

DEL PAPA

Рестораны Del Papa на
каждый день для
любого события



DEL PAPA

DEL PAPA

КТО МЫ

Del Papa самая большая сеть ресторанов в компании abr.

12 1

ресторанов

новый ресторан – в процессе

Количество ресторанов в Казахстане:

Алматы – 8, франшиза – 1

Астана – 3

Атырау франшиза – 1

Планы: Ташкент, Баку, Дубай



>100k

посещений гостей в месяц

20–50

средний возраст гостей с хорошим
заработком

DEL PAPA

abr цифры

Приложение по доставке abr запустилось в декабре 2019 года в г. Алматы и в июне 2020 в г. Астана.

Преимущество собственной доставки для гостя:

- Быстрая и бесплатная доставка
- Оплата картой, Apple Pay, наличными
- Оплата по QR- коду в ресторане
- Возможность оставлять чаевые и отзывы
- Отслеживание заказа
- Бронирование столов
- Высокий уровень сервиса

>18k

заказов в месяц



DEL PAPA

НАДЕЖНОЕ ПАРТНЕРСТВО

- 14 лет на рынке
- Проверенные бизнес процессы
- Высокопрофессиональная команда

ОПЫТ РАБОТЫ С ПОСТАВЩИКАМИ

- Проверенные поставщики продуктов питания и оборудования

УНИКАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

- Собственные рецептуры пиццы и пасты
- Улучшенные технологии производства
- Приложение доставки abr+

УСПЕШНАЯ БИЗНЕС МОДЕЛЬ

- Разработанные практики по оптимизации бизнеса и адаптации к новым условиям рынка

ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР ЛОКАЦИИ



DEL PAPA

ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР ЛОКАЦИИ

Стрит:

- Угловое помещение с широким фасадом, наличие террасы
- Площадь: 300 кв.м внутри, 80-100 кв. м терраса
- Первая линия

ТРЦ:

- Угловое помещение с широким фасадом
- Площадь: 300-350 кв.м
- Расположение на пересечение больших потоков, в районе топ брендов по ретейлу

ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ

1. Электроэнергия (установленная мощность) – минимум 170 кВт
2. Водоснабжение: горячая вода – не менее 100м³, холодная вода – не менее 80м³
3. Канализация: возможность организации 2-х санузлов в зале и на кухне, К1 и К3. Наличие точек ввода d=100-150мм
4. Возможность организации вытяжной вентиляции, приточной вентиляции на крышу здания и систем кондиционирования
5. Высота потолков: от пола не менее 3 метров
6. Широкая фронтальная часть с большими окнами/витражами
7. Входы: отдельный центральный вход для гостей, служебный вход для сотрудников
8. Возможность организации выноса мусора через служебный вход – 4-5 раз в день
9. Возможность привоза товара от поставщиков со стороны служебного входа
10. Активная проходная улица с высоким пешеходным трафиком
11. Парковочная зона рядом с рестораном
12. Возможность выставить летнюю террасу перед рестораном на 50 и более посадочных мест

УСЛОВИЯ ФРАНШИЗЫ

1. Лицензионный взнос – 30 000 000тг* (для Казахстана)
2. Эксклюзивное право пользования товарным знаком в городе
3. Роялти – 7% от товарооборота ежемесячно, но не менее 2 000 000 тг*
4. Маркетинг – 1% от товарооборота ежемесячно

*Все суммы указаны без учета НДС



ЧТО ВХОДИТ В ЛИЦЕНЗИОННЫЙ ВЗНОС?

ПАКЕТ ДОКУМЕНТОВ:

- Брендбук
- Руководство по строительству заведения
- Технологические карты
- Стандарты производственного блока
- Стандарты сервиса и доставки
- Должностные инструкции и штатное расписание
- Внутренние бизнес-процессы
- Финансовые расчеты/ Календарь инвестиций
- Стандарты по взаимодействию франчайзи и франчайзера
- Консультация по юридическим документам
- Архитектура интерьера и 3D дизайн ресторана
- Технологический план по расстановке оборудования

ЧТО ВХОДИТ В ЛИЦЕНЗИОННЫЙ ВЗНОС?

ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ УСЛУГИ:

1. Расчет бюджета для конкретной локации и бизнес-модели
2. Рекомендации по выбору оборудования и подбору поставщиков
3. Рекомендации по подбору поставщиков продуктов питания
4. Рекомендации по ценообразованию
5. Рекомендации и собеседование ключевых сотрудников на этапе подбора
6. Обязательное обучение и стажировка ключевых сотрудников в ресторанах Алматы
7. Предоставление графика открытия и консультации специалистов команды
8. в. Работа профессиональной команды запуска на территории франчайзи за две недели до открытия и неделю после открытия
9. Обучение и консультации по настройке управления и операционных процессов на момент запуска
10. Обучение и консультации по настройке всех технологических процессов на момент запуска
11. Консультации по маркетингу (рекламные макеты, инструменты продвижения) на момент запуска

ЧТО ВХОДИТ В РОЯЛТИ?

- Обновление меню (согласно плана)
- Обучение и стажировка персонала в Алматы
- Рекомендации по ведению бизнеса на основе финансовой отчетности
- Консультации по всем направлениям деятельности
- Проведение периодического аудита
- Ведение проекта «Тайный Гость»
- Размещение точки на сайте и в приложении компании abr
- Размещение информации о точке в социальных сетях abr и Del Papa
- Предоставление обновлений рекламных макетов, инструментов продвижения
- Консультации по маркетингу
- Рекомендации по маркетинговому плану и активностям и продвижение ресторана в социальных сетях

СРЕДНИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Концепция: Del Papa

Количество посадочных мест: ≈ 80

Средняя оборачиваемость: 2,6

Количество гостей в день: 208

Средний чек: 9 500₹

Средняя выручка в день, расчет: 1 976 000₹

Примерная стоимость инвестиций: 1 млн 200 - 1 млн 500/м²



Контакты для связи

Зарина Алиева
директор и партнер сети ресторанов
Del Papa

Номер телефона: +7 701 741 0920



DEL PAPA

