BURGER CLUB



ДЕНДЕРЯ КСЕНИЯ
+38 (050) 388 11 17



ВЕРЮТИНА ИРИНА
+38 (050) 346 77 70

E-MAIL: BURGERLOFT.UKRAINE@GMAIL.COM
BURGERCLUB.UA

BURGER CLUB



ИТОГИ РАБОТЫ 2018 ГОДА

18 ВВЕДЕНО НОВИНОК ЗА ГОД

+32 ЗАВЕДЕНИЯ НОВОГО ФОРМАТА

+2 СТРАНЫ

ЕСЛИ ВЫЛОЖИТЬ ВСЕ ПРОДАННЫЕ БУРГЕРЫ В РЯД, ОБЩАЯ ДЛИНА СОСТАВИТ

БОЛЕЕ 360КМ

КОТОРАЯ РАВНА РАССТОЯНИЮ

ПОЛТАВА — КИЕВ

ПРОДАНО БОЛЕЕ 2,7 МЛН БУРГЕРОВ

ПРОДАНО БОЛЕЕ 259Т КАРТОФЕЛЯ ФРИ

ВЕС РАВЕН



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.

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 готовяться из 100% говядины, обжариваются по специальной технологии для достижения максимальной сочности и отменного вкуса.



СРЕДНИЙ ЧЕК

169

ГРН

КОЛИЧЕСТВО ПОЗИЦИЙ В ЧЕКЕ

3

ПОЧЕМУ ФРАНШИЗА BURGER CLUB

- ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС **ОТСУТСТВУЕТ**
- РОЯЛТИ **2%**
- СРОК РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА
  2 МЕСЯЦА
- ДОСТУПНО В 2Х МОДИФИКАЦИЯХ:
  СТАЦИОНАРНЫЕ ОБЬЕКТЫ - 650тыс.грн
  ФУД-КОРТЫ - 550тыс.грн



НАШИ НАГРАДЫ

FraNName
in Ukraine

«Лучший франчайзер 2012»

в номинаци
«Лучшая франшиза в отрасли общественного питания»

franch.tv

Международная премия

ФРАНШИЗА ГОДА 2016

Р. Кирилович А. Кривонос Д. Лузаков А. Ольшевский

23.12.20016

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.

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
- КОМПЛЕКТ ТОРГОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ
- МЕБЕЛЬ (ТОЛЬКО ДЛЯ СТАЦИОНАРНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ)
- ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
- РЕКЛАМНАЯ ПРОДУКЦИЯ (ВЫВЕСКА, НАРУЖНАЯ РЕКЛАМА, ВНУТРЕННЯЯ РЕКЛАМА)
- КАССОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

УСЛУГИ

- АНАЛИЗ МЕСТА И ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ОТКРЫТИЯ РЕСТОРАНА
- ДИЗАЙН ИНТЕРЬЕРА
- ОБУЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА
- МАРКЕТИНГОВАЯ ПОДДЕРЖКА ПРИ ОТКРЫТИИ
- УПРАВЛЕНЧЕСКИЕ КОНСУЛЬТАЦИИ ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ И АДМИНИСТРАТОРОВ ЗАВЕДЕНИЙ
- ВЫЕЗД ДЕПАРТАМЕНТА ПОДДЕРЖКИ И ПОМОЩЬ В ОТКРЫТИИ
- ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ
- СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ
- МЕТОДИЧЕСКАЯ И ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА В РАЗВИТИИ

