



**Быстро!
Вкусно!
По-домашнему!**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЕТЬ
СТОЛОВЫХ «СЪЕМ СЛОНА»**

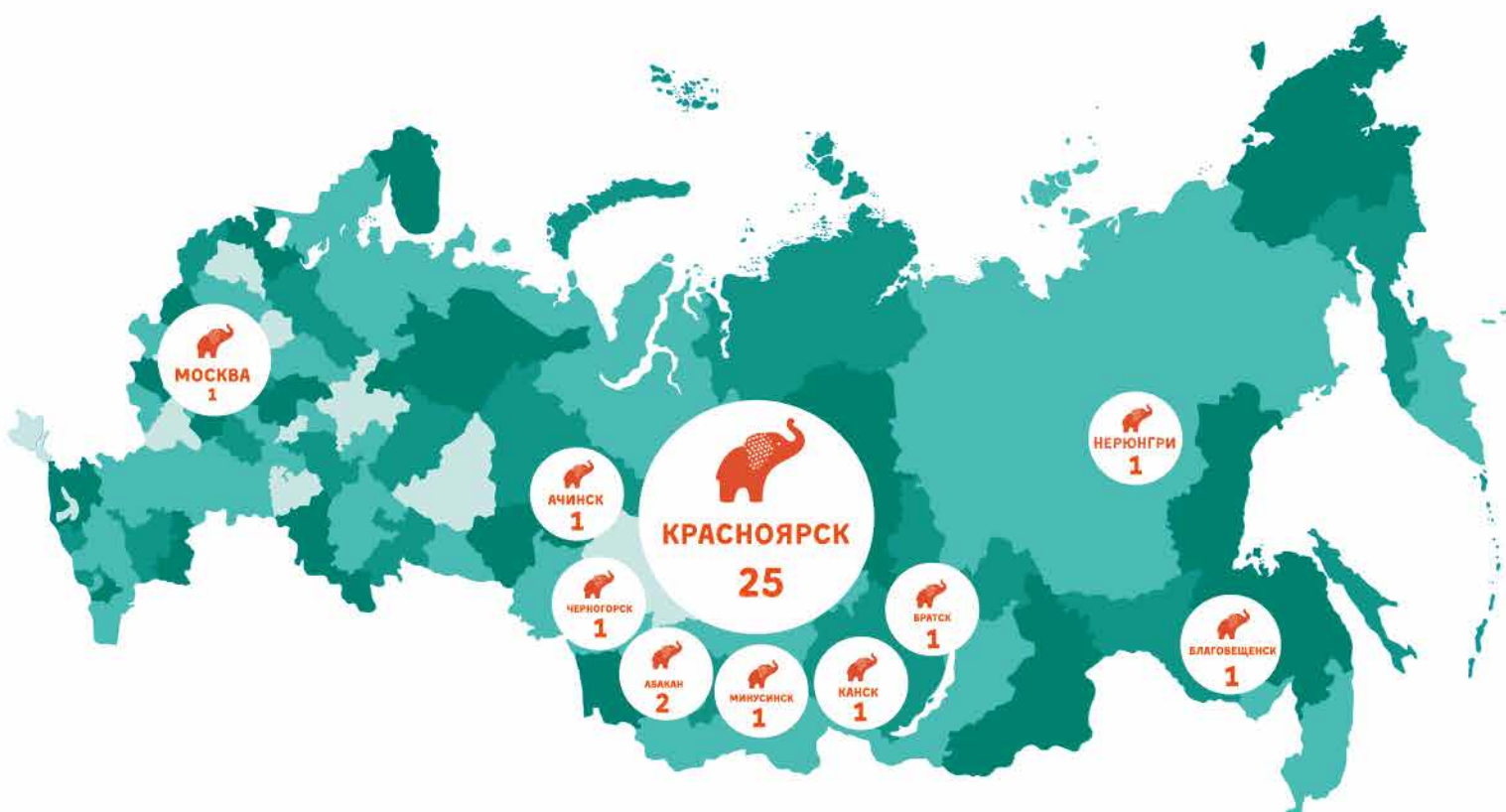
**СВЕЖИЙ ВЗГЛЯД НА БИЗНЕС
В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ!**

