



bahyt Darangi

**ФРАНШИЗА НАЦИОНАЛЬНОЙ СЕТИ
РЕСТОРАНОВ ВОСТОЧНОЙ КУХНИ
С ДОСТАВКОЙ БЛЮД**

**ОТКРОЙТЕ СВОЙ СОБСТВЕННЫЙ РЕСТОРАН
И ЗАРАБАТЫВАЙТЕ ОТ 5 000 000 ТЕНГЕ В МЕСЯЦ
ОКУПИВ СВОИ ВЛОЖЕНИЯ ЗА 10 МЕСЯЦЕВ**

О компании

Казахстанская компания «Бакыт» предлагает франшизу ресторана восточной кухни «Doranji» с продажей экспресс обедов на вынос и доставкой блюд. При разработке франшизы мы четко продумали детали и устранили распространенные ошибки в управлении ресторана для получения максимальной прибыли и систематизировали бизнес-процессы.

На сегодняшний день компания «Бакыт» управляет несколькими франчайзинговыми проектами, которые, являются ведущими в сегменте антикризисных бизнес-концепций и выступает в роли поставщика по отдельным категориям продукции.



Наша миссия

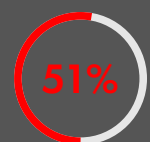
Расширять границы бизнеса
через развитие сети без потерь
основных ценностей компании

Сохранять атмосферу доверия,
семейности и взаимопонимания
с каждым партнером и сотрудником

Строить компанию,
ориентированную
на качество и эффективность



Распределение продаж:



51%

РЕСТОРАН - 51%



25%

ВЫНОС - 25%



24%

ДОСТАВКА - 24%

Экономика и традиции

— главный принцип долголетия ресторана

Даранji – это кулинарный опыт поколений, семейные традиции, понимание основ бизнеса, уникальные кулинарные рецепты и любовь к кухне. Здесь всё выверено до мелочей: подача, вкус, философия еды и пространство в целом. Базовые рецепты меню и основу идеологии бренда заложил **отец Каппасұлы Бақыт**, внедрил корпоративную культуру **сын**, операционное управление в руках **дочери**.

Философия кухни



Каппасулы Бақыт

- основатель бренда

Каждому гостю ресторана предоставляется возможность стать свидетелем возрождения традиционных рецептов Востока и проявления достойного гостеприимства

Каппасулы Бақыт на протяжении многих лет изучал процесс приготовления пищи, как науку и философию и не стремился кардинально изменять рецептуру традиционных блюд, его кулинарный опыт основывается на понимании специфики сочетания ингредиентов и особенностях технологий приготовления, что делает его рецептуру блюд уникальной, необычайно вкусной и полезной.

//

Каждый повар Восточной кухни обязан знать как ингредиенты влияют на здоровье человека. Пища – это неисчерпаемый источник энергии и здоровья. Употребляя одни продукты можно насытить организм энергией и жизненной силой, другие же позволяют сохранить молодость и красоту, благодаря третьим улучшаются обменные процессы в организме. Именно в гармоничном смешивании таких ингредиентов, различных их пропорций и соотношений заключается истинное мастерство и профессионализм повара.

//

Наше меню

НАПРАВЛЕНИЕ

- Бизнес ланч
- Комплексные обеды
- Семейный ужин
- Доставка блюд
- Корпоративы

КАТЕГОРИИ МЕНЮ

- Ланч меню
- Основное меню
- Банкетное меню
- Детское меню
- Меню на вынос
- Меню на доставку

СОСТАВ МЕНЮ

- Фирменные блюда
- Вегетарианские блюда
- Блюда из баранины, говядины, курицы, рыбы
- Супы, лагманы
- Салаты

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- «ЦО» - быстрое обжаривание на сильном огне
- «ФЫН» - тушение в небольшом количестве масла
- «ЗА» - жарка до золотистой корочки
- «ЖУ» - тушение в бульоне со специями

Ресторан рассчитан на гостей предпочитающих уникальные блюда Восточной кухни, традиционный ассортимент блюд и приятную атмосферу.



