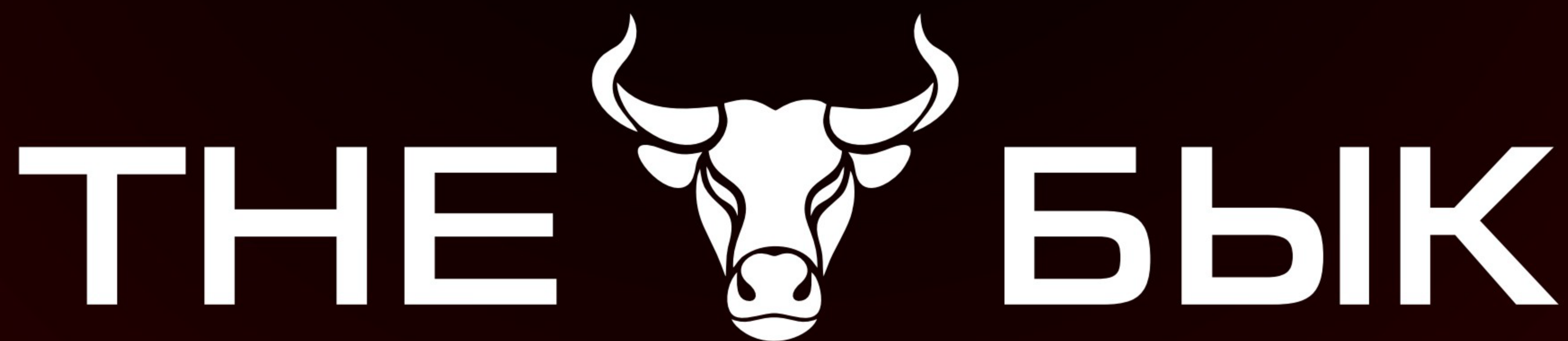




МЯСНОЙ РЕСТОРАН

ФРАНШИЗА

Проект THE БЫК — это демократичные мясные рестораны с фиксированной ценой на основное меню.

«Я часто слышал, что стейки доступны не всем. Для нас это миф. Мы считаем, что хорошее мясо может и должно быть доступно. Именно эта идея лежит в основе нашей ресторанной концепции»

- основатель самого демократичного из мясных и самого мясного из демократичных ресторанов «The Бык»,

Мехак Галстян.



ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ И ФИЛОСОФИЯ БРЕНДА

Первый Бычок был открыт в **2016** году в **Калуге** и очень быстро стал местом притяжения истинных мясоедов города.

2016

Сегодня их насчитывается **более двадцати** в Москве, а также два ресторана в Санкт-Петербурге, два в Калуге, один в Туле и один в Ереване.

СЕГОДНЯ

2018

С **2018** года одноименные рестораны начали открываться в **Москве** и завоевывать любовь жителей и гостей столицы.

Философия и высокая цель бренда такова, чтобы для подавляющего большинства гостей было сопоставимо выгоднее регулярно обедать или ужинать в ресторанах данного проекта, чем тратить время и средства на приготовление еды дома.

The image shows the interior of a restaurant with a modern, industrial aesthetic. A long bar with a red backlit counter is the central feature, with shelves of bottles above it. A large, stylized bull head sculpture in neon orange is mounted on the wall above the bar. The ceiling is high and exposed, with visible pipes and lights. Large windows on the left side offer a view of greenery outside. The seating area includes round tables with blue upholstered chairs and a long wooden table. The overall atmosphere is contemporary and sophisticated.

АТМОСФЕРА И ИНТЕРЬЕР

У ресторанов The Бык узнаваемый стиль: лофт, камень, дерево, зелень, неон, скульптуры быков, высокие открытые потолки. Однако, каждый ресторан имеет свой уникальный характер. Это всегда большие площади на большое количество гостей, часто открытые кухни и контактные бары.

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС

СОСТАВ

- Полное сопровождение до открытия ресторана
 - Стартовое обучение руководящего и административного персонала
 - Право на работу под брендом The Бык
- Экспертиза и аудит помещения под будущий ресторан
 - Предоставление финансовой бизнес-модели
 - Предоставление проекта интерьера с авторским надзором, контактов основных поставщиков мебели и оборудования
 - Предоставление бренд-бука
 - Предоставление технологического проекта
- Предоставление проекта операционной деятельности и штатного расписания
- Предоставление регламентов, стандартов работы, должностных инструкций, меню, техкарт, чеклистов, обучающих материалов (более 1200 видеороликов)
- Предоставление списков проверенных поставщиков с проведенными тендерами и лучшими коммерческими условиями
- Маркетинговая поддержка
- Выезд сотрудников команды открытия для последующего обучения и аттестации персонала на оговоренный заранее период
- Постоянное сопровождение территориального менеджера
- Помощь в получении кредитной линии

