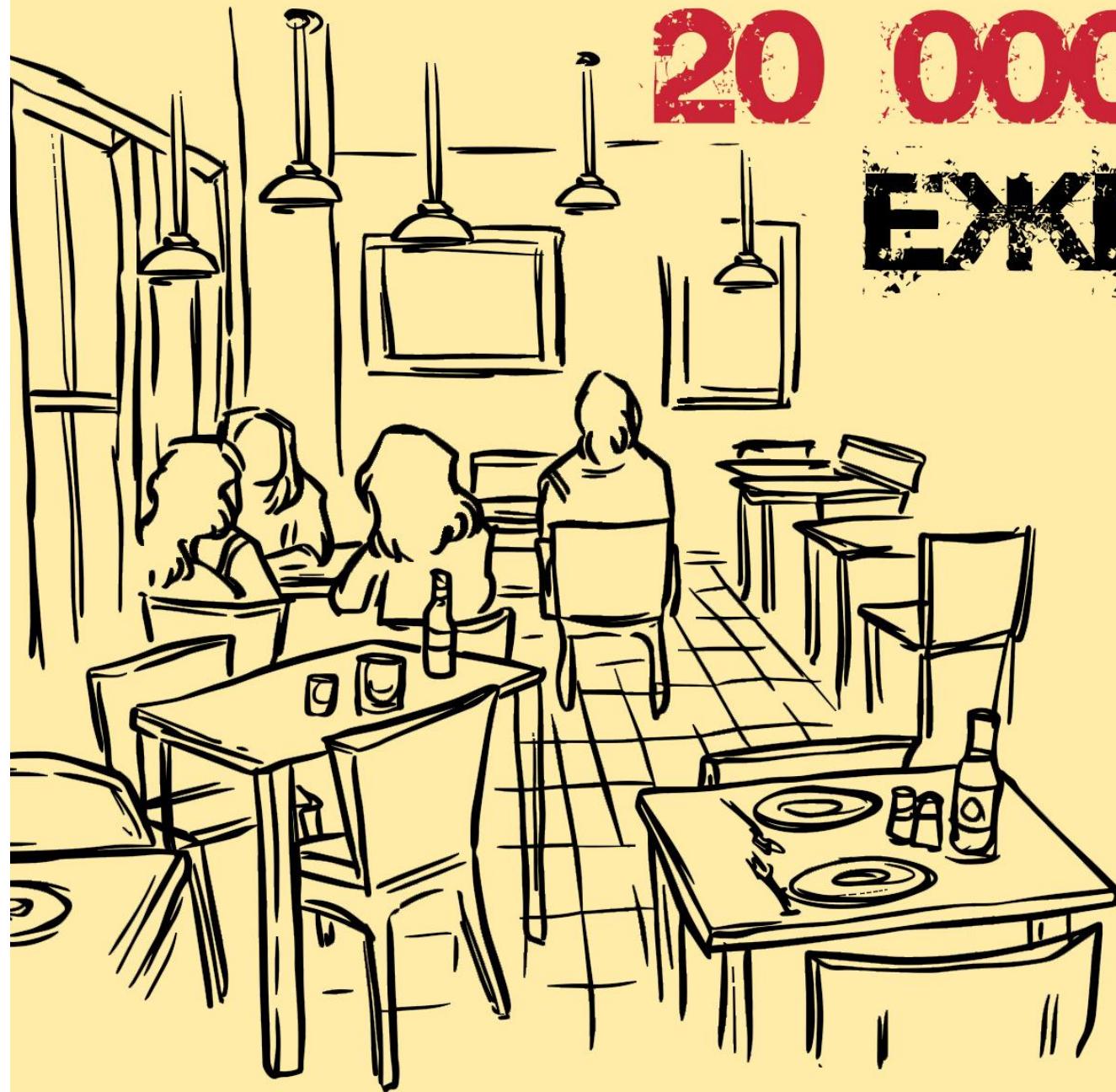


и заняли **6** место
по популярности
в Санкт-Петербурге

*среди заведений общественного питания
по версии международного сервиса Trip Advisor*

