



ФРАНШИЗА

 **BURGER CLUB**

В РЕЙТИНГЕ



5 ЛЕТ В РЕЙТИНГЕ FORBES ЛУЧШИХ ФРАНШИЗ РОССИИ
2014 * 2016 * 2017 * 2019 * 2020

Forbes

60

ЗАВЕДЕНИЙ НОВОГО
ФОРМАТА

ЗА **2** ГОДА

ПРОДАЕМ БОЛЕЕ

2,7 млн



**БУРГЕРОВ
В ГОД**

ПРОДАЕМ

259 т

БОЛЕЕ

**КАРТОФЕЛЯ ФРИ
В ГОД**

ВЕС
РАВЕН



BOEING 747



BOEING 737



BOEING 737



3 БОИНГА + 14 АВТО

О НАС

Burger CLUB не войдет в историю как изобретатель бургеров, но мы вершим новую историю, здесь и сейчас, создав и успешно развивая международную сеть крафтовых бургерных. Мы — компания, которая начала свой путь в 2008 году с минимальными возможностями и максимальной верой в свою идею, огромным желанием ее реализации. Мы — компания, которая теперь имеет колоссальные возможности, тот же потенциал и жажду новых свершений.

Burger CLUB для каждого, у нас всегда самое лучшее предложение: как для тех, кто пришел к нам как гость, так и для тех, кто хочет стать членом нашей большой сети, нашей команды, и открыть свою собственную бургерную.

Burger CLUB — один из успешнейших проектов в сегменте бургерных на территории СНГ, трижды вошел в рейтинг Forbes самых выгодных франшиз.

ПОЧЕМУ ФРАНШИЗА BURGER CLUB

- ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС **ОТСУТСТВУЕТ**
- **ИНВЕСТИЦИИ ПО ФРАНЧАЙЗИНГОВОМУ ПАКЕТУ**
ФУД-КОРТ (IN LINE) - **3,050** МЛН РУБ
ФОРМАТ С ПОСАДКОЙ - **3,350** МЛН РУБ
- **РОЯЛТИ 2,5%**
- СРОК РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА
1,5-2 МЕСЯЦА
- ВОЗВРАТ ИНВЕСТИЦИЙ
ОТ **14** МЕСЯЦЕВ
- **БЫСТРЫЙ ВЫХОД НА**
ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ МОЩНОСТЬ
- **ВОЗМОЖНОСТЬ ОТКРЫТИЯ ЗАВЕДЕНИЙ**
НА МАЛОЙ ПЛОЩАДИ



BURGER CLUB
В РЕЙТИНГЕ

Forbes

**ЛУЧШИХ ФРАНШИЗ
РОССИИ**



ЛУЧШАЯ ФРАНШИЗА



МЕНЮ

Burger CLUB — это гарантия качества, это 100% вкуса и удовольствия, скрытых в правильных продуктах, приготовленных и собранных по нашей уникальной рецептуре.

Все, что вы любите, есть в Burger CLUB. Это не громкие слова, а чистые факты. Стремительно растущее количество бургеров, которое наши посетители съедают изо дня в день, только подтверждает: то, что мы делаем — мы делаем лучше всех!

Булочки для крафтовых бургеров выпекаются прямо на месте, а котлеты из мраморной говядины Блэк Ангус весом 150г обжариваются по специальной технологии для достижения максимальной сочности и отменного вкуса.



ЭКСКЛЮЗИВНО
В
BURGER
CLUB

КОТЛЕТЫ
150г
БЛЭК АНГУС

ВЫПЕКАЕМ
БУЛКИ
НА МЕСТЕ

СРЕДНИЙ ЧЕК
380
РУБ

КОЛИЧЕСТВО
ПОЗИЦИЙ В ЧЕКЕ
3

10 УРОВНЕЙ КОНТРОЛЯ И ПОДДЕРЖКИ

1 **ОНЛАЙН-ШКОЛА** Каждую неделю ведущие специалисты компании проводят вебинары для сотрудников заведений сети.

2 **АТТЕСТАЦИЯ КАССИРОВ (контроль сервиса)** Департамент контроля качества и стандартов проводит регулярные аттестации кассиров заведений.