Преимущества франшизы



ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Даём инструменты для достижения целей, задача партнера правильно и вовремя их применить



КАЧЕСТВО

Уровень качества контролируем с помощью ревизий, тайных покупателей и аудита всех процессов



СЕРВИС

Обеспечиваем должный сервис благодаря компетентности, внимания и правильной работе сотрудников



ДИЗАЙН

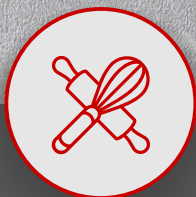
Готовый дизайн интерьера, создающий восточную атмосферу, располагающую к отдыху



Франшиза вне кризиса! Ресторанный бизнес, который успешно работает в условиях вынужденного карантина в формате доставки блюд



Преимущества франшизы



РЕЦЕПТУРЫ

Передаем франчайзи наши уникальные рецептуры блюд и технологии кухни



МЕНЮ

Не дорогое, качественное и востребованное меню



ОБУЧЕНИЕ

Оказываем помощь в подборе и обучении персонала. Стажировка. Тренинги. Аттестация



ПОДДЕРЖКА

Консультируем на всех этапах запуска, управления и расширения бизнеса

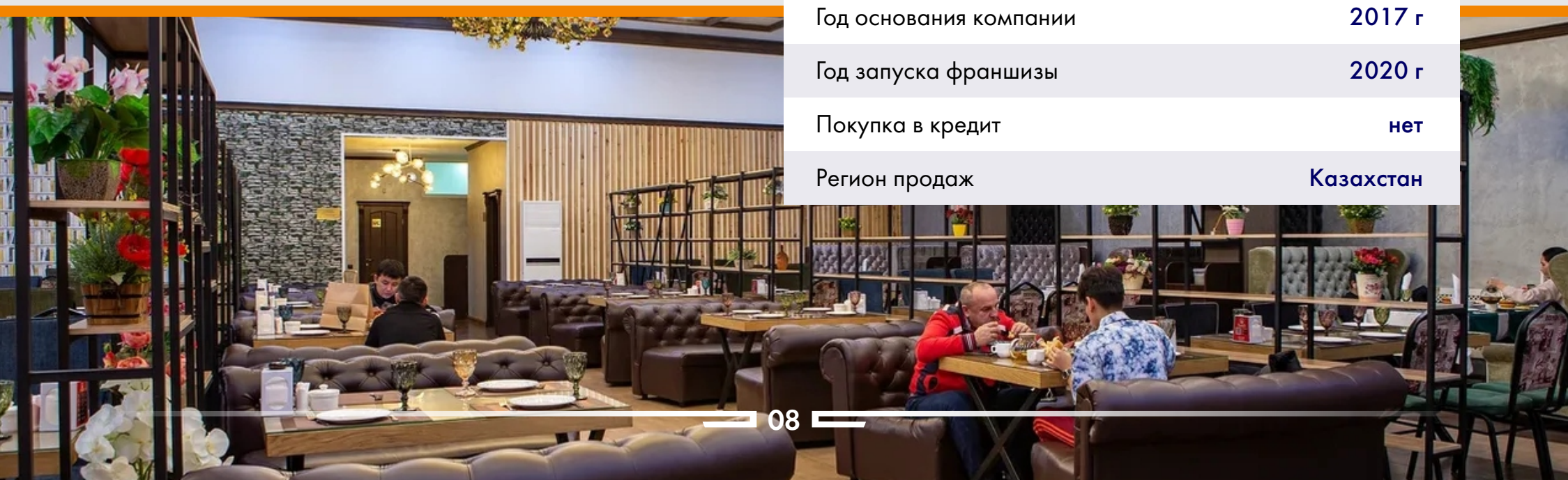


*Основное преимущество ресторана - это концепция вне времени.
Любовь гурманов к настоящей восточной кухне никогда не утратит актуальность!*

Стоимость франшизы

Вступая в совместный бизнес и оплачивая паушальный взнос наш партнер получает доступ к уникальной корпоративной системе компании, которая содержит пошаговую инструкцию по открытию ресторана в вашем городе, фирменные рецепты, стандарты по управлению бизнесом, а так же постоянную операционную поддержку, обучение, готовый сайт доставки, маркетинговые материалы, программу учета и многое другое.

