



**РОСИНТЕР**  
РЕСТОРАНТС

РОСТИК  
ГРУПП

## ООО «РОСИНТЕР РЕСТОРАНТС» Франчайзинговое предложение\*



\*Не является публичной офертой

2017 (с)

Сегмент рынка

Демократичные рестораны

Позиция на рынке

#1

Ключевые бренды Росинтера



Количество ресторанов

279, из них 107 – франчайзинговые

Присутствие

Количество городов: 31

Количество стран: 9

Количество посетителей

13,8 млн. в год

Количество ресторанов  
IL Патю

121

Количество ресторанов  
Планета Суши

68

Количество кофеен  
Costa Coffee

36

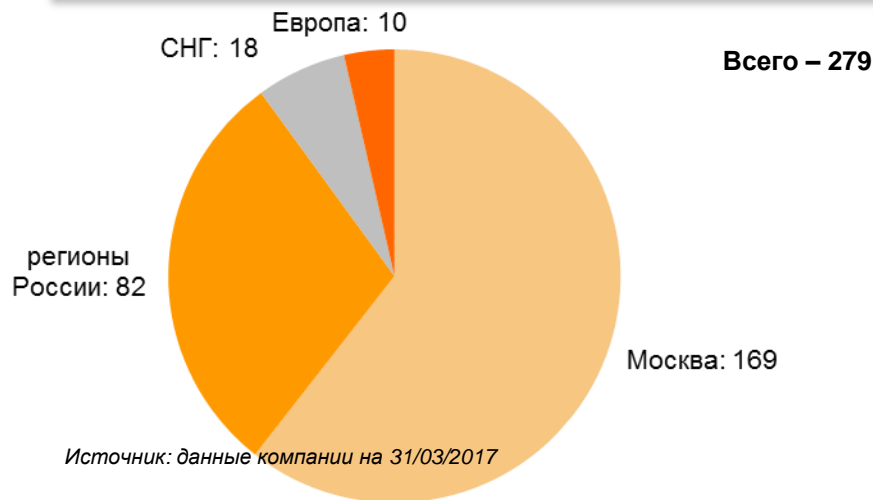
На 31.03.2017 г.



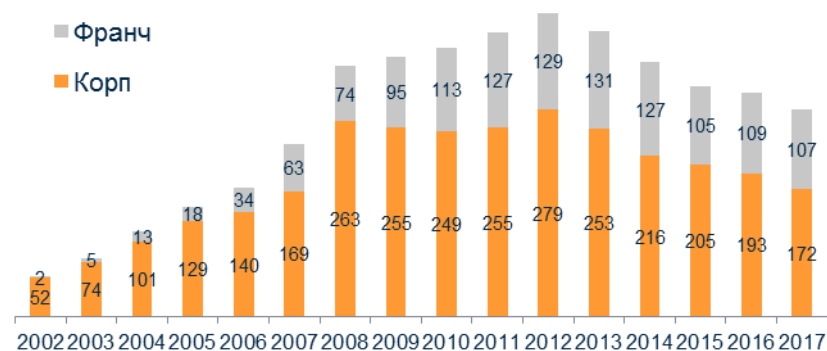
- «Росинтер» – лидер на рынке семейных ресторанов
- Бренд-портфолио:
  - ✓ собственные: «IL Патио», «Планета Суши», «Шикари» «Американский Бар и Гриль», «Мама Раша»
  - ✓ лицензионные: TGI Fridays, Costa Coffee, «Макдоналдс»
- Присутствие: в 31 городе и 9 странах
- Более 13,8 миллионов гостей в 2015 году
- 279 предприятия: 172 корпоративных и 107 франчайзинговых
- Операционная выручка в 2015 году: 7 504 млн. руб.
- «IL Патио» является одними из самых узнаваемых брендов в России

Бренд	Корп.	Франч.	Итого
	60	61	121
	32	36	68
	7	4	11
	5	0	5
	4	0	4
	21	0	21
	32	4	36
другие	11	2	13
<b>Итого</b>	<b>172</b>	<b>107</b>	<b>279</b>