**БОЛЕЕ
С
20 000 ГОСТЕЙ
ЕЖЕМЕСЯЧНО**

===== • • • =====
*посещают
наши заведения*



Что позволяет делать

**от 2 до 3
миллионов**

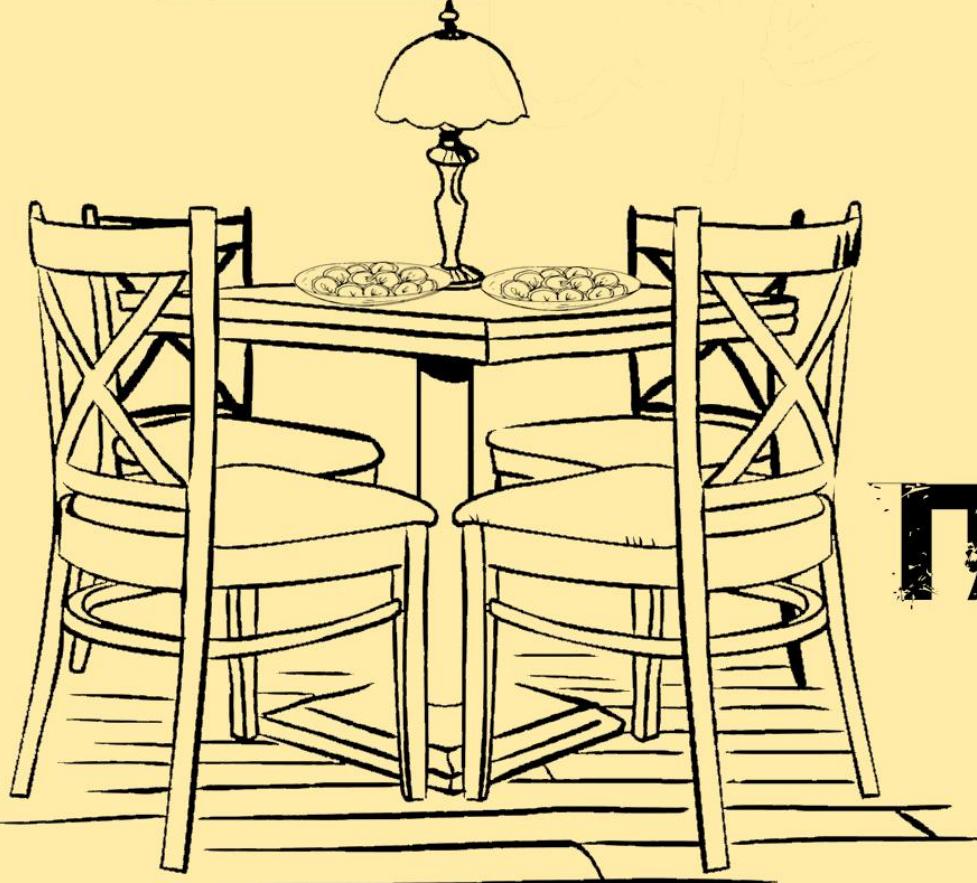
рублей

**вручки
с каждого
ресторана**



В 2017 году мы планируем открыть

• • •



45
ФИЛИАЛОВ
НАШЕ С
РЕСТОРАНА
ФРАНШИЗЕ

A close-up photograph of two people in business suits shaking hands. They are positioned in front of a large, vibrant bouquet of orange and yellow flowers, likely marigolds. The background is slightly blurred.

ДЛЯ ЭТОГО
НАМ ТРЕБУЮТСЯ
ПАРТНЁРЫ,

желательно - с опытом работы в сфере общепита

ОТКРОЙТЕ РЕСТОРАН
МОНО-КУХНИ
ПОД БРЕНДОМ



ресторан **пельмения**
restaurant pelmenya | mono cu's're | моно-кухня



ЗАРАБОТАЙТЕ
4,45 МЛН
РУБЛЕЙ

*чистой прибыли
в первый год
работы*



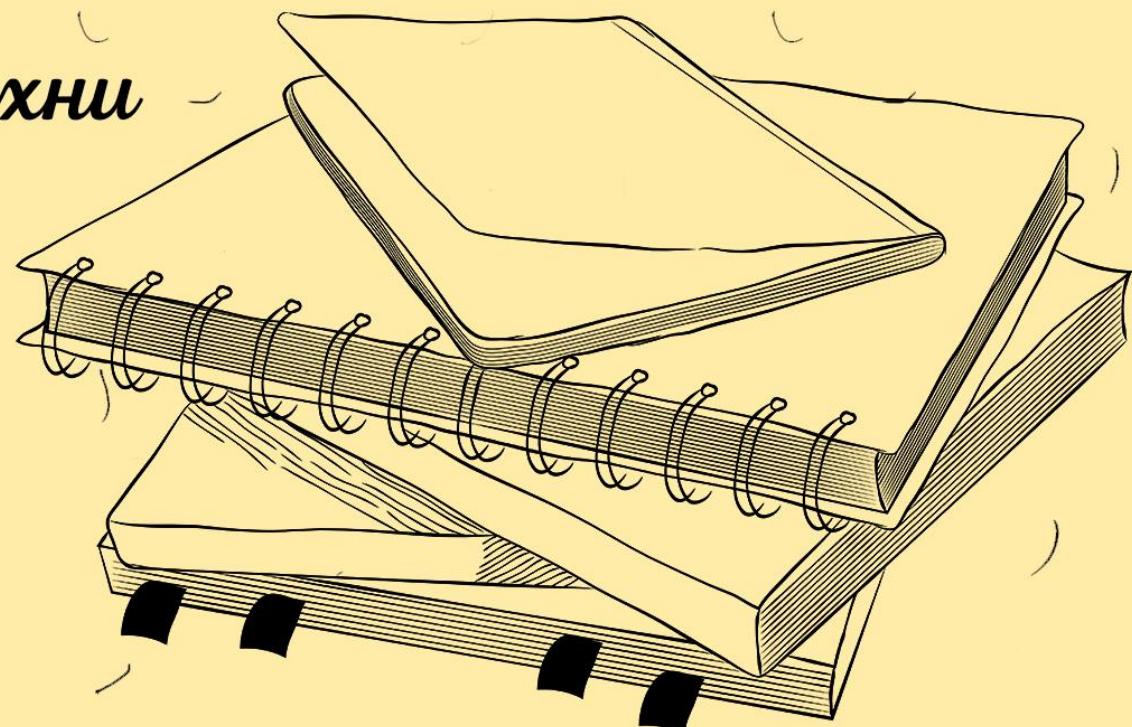
Как главный и единственный партнёр в вашем городе,