ПЛАНЫ ПО РАЗВИТИЮ



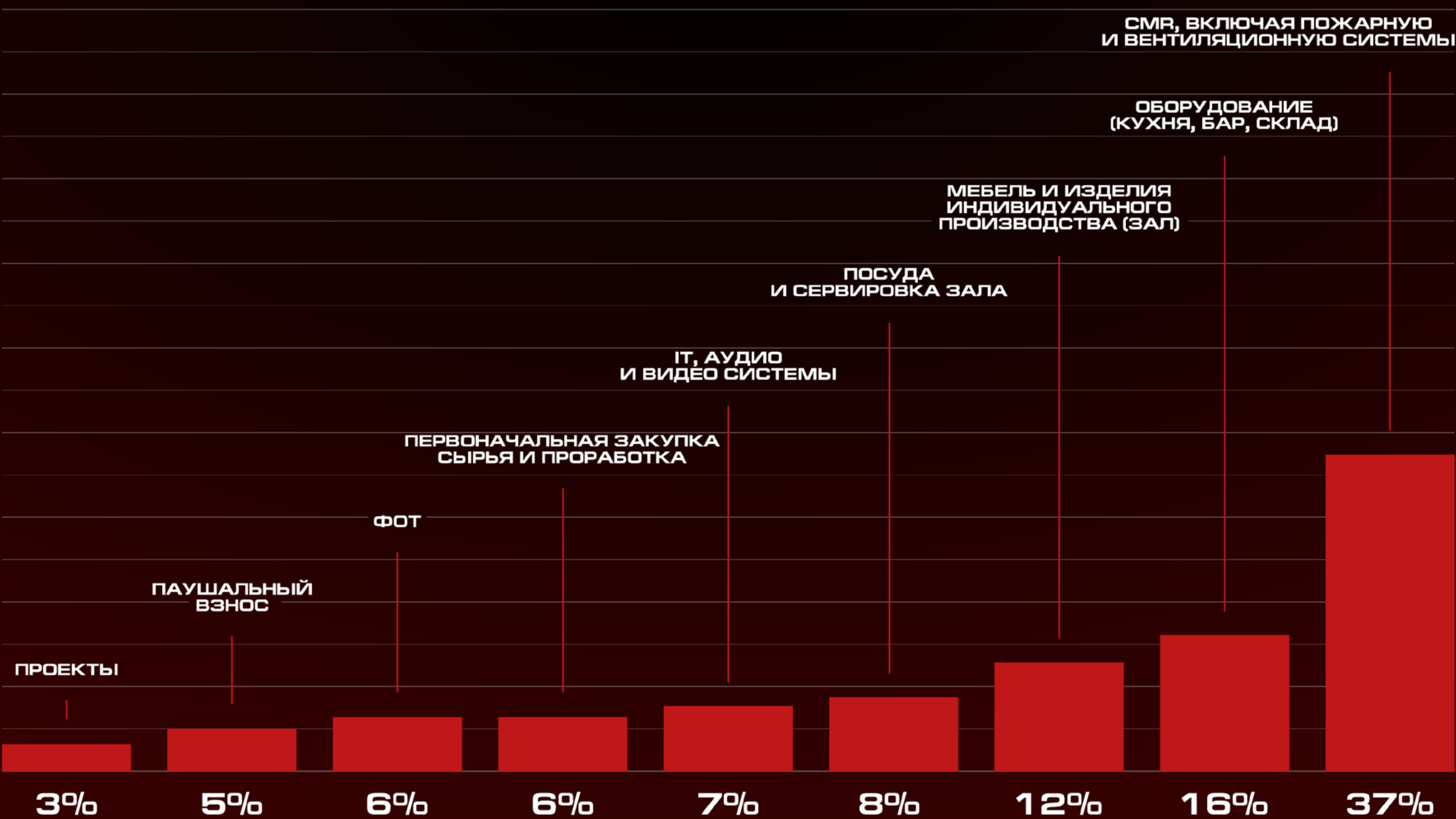
2026 - 2027 годы - планируются открытие ресторанов в Новосибирске, Уфе, Санкт-Петербурге, Екатеринбурге, Ростове, Краснодаре, Воронеже, Барнауле, Перми и Омске.

РОЯЛТИ

- Предоставление **очных** и **заочных** обучающих программ
- Предоставление **обновленных** рекламных материалов и меню
- Предоставление **обновленных** регламентов
- Продвижение **единого корпоративного сайта**
и **мобильного приложения** для дистанционных продаж
- Возможность на коммерческих условиях согласовать **дополнительное обучение персонала**
- Консультационное (очное и заочное) **сопровождение ведения** бизнеса
- Проведение **выездных проверок** деятельности ресторана **не реже, чем раз в месяц**
- Поддержка 24/7



РАСХОДЫ В ОБЩЕМ ОБЪЕМЕ ИНВЕСТИЦИЙ



ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

КУХНЯ

Мясная, смешанная

Фиксированная цена
на блюда



ОСНОВНОЕ МЕНЮ ОТ

400 Р

Целевая аудитория

ЖЕНЩИНЫ 25 - 75

МУЖЧИНЫ 25 - 75



СТЕЙК НЬЮ - ЙОРК 500Р

— КОНКУРЕНТНЫЕ ПРИМУЩЕСТВА —

- Единственный **в мире** проект с **фиксированной ценой** на стейки
- Только **проверенные поставщики**, лидеры российского рынка
- **Цена** на основные блюда в меню от **400 рублей**
- **Академия The Бык** по обучению персонала
- **Контроль качества** (регулярные проверки работы кухни и зала)
- **Особое внимание** к обратной связи от гостей, обработка отзывов



ТРЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДКЕ ПОД БУДУЩИЙ РЕСТОРАН

Рестораны The Бык необходимо располагать на площадях от 800 - 1200 м.кв.