## Распределение по регионам



## Распределение по типу собственности



## Полный спектр поддержки бизнеса:

- Экспертная оценка помещения или земельного участка.
- Консультация по вопросам строительства и оформления разрешительной документации.
- Согласование плана расстановки, спецификации оборудования и дизайн-проекта.
- Помощь в запуске ресторана.
- Маркетинговая поддержка на федеральном уровне и консультации по локальному продвижению ресторана.
- Специальные цены от поставщиков и логистов.
- Оценка текущего бизнеса, консультации и предоставление инструментов по увеличению товарооборота, транзакций, наполняемости среднего чека, а также по снижению себестоимости и повышению продуктивности сотрудников ресторана.
- Помощь в подборе персонала, бесплатное обучение менеджерского состава, предоставление команды открытия.
- Выезд специалистов (минимум 2 раза в год) для наставничества менеджерского состава и подробного анализа операционной деятельности с рекомендациями повышения эффективности работы.

***«Росинтер Ресторантс» - лидер рейтинга Golden Brand 2015 в ресторанном сегменте.***



Уровень инвестиций	От 85 тыс. руб. на кв.м
Паушальный взнос без учета НДС	2 000 000 руб. (РФ) 35000 евро (другие страны)
Роялти (периодические платежи) без учета НДС	6% от выручки
Взносы в маркетинговый фонд от выручки без учета НДС	до 4% от выручки* * Утверждается ежегодно
Средний период окупаемости	от 24 мес.** **Для формата IL Патиио Mini

# Требования к помещению для ресторана

- В зоне видимости, зоне шаговой доступности;
- На перекрестках оживленных магистралей и на самих магистралах в непосредственной близости к крупным жилым комплексам и торговым зонам;
- В местах большого скопления людей;
- В густонаселенных районах на первой линии домов, с отдельным входом;
- В непосредственной близости от крупных гипермаркетов, торгово-развлекательных комплексов, деловых центров;
- В торгово-развлекательных (с потенциально сильными «якорными» операторами) и деловых центрах, на первом этаже (если комплекс ресторанов, возможно первый + второй и/или подвал) с отдельным входом.
- Оптимальный срок аренды от 7 лет, с возможностью пролонгации;
- Возможность размещения рекламных вывесок на фасаде здания и на фасаде ресторанной точки;
- Витринные окна;
- Наличие парковки или места под ее организацию;