**ВЫ ПОЛУЧИТЕ ВСЁ НЕОБХОДИМОЕ
ДЛЯ СТАРТА**

РУКОВОДСТВО ПО ОТКРЫТИЮ РЕСТОРАНА:

подбор помещения,
найм персонала,
организация работы кухни



ПРАВО НА ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БРЕНДА «ПЕЛЬМЕНИЯ»

• • •
в рамках вашего города



АВТОРСКИЕ РЕЦЕПТЫ БЛЮД

и технологические карты



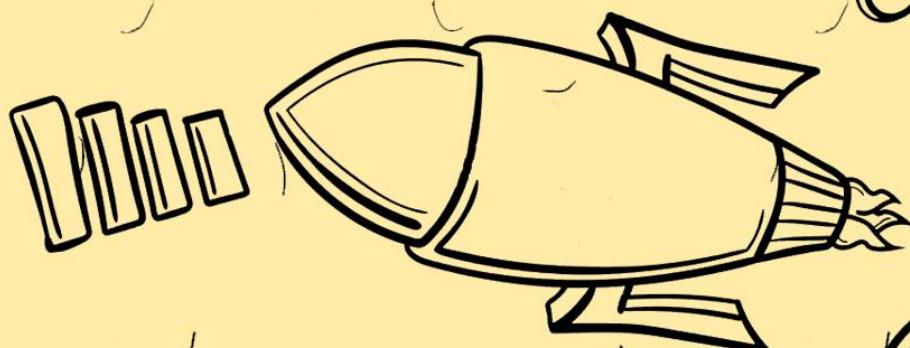
Меню

МЕНЮ РЕСТОРАНА НА ДВУХ ЯЗЫКАХ

английский и русский

МАРКЕТИНГОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ

*рекламные кампании,
сайт,
социальные сети*



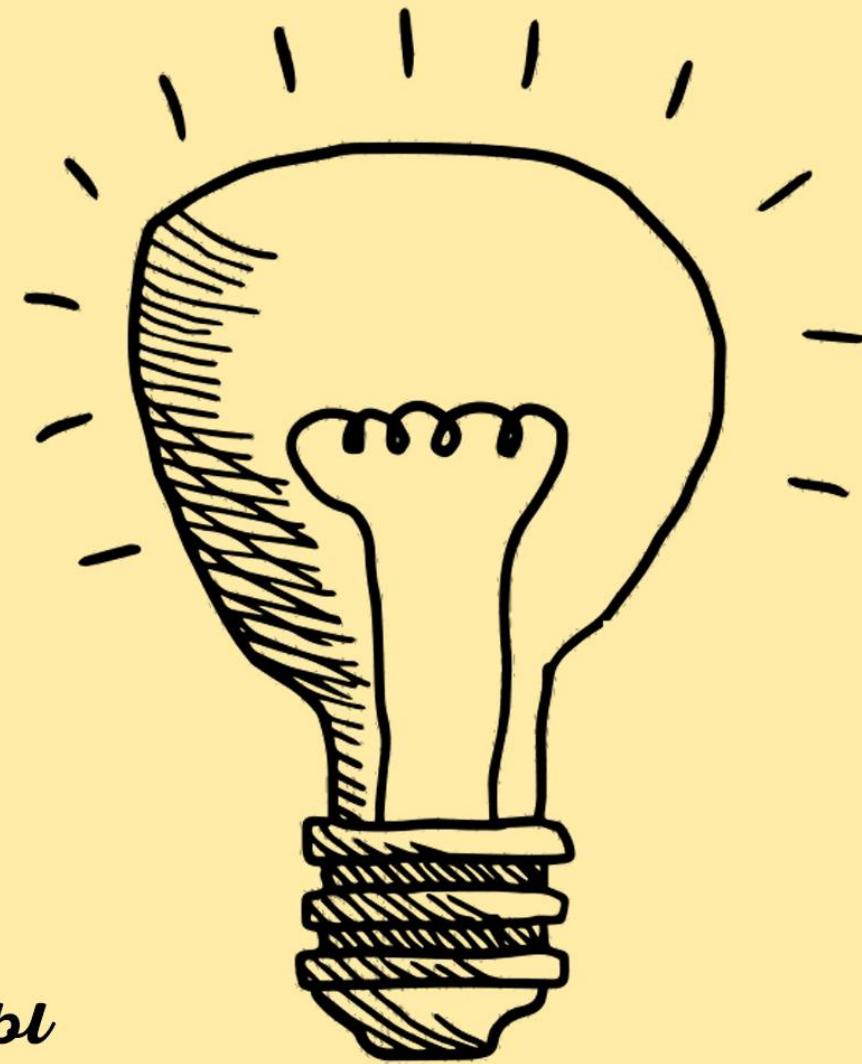
СИСТЕМУ БОНУСОВ И ЛОЯЛЬНОСТИ «ПЕЛЬМЕНИЯ»,