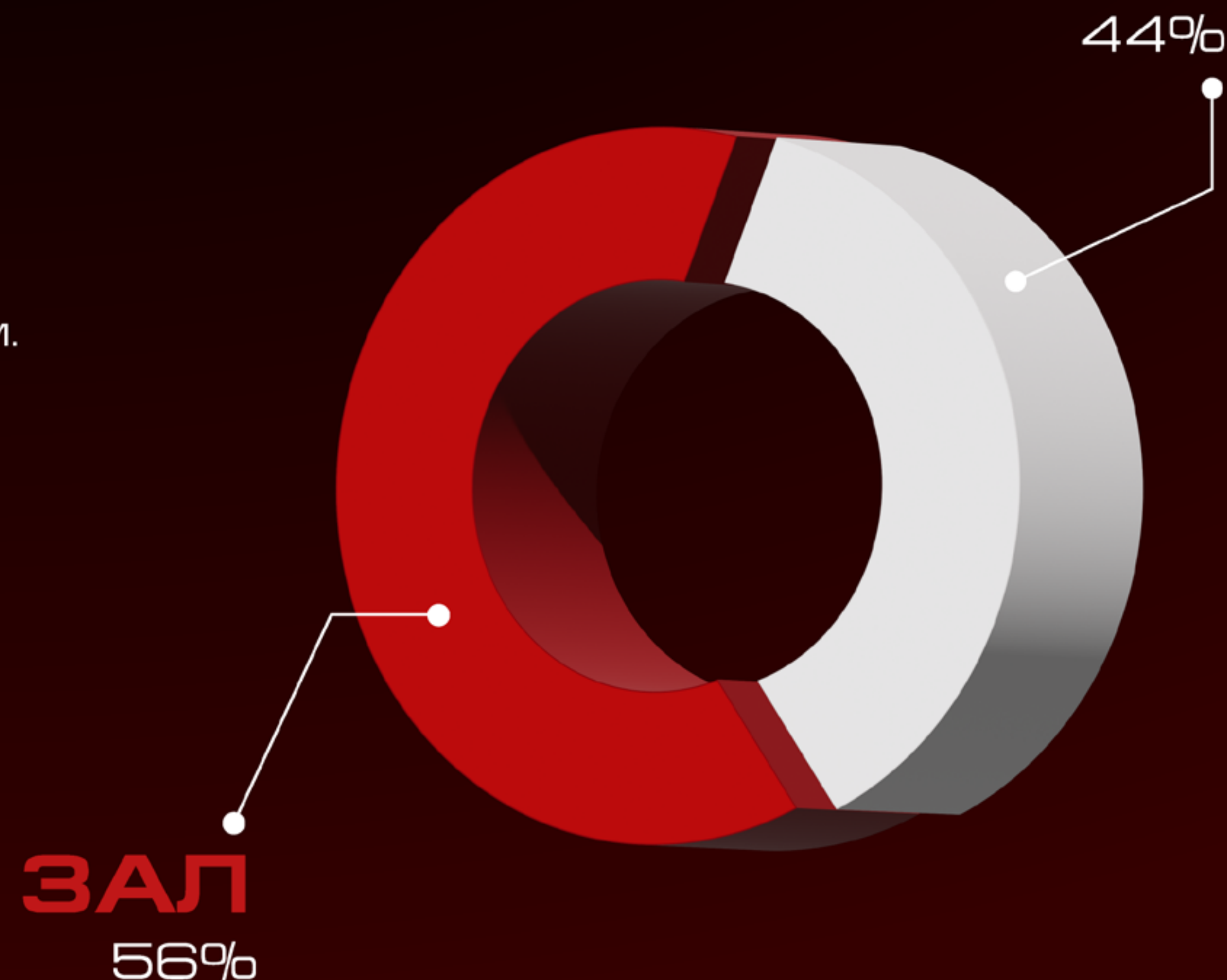
800 КВ.М.

Кухня и производственные помещения 350 кв.м.

Зал 450 кв.м.

Посадочных мест 260 кв.м.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ



КОММЕРЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ



Роялти 8%

Паушальный взнос 6.1 млн руб

Расчетные капитальные вложения на открытие ресторана от 135 000 - 150 000 руб/кв.м.

ОТДЕЛ РАЗВИТИЯ:

Поликарпова Ирина

+7-925-1 69-20-92

franchise@thebull.ru