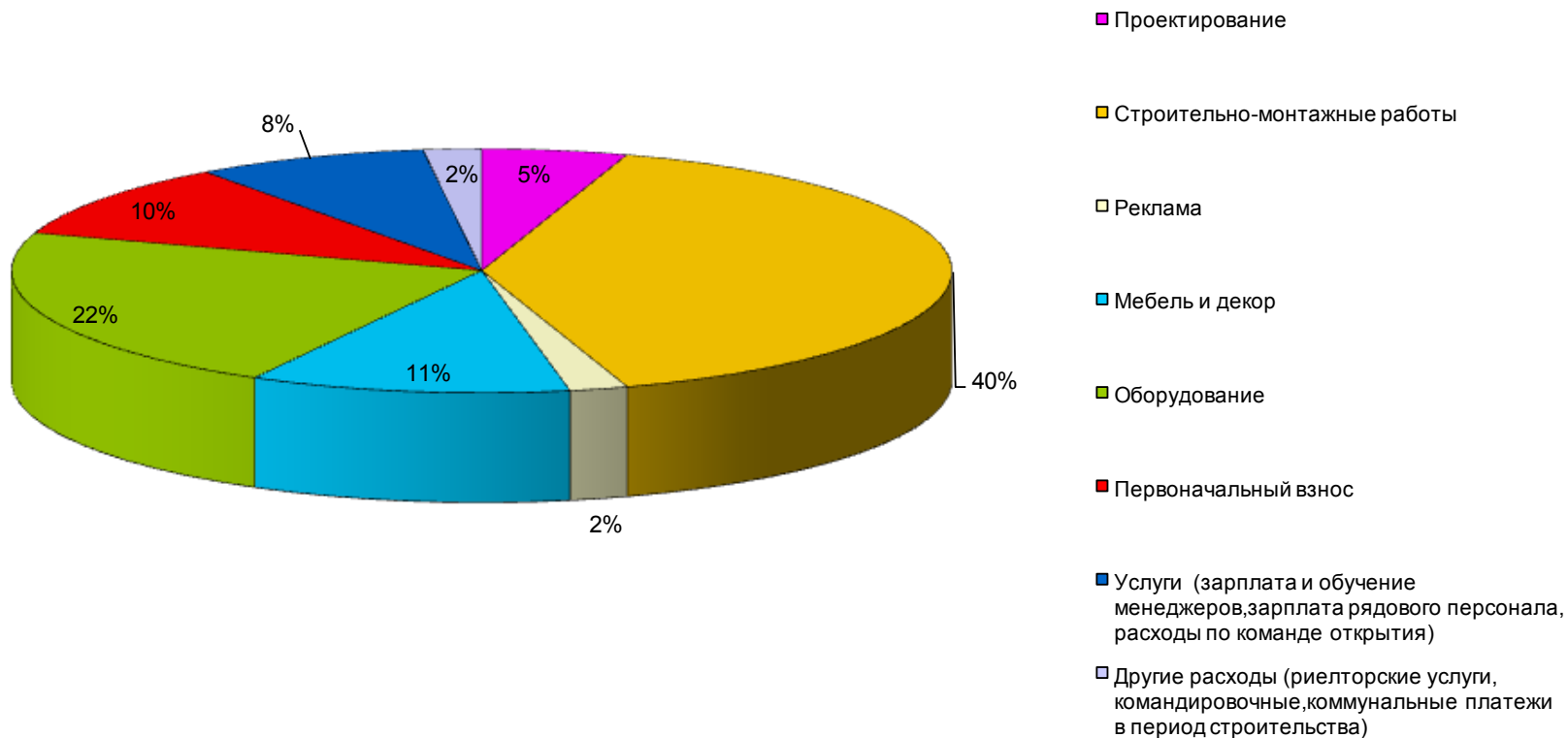


Общая площадь	250м2* – 400м2
Электрическая мощность	от 130 кВт
Высота потолка	4 м (от «чистого» пола не менее 3-х м)
Канализация (диаметр)	100 – 150 мм
Объем водоснабжения	общий объем водоснабжения: 15 – 25 м3/сутки. горячего 5 – 8 м3/сутки; холодного 10 – 17 м3/сутки;
Нагрузка на перекрытие	от 500 кг/кв.м
Телефонные линии	не менее 2-х
Прочее	Для расположения дровяной печи нагрузка на перекрытие 1200 кг/кв.м.

\*Новый формат Mini, площадью от 250 кв.м, размер инвестиций 17-19 млн. руб. (для помещений в состоянии shell&core, «под ключ»)



# Инвестиции в открытие ресторана



### Сеть ресторанов итальянской кухни

Концепция «IL Патио» возникла в результате ребрендинга сети ресторанов «Патио Пицца» в 2004 г., целью которого был выход из сегмента обычных пиццерий и создание семейного итальянского ресторана более высокого класса. В результате ребрендинга увеличился средний чек, выросло общее количество транзакций, а соответственно и выручка ресторанов.

В ресторанах сети гостям предлагают блюда различных регионов Италии: легкие салаты, разнообразные закуски, приготовленную в дровяной печи настоящую пиццу, более десяти видов пасты, а также мясо, рыбу и морепродукты, приготовленные на гриле - в оптимальном для рынка соотношении «цена-качество».