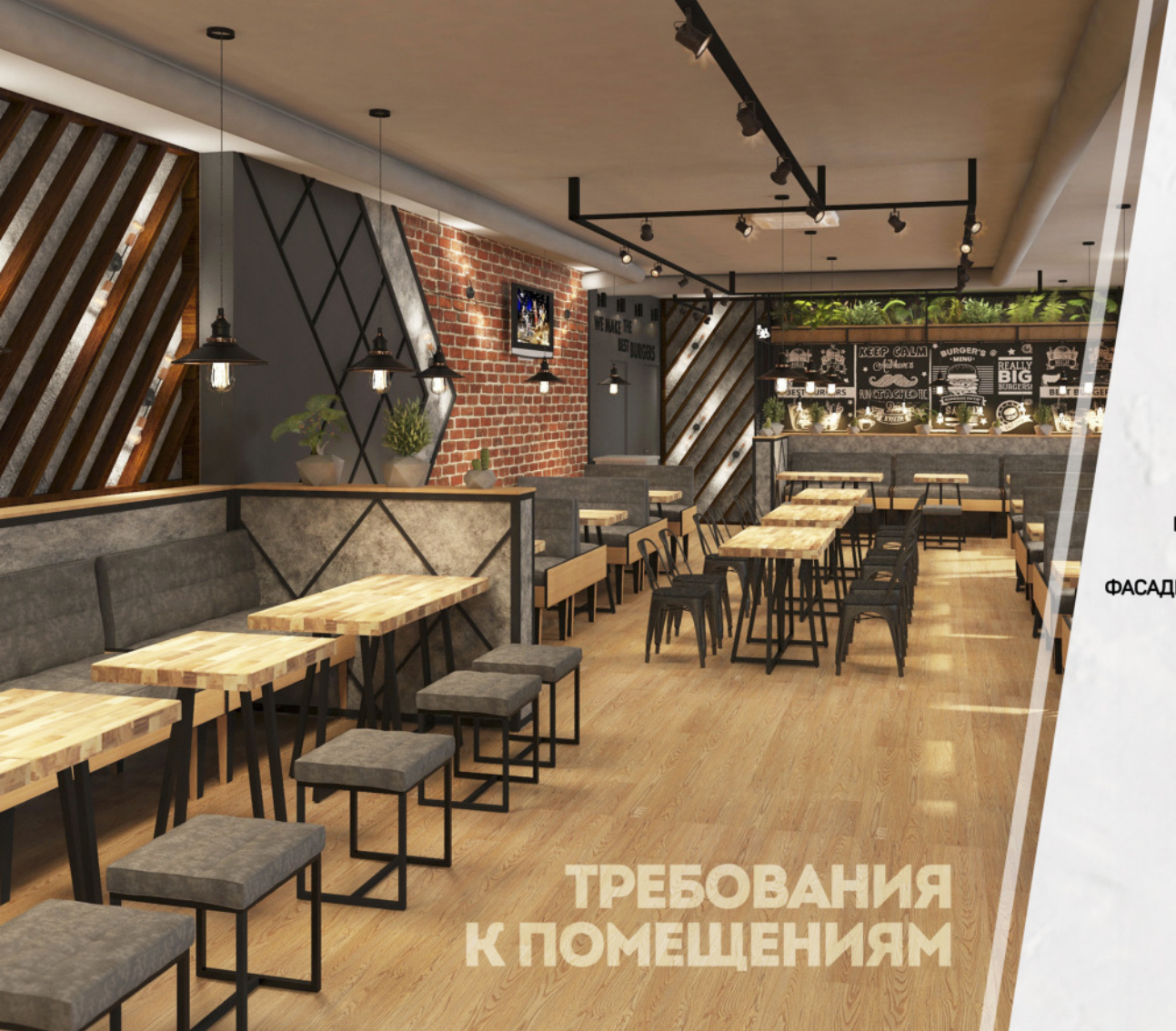


BURGER CLUB

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

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 м².
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.

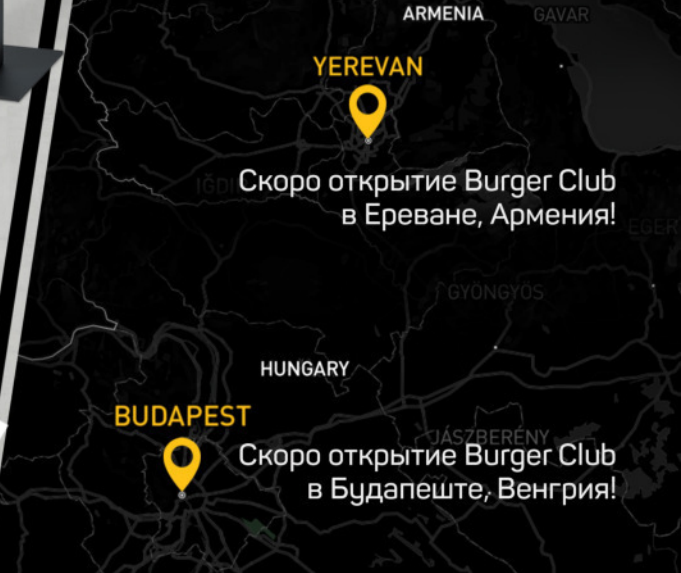
МАРКЕТИНГОВАЯ ПОДДЕРЖКА



ПОСЛЕДНИЕ НОВОСТИ



Состоялось открытие Burger Club в Тбилиси, Грузия!



Скоро открытие Burger Club в Ереване, Армения!

Скоро открытие Burger Club в Будапеште, Венгрия!