

кофетун

coffee & tea house

сушитун

sushi house



Концепция

1

кофетун

coffee & tea house

сушитун

sushi house

Кофетун СушиТун – это сеть ресторанных масштаба, где меню составлено из традиционных популярных блюд Европы и Японии, акцентировано внимание на кофе и десерты, технику их приготовления и подачу. Стильный и запоминающийся дизайн соответствует общей концепции.

Кофетун-СушиТун — это один из самых активно развивающихся брендов на рынке ресторанный индустрии. Мы развиваем не просто бренд, мы развиваем качество сервиса и питания. Мы тщательно следим за тем, чтобы наш ассортимент был действительно лучшим.



Интерьер

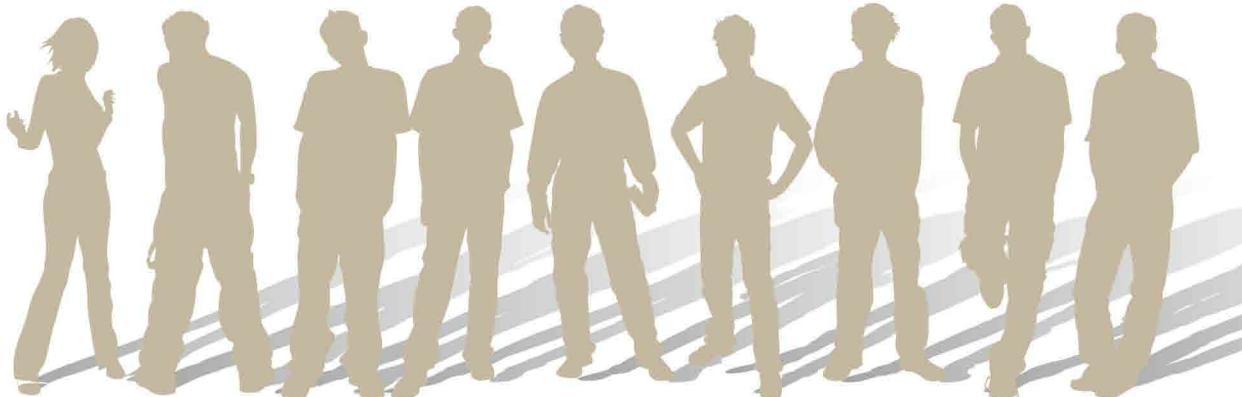
2



Одним из значительных составляющих успеха является дизайн интерьера. Дизайнерские решения, создают узнаваемый и запоминающийся образ, который отлично сочетается с предлагаемой кухней и качественным обслуживанием, что в совокупности обеспечивают успех всему проекту.

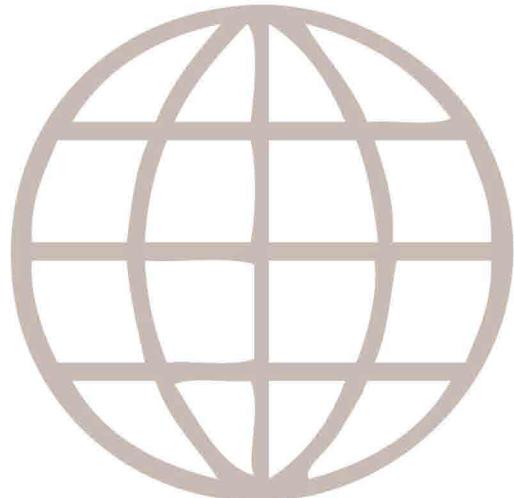


Аудитория



Аудитория сети Кофетун Сушитун очень разная, возраст, доход, социальный статус, но их объединяет одно – это любовь к Кофе. Образ мысли и взгляды на жизнь нашей целевой аудитории схожи. Они следят за новыми тенденциями и, им не безразлична окружающая обстановка и атмосфера, предпочитают вкусную, здоровую, актуальную еду и конечно ароматный кофе с десертом. Для нашей аудитории важны не только вкусовые качества, но и подача, образ блюд, которые они хотят приобрести. Мы предлагаем не только еду и напитки, но и атмосферу, которая заряжает новыми мыслями и впечатлениями.

География



Москва

- ТРЦ «МЕГА Теплый стан» Калужское ш.,41;
- ТРЦ «Ереван Плаза» Б. Тульская, 13;
- ТЦ «Аркадия» Б. Овчинниковский пер.,16;
- ТРЦ «РИО» Дмитровское ш. 163А;
- БЦ «Красные Холмы» Космодамианская наб.,52,стр. 1;
- ТЦ «Калужский» ул. Профсоюзная, 61а;
- ТРЦ «Золотой Вавилон» Пр-т Мира, д. 211/2;
- ТЦ «Панфиловский» г. Зеленоград, Панфиловский проспект, д.6А;
- ТРЦ «Капитолий» Ленинградское шоссе., ул. Правобережная д.1;
- ТЦ «Звездный» г. Краснознаменск, ул. Молодежная, д. 2/1;
- скоро**
- Кофетун Сушитун г. Мытищи

Ростов-на-Дону

- ТРЦ «Горизонт» пр-т М. Нагибина, 32/2;
- ТРЦ «Золотой Вавилон», ул Малиновского, 25;
- ТРЦ «МЕГА» г. Аксай, проспект Аксайский, 23

Краснодар

- ТРЦ «Галерея» ул. Головатого, 313
- СТЦ «МЕГА» Тургеневское ш., 27

Омск

- Кофетун Сушитун Ордженикидзе, 4

Саратов

- ТРЦ «Триумф Молл» ул. Зарубина, 167

Нижний Новгород

- ТРЦ «Седьмое небо» ул. Бетанкура, 1

Меню



Меню

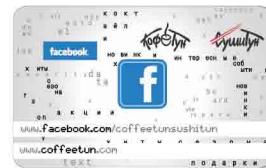
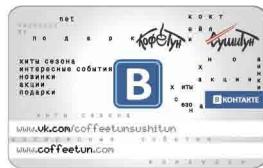


Специальное предложение

Меню обновляется каждый сезон. Каждый шеф-повар представляет сезонные новинки. Большой выбор специальных предложений.