**Год основания:** 1993

**<http://il-patio.rosinter.ru>**

**Кухня:** итальянская

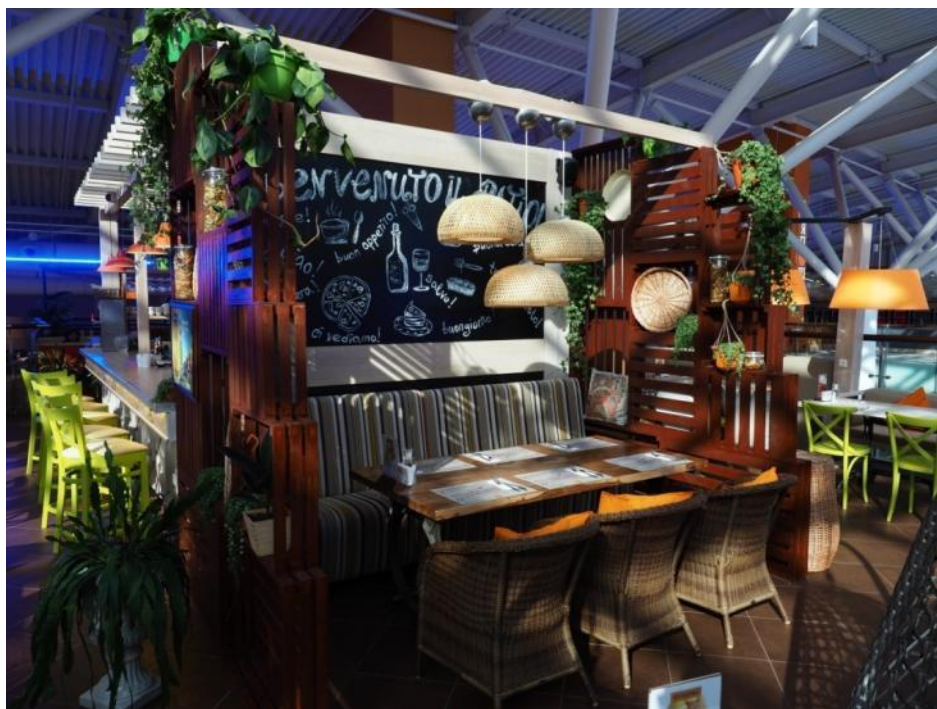
**Ценовая категория:** средняя

**Сегмент:** семейные итальянские рестораны



IL PATIO

Интерьеры «IL Патио» выполнены в тёплых оттенках натуральной гаммы, с приятным мягким освещением. Запах оливкового масла и свежеспеченной пиццы – запоминающаяся особенность атмосферы «IL Патио». Официанты ресторанов разговорчивы и коммуникабельны.



## IL ПАТИО

### Интерьеры ресторанов

Элементы интерьера, присущие всем ресторанам IL Patio:

- входная группа
- печь для пиццы
- бар
- карта Италии
- типовое и цветное решение мебели
- станция официанта
- станция хостес
- грифельная доска
- обои с фирменным паттерном
- скатерти в клетку
- доски с буквами
- штампы
- фото на холсте с итальянскими видами/лицами
- детская зона.

1. входная группа



10. скатерть в клетку



2. станция пиццы и пасты



5. типовое и цветное решение мебели



11. доски с буквами



6. станция официанта 7. хостес



13. фото на холсте с итальянскими лицами



3. бар



12. штампы

4. карта Италии



8. грифельная доска



9. обои с фирменным паттерном



14. Детская зона



 **ИЛ ПАТИО**



**IL ПАТИО**





 **IL ПАТИО**







**IL ПАТИО**

**Целевая аудитория**

<b>Возраст</b>	Средний возраст - 26,9 лет
<b>Пол</b>	60% жен, 40% муж
<b>Семейное пол-е</b>	53% гостей не в браке
<b>Род занятий</b>	специалисты 44%, студенты 25%
<b>Образование</b>	52% гостей с высшим образ-ем
<b>Дети</b>	28% гостей имеют детей

**Статистика посещаемости**

<b>Цель</b>	Встреча с друзьями, отдых, ланч	
<b>Кол-во гостей за столом</b>	2	
<b>Среднее кол-во визитов в месяц</b>	Более трех раз	



	IL Patio	
Узнаваемость по напоминанию	91%	=
Спонтанная узнаваемость	24%	
Посещали в течение 3 последних месяцев	69%	=
Посещали в течение последнего месяца	53%	=
Посещают чаще всего	14%	
Удовлетворённость	40%	=
Индекс потребительской лояльности	15	▲

*\*По данным независимых маркетинговых исследований, 2014 г.*



Во всех ресторанах IL Патио представлено меню для детей и меню завтраков.