*которая мотивирует посетителей
возвращаться к вам чаще*



ПРОГРАММНЫЙ КОМПЛЕКС,

*который обеспечивает
стабильную работу
кухни и накопительной системы*





ПОМОЩЬ С РАЗРАБОТКОЙ
ДИЗАЙН-ПРОЕКТА РЕСТОРАНА

и приобретением мебели, предметов интерьера

ПЯТИДНЕВНОЕ ОБУЧЕНИЕ

для руководящего состава вашего ресторана



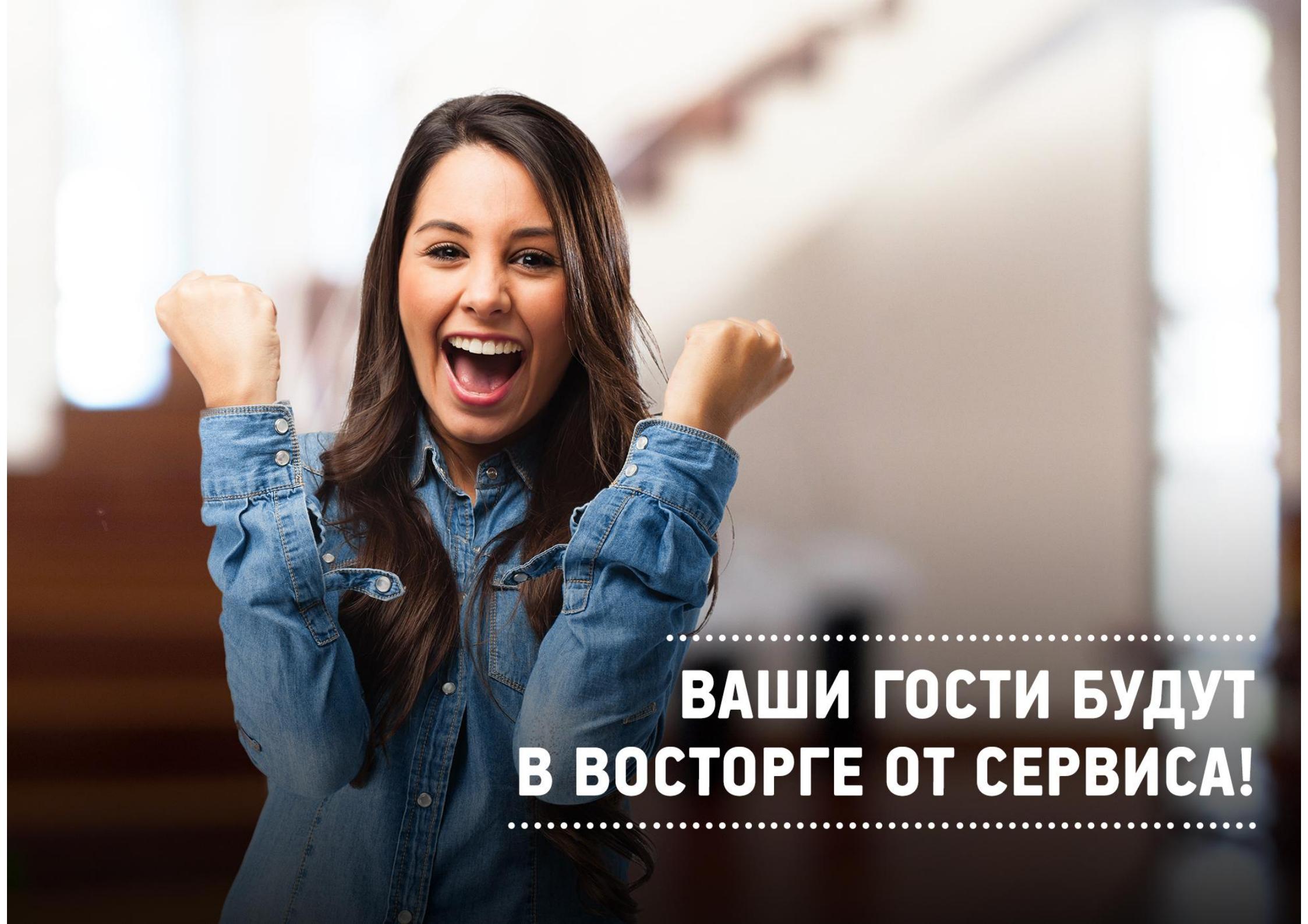


.....

ОБУЧЕНИЕ ВАШЕГО ШЕФ-ПОВАРА

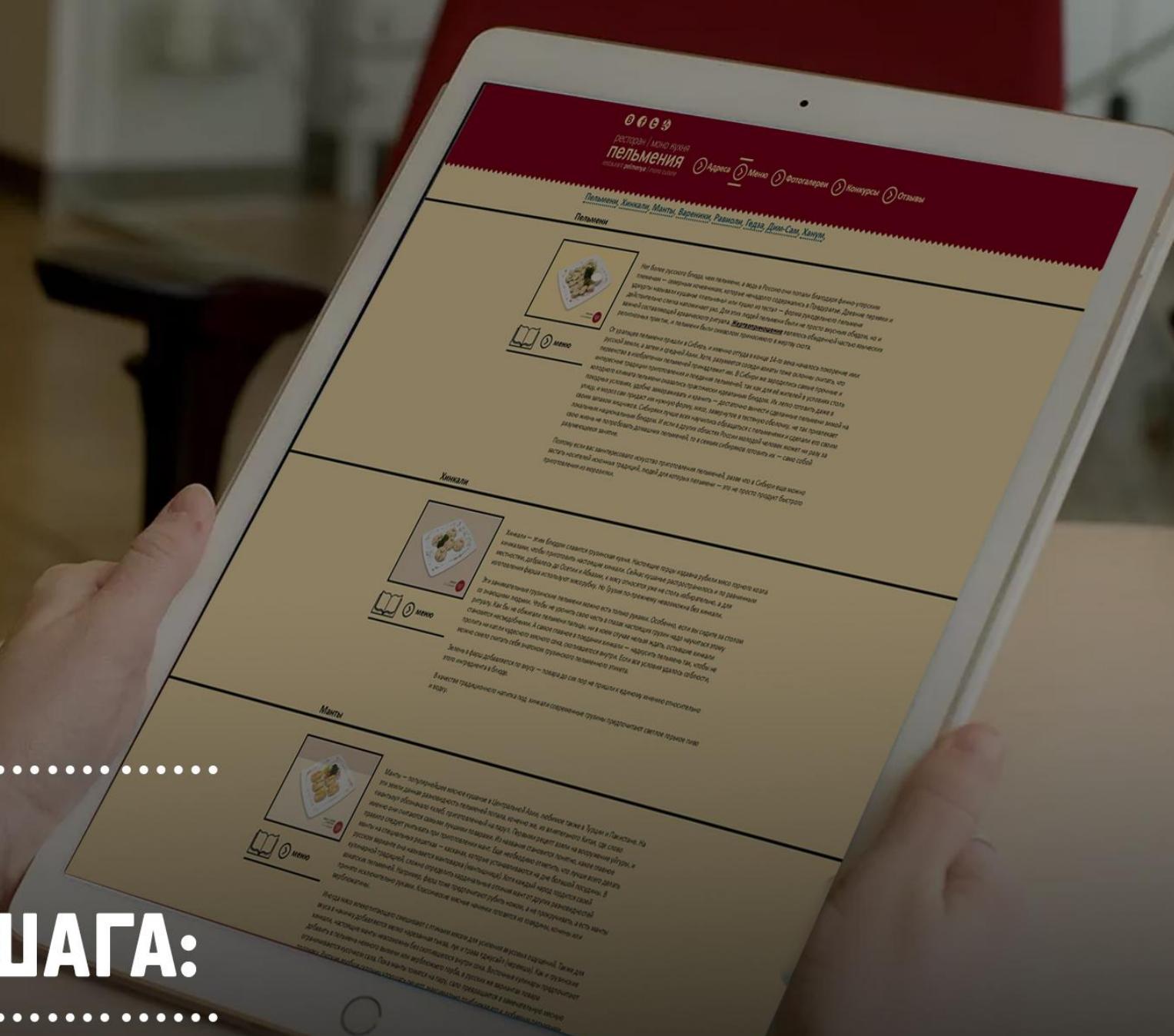
.....