**СТАБИЛЬНЫЙ ДОХОД
В СЕКТОРЕ НОРЕСА!**

**УНИКАЛЬНАЯ ВОЗМОЖНОСТЬ НАЧАТЬ
СОБСТВЕННОЕ ДЕЛО ПО ГОТОВОЙ
И УСПЕШНОЙ БИЗНЕС-МОДЕЛИ!**

О КОМПАНИИ: «СЪЕМ СЛОНА»

- 15 ЛЕТ НА РЫНКЕ!
- 5 МЛН. ГОСТЕЙ В ГОД
- 1000 СОТРУДНИКОВ
- 92% ПОСТОЯННЫЕ ГОСТИ



35 СТОЛОВЫХ В РОССИИ



- 6 ОТКРЫТЫХ ПО ФРАНШИЗЕ
БРАТСК, БЛАГОВЕЩЕНСК,
ЧЕРНОГОРСК, МИНУСИНСК,
КАНСК, НЕРЮНГРИ
- 29 В СОБСТВЕННОМ
УПРАВЛЕНИИ
МОСКВА, КРАСНОЯРСК,
АБАКАН, АЧИНСК

ИСТОРИЯ «СЪЕМ СЛОНА»

Первое заведение сети столовых «Съем слона» открылось в Красноярске в 2005 году. Основатели проекта, Оксана Ильенко и Евгений Поляков, применили более современный подход к организации общественного питания. Ставка была сделана на разнообразие блюд, высокое качество сырья, быстрый сервис и демократичные цены. Такой подход позволил бизнесу быстро масштабироваться и развить сеть до 35 заведений. Сегодня «Съем слона» – лидер рынка в сегменте быстрого питания в Красноярском крае! Расширение бизнеса продолжается!

МИССИЯ КОМПАНИИ:

**«СОЗДАВАЯ МИР ВКУСНЫХ УДОВОЛЬСТВИЙ,
МЫ ДАРИМ ВАМ СВОБОДНОЕ ВРЕМЯ, ЖИВИТЕ
ПОЛНОЦЕННО! А ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД
ВОЗЛОЖИТЕ НА НАС!»**

НАШ ДЕВИЗ: «БЫСТРО! ВКУСНО! ПО-ДОМАШНЕМУ!»

БЫСТРО! Современный формат столовой, удобная линия раздачи, свежеприготовленные блюда, квалифицированный персонал позволяют гостю без лишних затрат времени сделать выбор и насладиться едой и напитками. **ВКУСНО!** Обширное меню, сезонные новинки от бренд-шефа заинтересуют самого взыскательного гостя. **ПО-ДОМАШНЕМУ!** Наши приоритеты – стабильное качество и безупречный сервис. Свежие продукты от проверенных поставщиков, улыбчивый персонал, приятная атмосфера дарят гостям ощущение домашнего уюта.

НАШ КОНЕЧНЫЙ ПРОДУКТ:

- 1. ВКУСНАЯ ЕДА**
- 2. БЫСТРЫЙ СЕРВИС**
- 3. НИЗКИЕ ЦЕНЫ**

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА:

**МЕНЮ БОЛЕЕ
1000 ПОЗИЦИЙ**

**УСПЕШНАЯ
БИЗНЕС-МОДЕЛЬ**

**ПОМОЩЬ
В ПОДБОРЕ
ПОМЕЩЕНИЯ**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
ПРОЕКТ**

ДИЗАЙН - ПРОЕКТ

**СПЕЦИФИКАЦИИ
И СТАНДАРТЫ
КОМПАНИИ**

**ОБУЧЕНИЕ НА БАЗЕ
СТОЛОВЫХ
И ФАБРИКИ КУХНИ
ФРАНЧАЙЗЕРА**

**ВЫЕЗД
«КОМАНДЫ ЗАПУСКА»**

**СИСТЕМА
БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЁТА
НА БАЗЕ 1С**

**МАРКЕТИНГ
И ПРОДВИЖЕНИЕ**

СОПРОВОЖДЕНИЕ И ПОДДЕРЖКА - ВСЕГДА!

12 НЕДЕЛЬ. Новое меню на каждую из 12-ти недель.

ПОСТНОЕ. Для тех, кто соблюдает пост или хочет на время воздержаться от мясных блюд.

СЕЗОННОЕ. Меню, в котором преобладают свежие сезонные овощи, ягоды, фрукты.

«КУЛИНАРНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ». Блюдо от шеф-повара - обновляется каждый месяц.

БАНКЕТНОЕ. Блюда, которые идеально подойдут для проведения мероприятия.