- МЕНЮ -

## БАМБИНИ

**ПОЛО БАМБИНИ**  
Куриная грудка, обжаренная на гриле. Подается с картофельными дольками и томатным соусом  
**219**

**ПИЦЦА МАРГАРИТА БАМБИНИ**  
Томатный соус и сыр моцарелла  
**269**

**ПИЦЦА 3 СЫРА БАМБИНИ**  
Из трех видов сыра с кедровыми орешками  
**349**

**ПИЦЦА ВЕТЧИНА И ГРИБЫ БАМБИНИ**  
Ветчина, шампиньоны, сыр чеддер и орегано  
**329**

**ПАСТА БАМБИНИ 219**  
Паста с нежными кусочками курицы в томатном соусе с сыром

**ПЕННЕ С КУРИЦЕЙ БАМБИНИ**  
Паста с нежными кусочками курицы в томатном соусе с сыром

**ФЕТТУЧИНИ С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ БАМБИНИ**  
Паста феттучини в нежном сливочном соусе с грибами, ветчиной

**ПЕННЕ БОЛОМЬЕЗ БАМБИНИ**  
Паста с нежным соусом болоньез и сыром

**СПАГЕТТИ БАМБИНИ С СЫРОМ**  
Паста в сливочном соусе с сыром моцарелла



**БАМБИНИ Паста**

**РЕКОМЕНУЕМ НАПИТКИ ДЛЯ БАМБИНИ:**

**Сок Rich 230 мл 129**  
Яблочный, вишневый, апельсиновый, персиковый, томатный

**Бон Аква 330 мл 135**  
Вода негазированная/газированная вода Sparkling/Still water

**750 мл 324**

Водяная линия  
© 2019 The Coca-Cola Company  
© 2019 The Coca-Cola Company  
© 2019 The Coca-Cola Company  
© 2019 The Coca-Cola Company

**КРЕП С ЯБЛОКАМИ И КОРИЦЕЙ**  
Подается с шармом ванильного мороженого

**КРЕП С АБРИКОСОВЫМ СОУСОМ**  
Подается с шармом ванильного мороженого

**КРЕП С БАНАНАМИ И ШОКОЛАДОМ**  
Подается с шармом ванильного мороженого

**БЛИНЧИКИ 255**



**ПИЦЦА**



**ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ К ЛАНЧУ**  
ADDITIONAL OFFER FOR LUNCH

**САЛАТЫ И ГРЕЙТ**  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ

**ДЕСЕРТ - ИЛИНГ**  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ

**САЛАТЫ И ГРЕЙТ**  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ

**ДЕСЕРТ - ИЛИНГ**  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ

**САЛАТЫ И ГРЕЙТ**  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ

**ДЕСЕРТ - ИЛИНГ**  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ



**БРАНЧ**  
СЪЕШЬ СВОЙ ОБЕД НА ЗАВТРАК ИЛИ ПОЗАВТРАКАЙ В ОБЕД

**ЗАВТРАК**

**САЛАТЫ И ГРЕЙТ**  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ

**ДЕСЕРТ - ИЛИНГ**  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ

**САЛАТЫ И ГРЕЙТ**  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ

**ДЕСЕРТ - ИЛИНГ**  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ  
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОРИЦЕЙ

## Основные преимущества:

- 1) Размещение ресторанов на небольших площадях: 200-300 м<sup>2</sup> вместо стандартных 350 м<sup>2</sup> и более
- 2) Привлекательное предложение для рынка франчайзинга по доступности инвестиции и сроку окупаемости.
- 3) Снижение инвестиций: 17-19 млн. руб. вместо 25-30 млн. руб. для стандартных IL Патио.
- 4) Уменьшение срока окупаемости: от 24 мес. вместо от 36 мес. для стандартных IL Патио.