в головном ресторане Санкт-Петербурга

A young woman with long dark hair, wearing a denim jacket, is cheering with her arms raised and mouth open in excitement. She is positioned on the left side of the image, with a blurred background.

ВАШИ ГОСТИ БУДУТ
В ВОСТОРГЕ ОТ СЕРВИСА!

В 3 ШАГА: все заказы оформляются на планшете

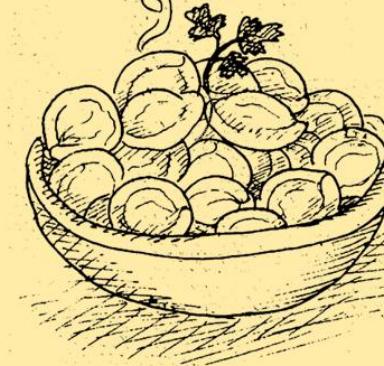
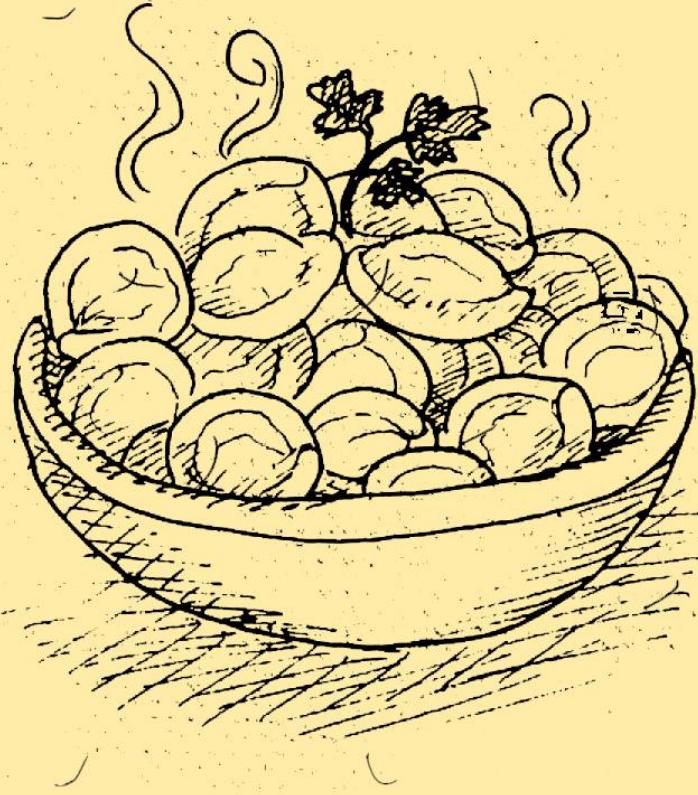


ШАГ

1

выбрать один из 27 видов пельменей

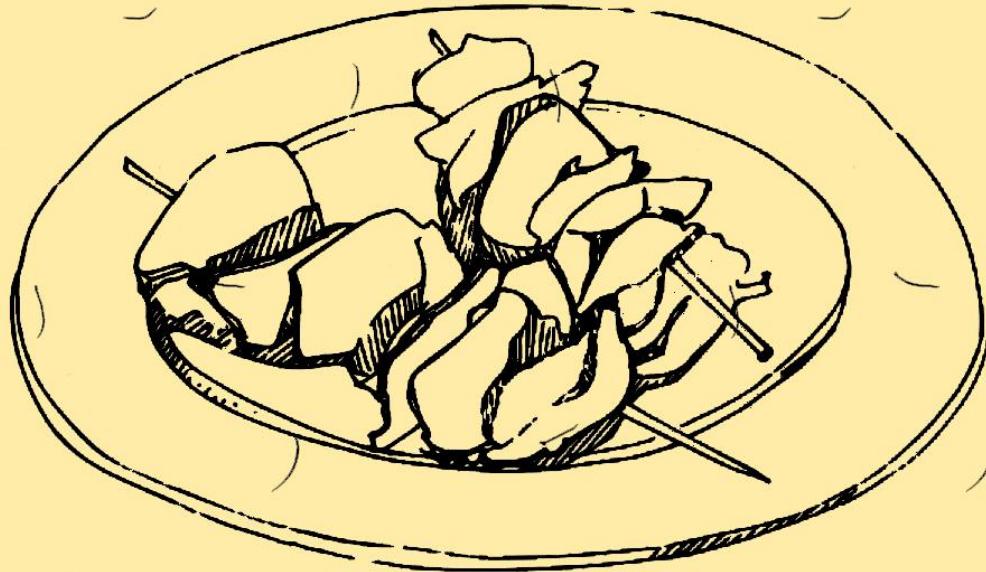




ШАР

2.