Паушальный взнос	2 500 000 тнг
Начальные инвестиции	50 000 000 тнг
Оборотные средства	5 000 000 тнг
Срок окупаемости	от 9 мес
Рекламный сбор	отсутствует
Среднемесячный оборот	5 000 000 тнг
Средний чек	4 500 тнг
Роялти	4%
Год основания компании	2017 г
Год запуска франшизы	2020 г
Покупка в кредит	нет
Регион продаж	Казахстан



Стоимость франшизы



Паушальный взнос

1. Проверенная опытом и готовая к внедрению бизнес-модель;
2. Зарегистрированный товарный знак, право на использование бренда;
3. Стандарты работы, руководства по управлению и открытию, материалы, инструкции, чек-листы, документы, шаблоны по ресторанному бизнесу;
4. Рецепты, технологические и калькуляционные карты приготовления блюд
5. Материалы и консультации в поиске, найме и обучении персонала;
6. Рекомендации по подбору оборудования, ремонту, отделке и дизайну помещения;
7. Готовые макеты меню, листовки, буклеты и другие рекламные и информационные материалы;
8. Право на оптовую поставку оригинальных ингредиентов и мясной продукции;
9. Единая концепция построения и оформления ресторана;
10. Выезд команды специалистов перед открытием ресторана



Роялти

1. Организация и контроль бизнес-процессов ресторана;
2. Оперативное консультирование по всем вопросам ведения бизнеса персональным менеджером;
3. Обновления в Базе знаний, новые инструкции и руководства;
4. Онлайн обучение и аттестация персонала;
5. Ежемесячный анализ работы ресторана;
6. Постоянная рекламная поддержка и обеспечение рекламной продукцией;
7. Помощь в подборе поставщиков, подрядчиков и артистов для программ;
8. Общая программа лояльности для гостей;
9. Ведение социальных сетей и SMM;
10. Доступ к корпоративному сайту для вашего города

Требования к помещению



Размер помещения:
от 100 до 250 кв.м



Первая линия домов (помещение должно хорошо просматриваться с проезжей части и пешеходной зоны)



Расположение на оживленных улицах (с интенсивным пешеходным и автомобильным трафиком)



Отдельная входная группа и наличие второго входа для персонала и разгрузки



Возможно помещение действующего или закрывшегося ресторана



Наличие делового окружения (офисные центры, административные здания, ТЦ и другие генераторы трафика) в радиусе одного километра



В непосредственной близости к крупным жилым районам и торговым зонам



Наличие парковки или место под ее организацию



Возможность размещения рекламной вывески на фасаде



Витринные окна, выходящие на главную улицу



Холодное и горячее водоснабжение, канализация



Возможность подключения приточно – вытяжной вентиляции

Требования к партнёрам

Профессиональный
и ответственный подход
к бизнесу

Желателен опыт ведения
предпринимательской
деятельности

Принятие и следование
ценностям и принципам
бренда

Соблюдение должного
уровня качества
и сервиса

Построение отношений
на основе взаимного
доверия и уважения

Желание развивать
ресторанный бизнес
в своём городе



Алгоритм сотрудничества





КОНТАКТЫ

Бакыт Гулзат

Директор ресторана

+7-747-777-99-64

e-mail: dapanji@mail.ru

Будем рады сотрудничеству
и ответим на все ваши
вопросы и предложения!

www.dapanji.kz