## Экономия за счет:

- ✓ Уменьшения технологии
- ✓ Снижения затрат на дизайн
- ✓ Уменьшения затрат на персонал
- ✓ Доступной аренды



## Модель:

- ✓ Формат: Casual Dining
- ✓ Инвестиции в строительство: 17 - 19 млн. рублей
- ✓ Площадь: 200-300 м2
- ✓ Количество посадочных мест: 61-111
- ✓ Количество персонала: 21-24 чел.
- ✓ Меню: полное
- ✓ Средний чек на человека: 600 руб.
- ✓ Совмещённый бар и станция пиццы - часть зала



**NEW!!!**





## IL Патио Мини. Дизайн



- ✓ Сохранение основных стандартов
- ✓ Сокращение зон: Траттория, Терраса, Каминная
- ✓ Сокращение наименований позиций декора и мебели



**NEW!!!**

# Форматы IL Патио в сравнении

	IL Патио МИНИ 	IL Патио СТАНДАРТ
<b>Общая площадь</b>	200-300 м2	300-400 м2 и более
<b>Площадь зала</b>	110-200 м2	180-260 м2
<b>Количество посадочных мест</b>	61-111	100-144 и более
<b>Площадь под технологию</b>	90-100 м2	120-140 м2
<b>Концепция кухни</b>	Частично открытая со стойкой раздачи	Закрытая с окном раздачи
<b>Станция пиццы</b>	Частично открыта, объединена стойкой раздачи с сервис-баром	Открытая, в зоне зала. Возможно объединение со стойкой бара
<b>Бар для напитков</b>	Сервисный или посадочный с расчетом с помощью официантов	Посадочный с расчетом с помощью официантов
<b>Бюджет</b>	17-19 млн. руб.	25-30 млн. руб.
<b>Срок окупаемости</b>	От 24 мес.	От 36 мес.

## 2015 GOLDEN BRAND

«Росинтер Ресторантс Холдинг».

**Профессиональный рейтинг франшиз.**

Номинация «За организацию здорового питания в индустрии гостеприимства» в категории «Рестораны».

1-е место среди ресторанных компаний, принимавших участие в рейтинге, и 4-е место в общем рейтинге франшиз.

## 2013 ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

«Росинтер Ресторантс Холдинг»

Номинация «За организацию здорового питания в индустрии гостеприимства» в категории «Рестораны»

## 2013 ПРАВА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И КАЧЕСТВО ОБСЛУЖИВАНИЯ

«Росинтер Ресторантс Холдинг»

Номинация «Розничные услуги» – категория «Общественное питание»

## 2011 ФРАНЧАЙЗИ ГОДА

«Планета Суши» / «iL Патио»

## 2010 EAST CAPITAL AWARD

«Росинтер Ресторантс Холдинг»

Премия «Best Growth» («Лучший рост») за лучший рост продаж, активов и прибыли в 2009–2010 годах.

## 2010 МАРКА №1

«Планета Суши»

Национальный рейтинг лидирующих на российском рынке брендов в спектре марочных товаров

## 2010 ЗОЛОТАЯ ФРАНШИЗА

«Планета Суши» / «iL Патио»

## 2008/2009 ЗОЛОТОЙ БРЭНД

«Планета Суши» / «iL Патио»

## 2004/2006/2007/2010 ЗОЛОТЫЕ СЕТИ

T.G.I.Friday's / «Планета Суши» / «iL Патио»

«Лучшая сеть ресторанов», «Лучшая рекламная компания», «Самый широкий ассортимент»

## 2006/2007 MASTER OF BRANDBUILDING, SUPER BRANDS, BEST RUSSIAN BRANDS

«Росинтер Ресторантс Холдинг»

За создание и развитие успешных торговых марок ресторанов

## 2006 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ ГОДА

Ростислав Ордовский-Танаевский Бланко, президент корпорации

одерживает победу в национальном этапе международного конкурса, организованного компанией Ernst&Young.

## 2004/2006/2009 БРЭНД ГОДА/EFFIE

«iL Патио» / «Планета Суши»

Национальная награда в области эффективного маркетинга и рекламы