Выбрать размер блюда: S, M или L



ШАГ

3.

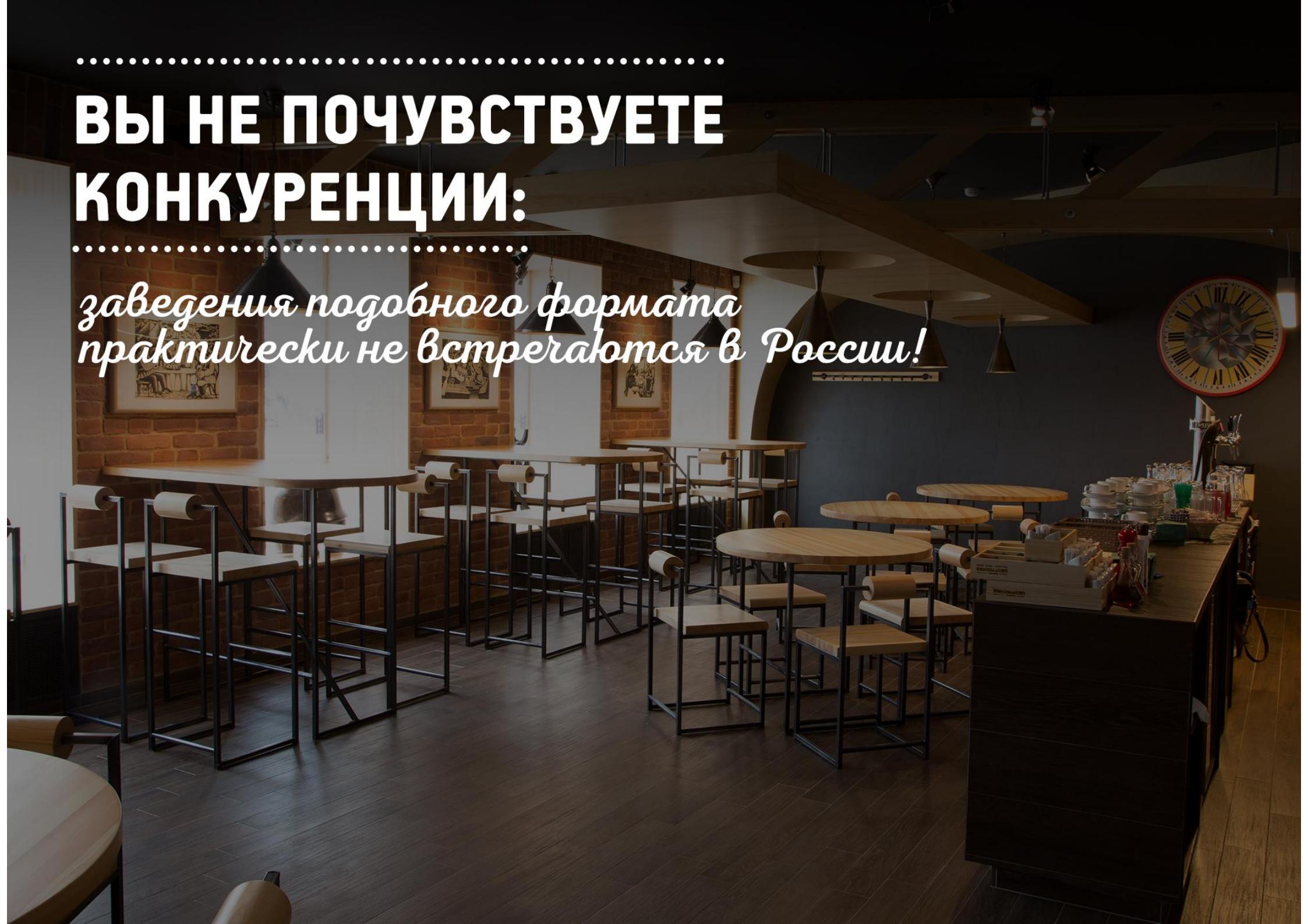


выбрать формат подачи:
варёные, жареные, с бульоном и без

.....
ВЫ НЕ ПОЧУВСТВУЕТЕ
КОНКУРЕНЦИИ:

.....