Рекламная поддержка



Реклама в соцсетях



Подарочные
сертификаты



Система
скидок

АКЦИЯ / EVENT

Кофе с собой!

-20% скидка

При заказе 2-х беспалубных или алкогольных глинтвейнов:
At the order of 2 non-alcoholic or alcoholic glogg wine:

Безалкогольный глинтвейн	220
Алкогольный глинтвейн	260

Получи 3-ий в подарок!
Receive as a gift the 3rd one!

Акция

АКЦИЯ / EVENT

Кофе-Тун
coffee & tea house

Сушитун
sushi house

Хит сезона

ПОДАРОК

ПОЛУЧИ 3-ИЙ В ПОДАРОК!
Receive as a gift the 3rd one!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ
* Согласно распоряжению Кабинета министров



Шеф-повары

☕ Шеф бариста контролирует всё, что связано с приготовлением кофе. Кстати он не просто специалист по кофе — он судья Российского чемпионата бариста. Поэтому ваш кофе не только всегда свежий, но и потрясающе вкусный и ароматный.

🍰 Шеф кондитер готовит самые вкусные сладости с французским акцентом. Он — выпускник французской школы кондитеров Пьер ЭРМЭ. Поэтому десерты, которые получают наши гости всегда вкусные и красивые.

🍣 Шеф японской кухни почти самурай. О приготовлении суши он знает все, что только можно. Поэтому суши, которые получают наши гости всегда превосходны.

🌐 Шеф европейской кухни — многие уверены, что он маг высшей категории. Но на самом деле он простой волшебник.

🍸 Шеф бара — виртуоз в приготовлении коктейлей. Даже если вы не заказываете напитки в баре, просто посмотреть как он их готовит — одно удовольствие. И не случайно — он ведь участник чемпионата мира по барменскому искусству.



Взаимодействие



ПАРАМЕТРЫ

Разработка дизайн-проекта ресторана

Закупки мебели для зала

Технологическое оборудование для кухни и бара

Гостевая посуда и аксессуары

Изготовление вывески и других рекламных материалов (меню, флаеры, объявления)

Команда открытия

УСЛОВИЯ

Разработку дизайна помещения и авторский надзор при ремонте осуществляет назначенная компания.

Приобретается у местного поставщика в соответствии с дизайн-проектом, франчайзи обязан согласовывать все закупки мебели .

Технологическое оборудование можно приобретать у любого поставщика в соответствии с технологическим проектом и при необходимости, согласовывая изменения.

Приобретается у местного поставщика, франчайзи обязан согласовывать все закупки посуды и аксессуаров.

Изготовление всей рекламной продукции необходимо заказывать местным компаниям, предварительно согласовав дизайн с отделом маркетинга и рекламы.

При открытии на один месяц в ресторан направляется команда открытия, которая осуществляет финальную настройку оборудования, обучение и аттестацию на месте линейного персонала ресторана, сопровождение работы ресторана в первое время.



Условия сотрудничества

Франчайзинг ресторанов Кофетун-Сушитун - это сотрудничество, позволяющее начать новый бизнес в кратчайшие сроки (2-3 месяца) с минимальными рисками для партнера.

УСЛОВИЯ СОТРУДНИЧЕСТВА

Паушальный взнос – 30 000 у.е.

Роялти (использование системы) –
5% от суммы выручки

Долгосрочный договор коммерческой
концессии

Наличие инвестиций для реализации
проекта

Наличие собственного юридического лица

Наличие площадки для реализации проекта



Схема открытия

1. Консультации специалистов
3. Подбор помещения
4. Подписание договора коммерческой концессии
5. Дизайн-проект и ремонт помещения
6. Поставка оборудования
7. Обучение персонала
8. Проведение мероприятий по открытию
9. Открытие ресторана
10. Сопровождение группой открытия
в первые дни работы (постановка системного процесса работы)





Требования к партнеру

ПАРАМЕТРЫ

Место нахождения

Расположение ресторана

Обязательные требования
к помещению

Желательные требования

Требования к договору аренды

Общая площадь ресторана

Количество посадочных мест

Ремонтные каникулы

ТРЕБОВАНИЯ

Город с населением не менее 300000 человек, с высокой деловой активностью, положительной динамикой доходов, наличием современной инфраструктуры торговых центров и сформировавшимся ресторанным рынком.

Предпочтительным является расположение в торгово-развлекательном или торговом центре современной постройки, находящемся в деловой части города или в центре крупного жилого района. Допускается расположение в отдельном помещении с высокой проходимостью.

Высота потолков не менее 3м, электрическая мощность не менее 50 кВт, вода, канализация, система вентиляции и система кондиционирования, при её отсутствии устанавливается силами арендатора.

Наличие грузовых лифтов, горячее водоснабжение, возможность оборудовать собственные санузлы. Возможность размещения вывески на фасаде здания (если не ТЦ). Возможность круглосуточной работы (если не ТЦ).

Желательно наличие договора аренды помещения сроком не менее 5 лет с правом пролонгации, льготным 3х месячным периодом на время строительства.

150-250 кв.м.

80-150

2-3 месяца





группа компаний

Москва, Можайское шоссе, 34А
тел: +7 903 969 58 54