3 **СИСТЕМА ТАЙНЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ** Контроль качества работы заведения по мировым стандартам с фото и аудио фиксацией.

4 **АНАЛИТИКА РАБОТЫ ЗАВЕДЕНИЙ** Проводится еженедельная аналитика работы заведений по 10-ти основным параметрам, влияющим на прибыльность и доходность объектов.

5 **РЕГИОНАЛЬНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ** В части регионов за ресторанами закрепляются локальные представители ЦО, находящиеся в регионе.



BURGER CLUB

6 **МАРКЕТИНГОВАЯ ПОДДЕРЖКА**

Ежемесячно в сети проводится обновление меню — вводятся новинки и сезонные предложения, проводятся общие и локальные рекламные кампании.

7 **МОТИВАЦИЯ ПЕРСОНАЛА**

Программа мотивации персонала направлена на улучшение качества работы сотрудников заведений и увеличения уровня мотивированности. Лучшие сотрудники заведений ежемесячно получают премии от ЦО.

8 **КАДРОВЫЙ РЕЗЕРВ**

Департамент HR формирует и рассылает заведениям сети кадровый резерв региона с кандидатами, заполнившими анкеты на сайте и моб. приложении.

9 **ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА**

Департамент тех. поддержки обеспечивает стабильную работу ПО.

10 **ФЕДЕРАЛЬНЫЕ СКИДКИ**

Заведениям сети предоставляются эксклюзивные скидки на продукты от федеральных поставщиков.

В СУММУ ФРАНЧАЙЗИНГОВЫХ ИНВЕСТИЦИЙ ВХОДИТ:

МАТЕРИАЛЬНЫЕ ЦЕННОСТИ



Комплект производственного оборудования



Программное обеспечение



Комплект торгового оборудования



Рекламная продукция (вывеска, наружная реклама, внутренняя реклама)



Мебель (только для стационарных заведений)



Кассовое оборудование

УСЛУГИ



Анализ места и помещения для открытия ресторана



Выезд департамента поддержки и помощь в открытии



Дизайн интерьера



Технологическая документация



Обучение персонала



Сервисное обслуживание оборудования



Маркетинговая поддержка при открытии



Методическая и практическая поддержка в развитии



Управленческие консультации для владельцев и администраторов заведений



ЭТАПЫ BURGER CLUB ОТКРЫТИЯ

1 Аккредитация
помещения



2 Подписание
договора



3 Разработка
дизайн проекта

4 Ремонтные работы/
получение
разрешительной
документации



5 Поставка
оборудования



6 Выезд
открывающего
менеджера для
подготовки

7 Обучение
персонала



8 Пуско-наладочные
работы



9 Официальное
открытие



WORLD
FAMOUS
BURGER

BURGER CLUB

Интерьер заведений выполнен с использованием кирпичных стен, бетона, металлических конструкций и ярких дизайнерских элементов декора, что в умелом сочетании создает в наших ресторанах неповторимую атмосферу стильного юта.

Неоспоримым преимуществом такого дизайна является умеренная стоимость и высокая скорость выполнения ремонтных работ.





ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЯМ

СО СВОЕЙ ПОСАДКОЙ

ОБЪЕКТ	Стрит-ритейл, торговое помещение в части жилых / нежилых встроенных помещений, либо отдельно стоящее помещение.
МЕСТОРАСПОЛОЖЕНИЕ В ОБЪЕКТЕ	1-й этаж. Исключаются подвальные и полуподвальные помещения, вторые этажи.
ПЛОЩАДЬ ПОМЕЩЕНИЯ	Общая рекомендуемая площадь объекта — от 90 до 150 м ² .
ВЫСОТА ПОТОЛКОВ	от 3,00 м.
ВХОДНАЯ ГРУППА	Основной либо отдельный вход с центрального фасада здания. Важна возможность организации второго (черного) входа для загрузки продуктов.
РЕКЛАМНАЯ ПЛОСКОСТЬ	Возможность установки по внешнему фасаду вывески длиной от 6 м.
ФАСАДНОЕ РЕШЕНИЕ, ВИТРИНЫ	Ширина фасада от 6 м., наличие витринных окон.
ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЯ	Общая потребляемая (пиковая) мощность — 60 кВт (220/380).
ВОДОСНАБЖЕНИЕ	Точка врезки в/г, в/х (с приборами учета).
ВОДООТВОД	Точка врезки, расход воды 1000 л/сутки.
СИСТЕМА ВЕНТИЛЯЦИИ	Приточно-вытяжная вентиляция, 4500 куб.м /час с: 1) приточная вентиляция (приточные установки с сетью воздуховодов и воздухораспределителей (диффузоры, решетки); 2) вытяжная вентиляция (вытяжные установки с сетью воздуховодов и воздухораспределителей (диффузоры, решетки) и системы местных отсосов.
ГАЗ	Отсутствует.



ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЯМ

ФУД-КОРТ

ОБЪЕКТ	Торговый /Торгово-развлекательный центр.
МЕСТОРАСПОЛОЖЕНИЕ В ОБЪЕКТЕ	Зоны фуд-корта, размещение in line.
ПЛОЩАДЬ ПОМЕЩЕНИЯ	Общая рекомендуемая площадь объекта — от 45 до 70 м ² . Ширина зоны сервиса (бара) — min. 5,5 м.
ВЫСОТА ПОТОЛКОВ	от 3,00 м.
РЕКЛАМНАЯ ПЛОСКОСТЬ	Возможность установки по внутреннему фасаду вывески длиной от 5,5 м. (по всему периметру фасада занимаемой площади); высота букв — 0,5м.
ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЯ	Общая потребляемая (пиковая) мощность — 60 кВт (220/380).
ВОДОСНАБЖЕНИЕ	Точка врезки в/г, в/х (с приборами учета).
ВОДООТВОД	Точка врезки, расход воды 1000 л/сутки.
СИСТЕМА ВЕНТИЛЯЦИИ	Приточно-вытяжная вентиляция, 4500 куб.м /час с: 1) приточная вентиляция (приточные установки с сетью воздуховодов и воздухораспределителей (диффузоры, решетки); 2) вытяжная вентиляция (вытяжные установки с сетью воздуховодов и воздухораспределителей (диффузоры, решетки) и системы местных отсосов.
ГАЗ	Отсутствует.



ФУДТРАК

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Длина	8300 мм
Ширина	2430 мм
Высота	3300 мм
РАЗМЕР ОКНА (ШХВ)	2000х1350 мм
Высота до окна	900 мм
Клиренс	280 мм
Средний вес	2000 кг
Общая внутренняя площадь	9 м ²





МАРКЕТИНГОВАЯ ПОДДЕРЖКА



Вложения вернулись ко мне намного быстрее, чем я ожидал.

Это произошло сразу же, в первые полгода работы. Мне, конечно, обещали, что это будет так быстро, но все равно не верилось. С такими результатами я задумываюсь над покупкой еще одной франшизы.

ВЛАДИСЛАВ ХОРИКОВ
Владелец Burger Club в г. Красноярск

ПОСЛЕДНИЕ НОВОСТИ



Состоялось открытие Burger Club в Тбилиси, Грузия!

Скоро открытие Burger Club в Будапеште, Венгрия!

HUNGARY

BUDAPEST





MOSCOW BAKERY SOLUTIONS

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЙ ЗАВОД

**СОБСТВЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО**

СОВРЕМЕННЫЙ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЙ ЗАВОД,

основной специализацией которого являются мучные замороженные полуфабрикаты для сегмента HoReCa.

Предприятие оснащено двумя независимыми линиями производства Франции и Италии.

Продукция проходит несколько уровней контроля качества и соответствует всем требованиям РФ, а так же была аккредитована для известных международных сетей общественного питания.





BURGER CLUB



ДЕНДЕРЯ КСЕНИЯ

+7(925)000-20-10
franch@burgerclub.ru



ВЕРЮТИНА ИРИНА

+7(925) 000-10-15
veryutina@burgerclub.ru

ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО В РОССИИ:
📍 г. Москва, шоссе Энтузиастов, 56/32

BURGERCLUB.RU



ФРАНШИЗА

🍁 BURGER CLUB

В РЕЙТИНГЕ

ТОП 5

5 ЛЕТ В РЕЙТИНГЕ FORBES ЛУЧШИХ ФРАНШИЗ РОССИИ
2014 · 2016 · 2017 · 2019 · 2020

Forbes