ФУРШЕТНОЕ. Закуски и блюда, разработанные для кейтеринга.

ХИТ-ПРОДАЖ

СОЛЯНКА СБОРНАЯ - 64 РУБ.

БОРЩ - 45 РУБ.

КУРИНЫЙ БУЛЬОН - 43 РУБ.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ - 35 РУБ.

КОТЛЕТА КУРИНАЯ - 67 РУБ.

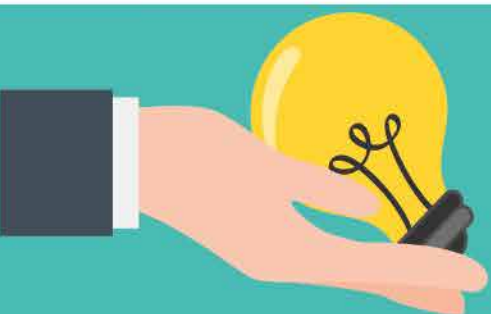


ФУДКОСТ
ДО 30%

ФОТ 18%
ОТ ВЫРУЧКИ

РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ
40%-48%

1	ИНВЕСТИЦИИ:	ОТ	5 МЛН. РУБЛЕЙ
2	ПОСЕЩАЕМОСТЬ:	ОТ	300 ЧЕЛОВЕК В ДЕНЬ
3	СРЕДНИЙ ЧЕК:	ОТ	230 РУБЛЕЙ
4	ВЫРУЧКА:	ОТ	2 МЛН. РУБЛЕЙ
5	ПРИБЫЛЬ:	ОТ	750 000 РУБЛЕЙ В МЕСЯЦ
6	ОКУПАЕМОСТЬ:	ОТ	9 МЕСЯЦЕВ



ПРОСТЫЕ И ПРОЗРАЧНЫЕ УСЛОВИЯ

1	ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС:	800.000 РУБЛЕЙ
2	РОЯЛТИ ОТ ОБОРОТА:	3 %
3	СРОК ФРАНШИЗЫ:	ОТ 7 ЛЕТ

БЫСТРЫЙ СТАРТ ПРОЕКТА ЗА 90 ДНЕЙ!



4

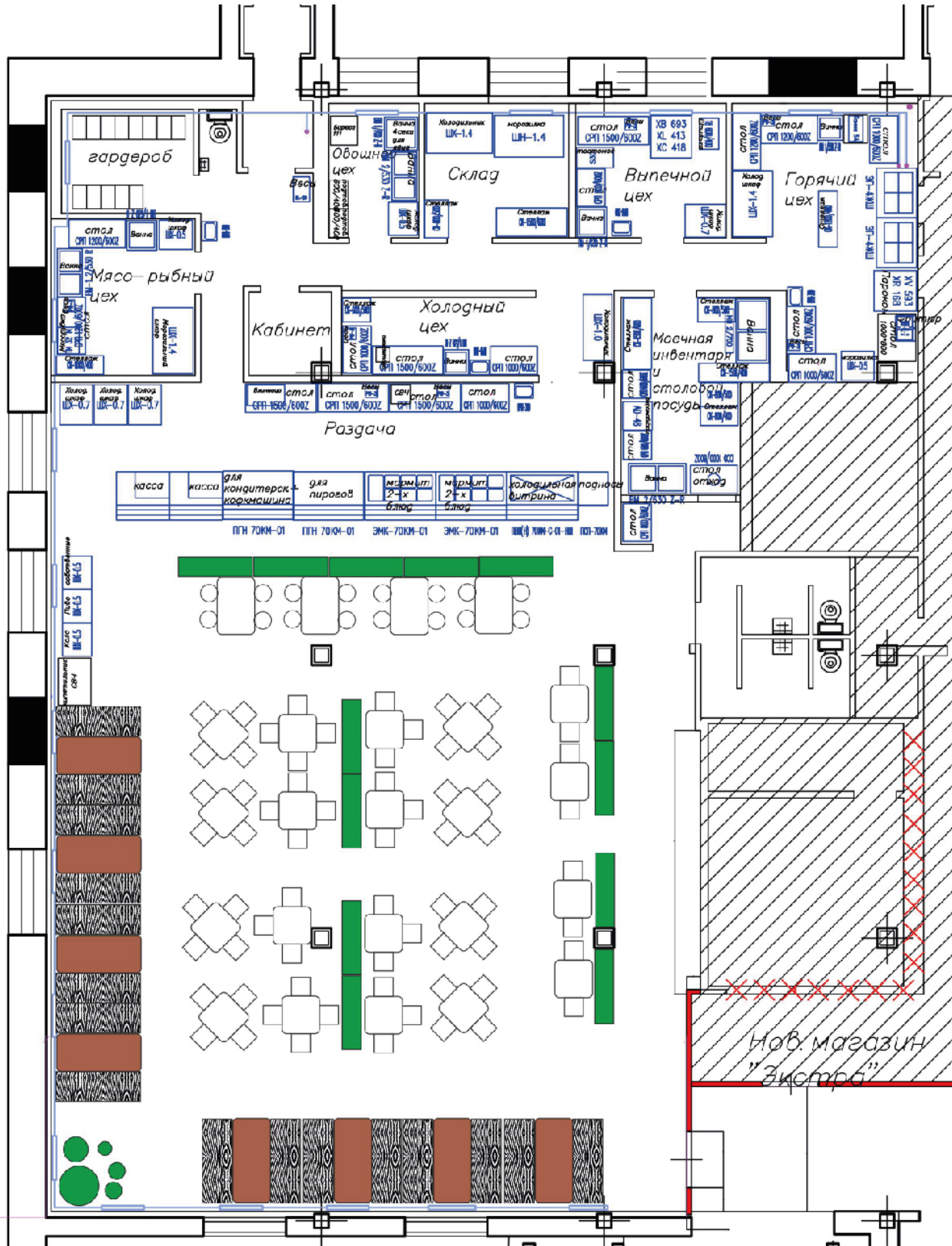
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Первый этаж (расположение на 2-3 этажах ТЦ или офисного центра)
- Площадь помещения от 200 м²
- Электрическая мощность от 80 квт
- Система канализации, холодного водоснабжения
- Теплоснабжение для отопления и вентиляции от 0,1 гкал
- 2 отдельных входа в помещение
- Размещение рекламной вывески на фасаде здания
- Вывод вентиляции на фасад здания
- Долгосрочный договор аренды (от 7 лет с пролонгацией)
- Подключение к сети Интернет



ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ И ЛИНИЯ РАЗДАЧИ

схемы водоснабжения, канализации,
электричества и спецификация оборудования



РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБЕДЕННЫХ ГРУПП, РАЗРАБОТКА ИНТЕРЬЕРА, ДЕТСКОЙ ЗОНЫ



**ОФОРМЛЕНИЕ СЕТИ
СТОЛОВОЙ ЗДОРОВОГО
ПИТАНИЯ «СЪЕМ СЛОНА»**

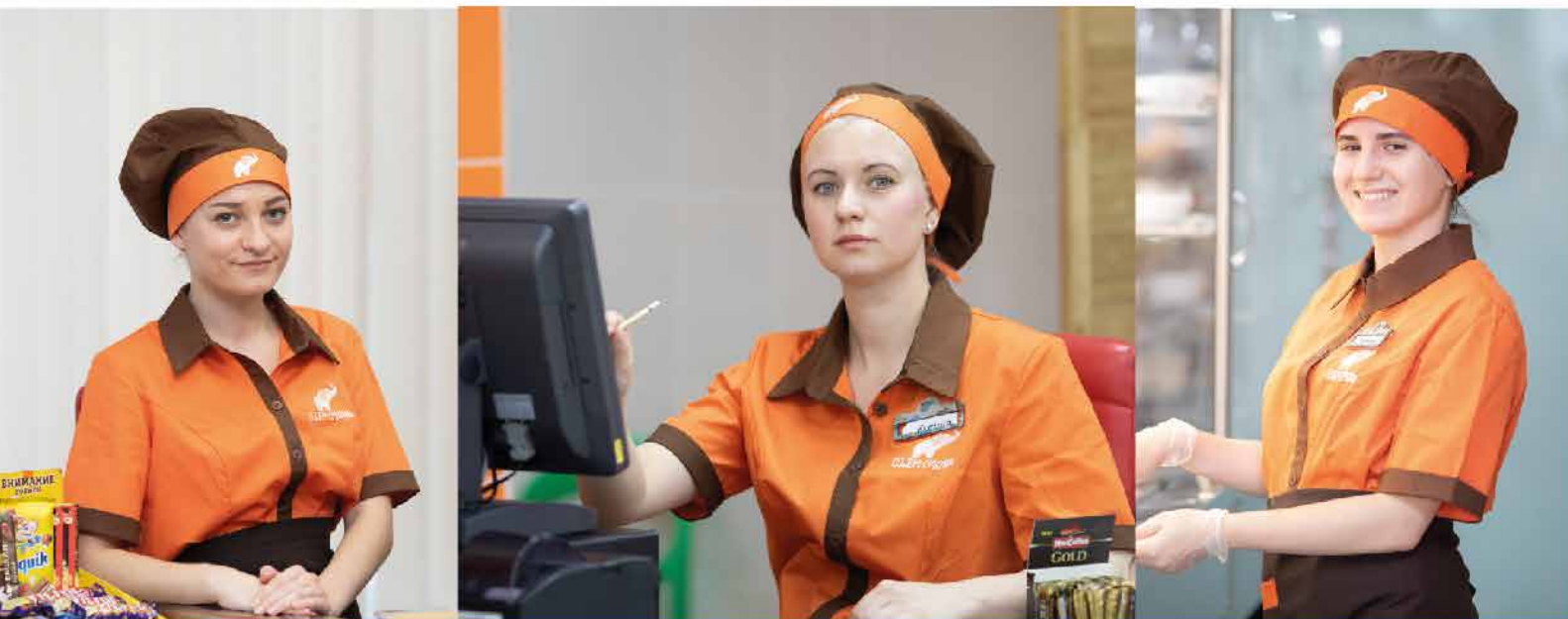
**СОВРЕМЕННЫЙ, ЯРКИЙ ФАСАД
И ПРОДУМАННЫЙ ИНТЕРЬЕР -
ПЕРВОЕ, ЧТО ВСТРЕЧАЕТ
И ВПЕЧАТЛЯЕТ КАЖДОГО ГОСТЯ.**