*заведения подобного формата
практически не встречаются в России!*

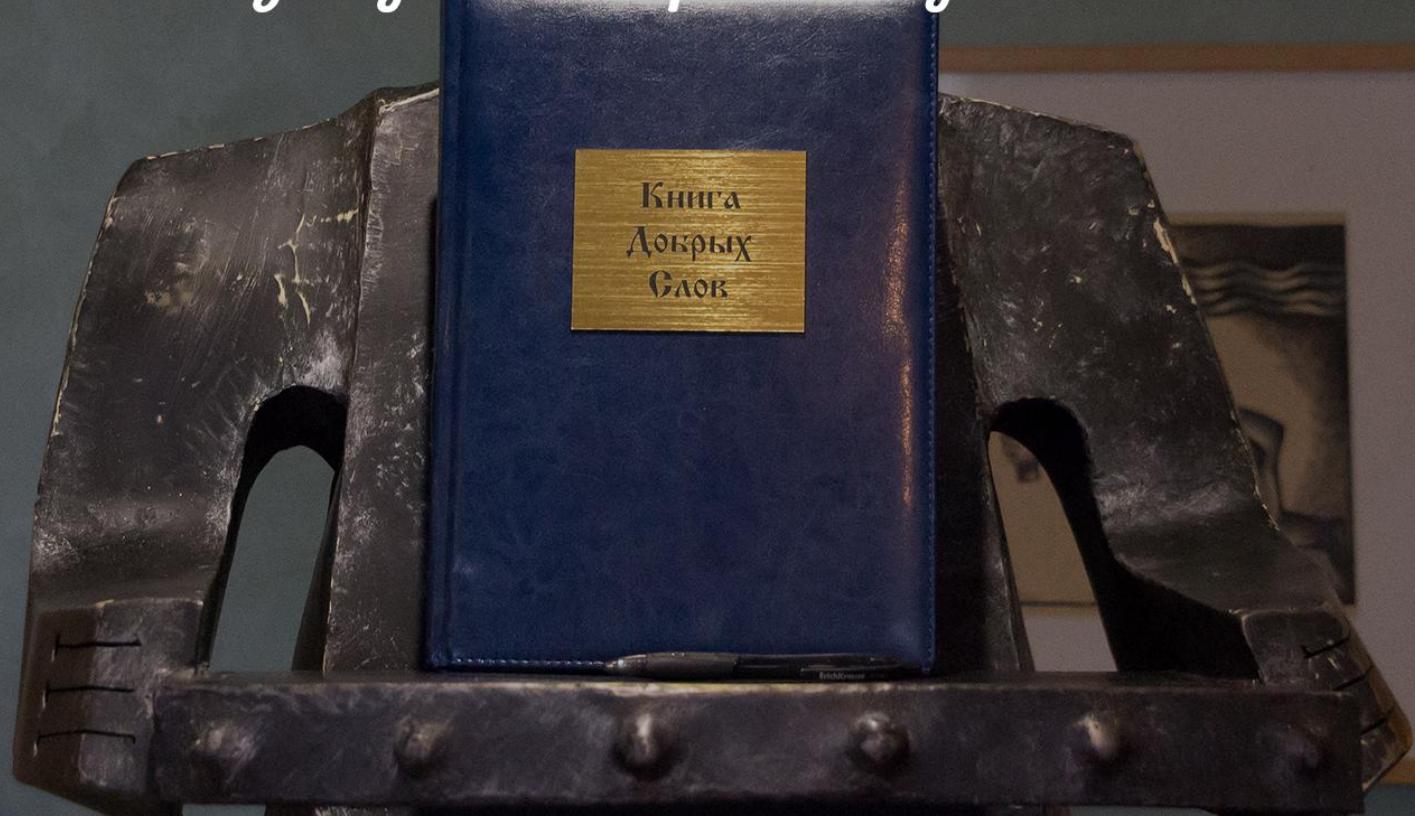


.....

ДЛЯ ОТКРЫТИЯ ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ **4 МЕСЯЦА:**

.....

*за этот срок найдёте помещение
и сделаете ремонт,
найдёте персонал и запустите рекламу*





Инвестиции на открытие

6

МЛН
РУБЛЕЙ

depositphotos

*На приобретение
франшизы «Тельмения» -*

 • • •

500 000

РУБЛЕЙ



ДАЛЬШЕ – ТОЛЬКО
ЧИСТАЯ ПРИБЫЛЬ!

Бизнес окупится на 16-й месяц работы,





*Откройте ресторан мно-кухни
«Гельмения» в Вашем городе -*

СДЕЛАЙТЕ ОБРОТ В

22 МЛН

**РУБЛЕЙ УЖЕ
В ПЕРВЫЙ ГОД РАБОТЫ!**



Проверьте, свободен ли Ваш город
для приобретения франшизы?

• • •

ЗВОНИТЕ:

+7(921)845-09-07

ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

ПЕЛЬМЕНИЯ.РФ