8

ОБУЧЕНИЕ И ПОДДЕРЖКА

Ответственный подход к эффективному подбору, обучению и повышению квалификации линейного состава, менеджеров, управляющих!



9

МАРКЕТИНГ

- Бренд-бук и стандарты фирменного стиля
- Рекомендации по привлечению гостей с использованием OFFLINE и ONLINE каналов
- Механику проведения акций и промо-мероприятий
- Шаблоны макетов различных форматов

Со светлой Пасхой,
С праздником чудесным!
Люби и мира,
С днем Воскресным!

**Покупайте САМЫЕ
ВКУСНЫЕ КУЛИЧИКИ!**

150гр - 49р
250гр - 67р

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

Компонент/наим.	Поиск/Штрих
Салат с черной икрой и сметаной	1862 57
Салат с курицей и жареными баклажанами	1867 66
Крем-суп картофельный с сельдереем и сухариками	21628 81
Щи из щавеля с яйцом	218 52
Овощное рагу в соусе "Терияки"	218 72
Курица с грибами и сельдереем	218 82
Свинина с брокколи	218 82

**ВОЗЬМИ КОФЕ
С СОБОЙ!**

**ВСЕГО ОТ
59 РУБЛЕЙ!**

СЛЕМОНА
МАМА. СЛАВА. СЛОНИ.

**ВКУСНЕЙШАЯ
ЛАПША ВОК
ОТ 100 РУБЛЕЙ!**

3 ЭТАЖ

ЗАТРАКАЙТЕ ПРАВИЛЬНО!

КАШИ ОРОЖ	вес	цена
Каша Амарантовая с бананом и сухофруктами	200/10	49,00
Каша из смеси злаков неклассическое молоко	200/10	69,00
Завтрак гречка с яблоком	200/10	65,00
Морс из яблочной груши с бананом, яблок и апельсин	200/10	69,00
Каша овсян с персиком и яблоком	200/10	69,00
Каша овсян с изюмом и мякотью	200/10	49,00

СОБЛЮДИТЕ КАДИН	вес	цена
Каша Рисовая с яйцом и овощами	200	55,00
Каша рисовая с цукки	200	45,00
Каша рисовая с бананом	200	55,00
Каша гречневая с мякотью	200/10	39,00
Каша гречневая с цукки	200	49,00
Каша гречневая с грибами	200	49,00
Каша гречневая с бананом	200	45,00
Каша гречневая с яблоком	200	45,00
Каша овсян с грибами	200	69,00

**ЗАРЯЖАЙСЯ ЭНЕРГИЕЙ И ПОЛЬЗОЙ
СО "СЪЕМ СЛОМАТ"**