

Открывай

легендарную

доставку суши и роллов
в своём городе

**Зарабатывай
от 4,5 млн ₽**

В ГОД



Что такое «Ёбидоёби»

и кто мы такие?



- ✓ Нашумевшая на всю Россию Международная сеть доставки вкусных суши и роллов
- ✓ Известными мы стали благодаря интересному и нетипичному названию! Словосочетание «Ёбидоёби» в переводе с японского языка означает «День недели - Суббота»
- ✓ В нашей сети 82 партнёра, которые развивают собственную сеть доставки суши и роллов в более чем 200 городах России, странах СНГ и в ОАЭ
- ✓ 8 лет прибыльной предпринимательской деятельности
- ✓ Эффективная бизнес-модель, проверенная годами
- ✓ Всегда свежие и качественные ингредиенты. Не материмся и вкусно готовим!
- ✓ Команда профессионалов: больше 400 специалистов и 9 отделов управляющей компании работают на общий успех сети!



Наши цели и миссия

Наша миссия:

Вести открытый и прибыльный бизнес, дарить клиентам удовольствие и делать мир лучше

Наша цель:

Стать сетью №1 на рынке доставки японской кухни в России и СНГ

Основатели

Константин Зимен

Предприниматель

- ✔ Предприниматель: запустил 7 фуд-брендов за 8 лет.
- ✔ Маркетолог с опытом более 12 лет, эксперт по маркетинговым коммуникациям и созданию взрывных маркетинговых стратегий. Владелец digital-агентства #ZIMEN – более 300 проектов за 10 лет в разных нишах от маленьких региональных компаний до крупнейших международных брендов. За последние два года клиенты попадали в СМИ более 500 раз.
- ✔ Вошёл в ТОП-20 маркетологов России по версии журнала «Маркетинг 2.0» в 2018 году. Больше 100 выступлений на бизнес-мероприятиях за 2019–2022 годы: Суровый Питерский SMM, DIGITALE, Делай SMM, РИФ +КИБ 2019, Digital Оттепель, Digital Spring, SMM Ural и других

vk.com/konstantinzimen
instagram.com/konstantinzimen

Дмитрий Прадед

Предприниматель

- ✔ Опыт в предпринимательстве более 10 лет, эксперт по построению эффективных команд для бизнеса
- ✔ Номинант премии «Человек года 2019» в номинации «Новые лица бизнеса»
- ✔ Владелец сети пиццерий и доставки пиццы «ТИЧ пицца» и мультибрендового магазина одежды «Atme»
- ✔ Серийный предприниматель: совладелец брендов «Ёбидоёби», «Томат и Чеддер», «Сиська пива», Big Russian Rolls, Puzzle Pizza. Создатель собственного бренда одежды ATME.

instagram.com/pradeddmitriy

Структура компании



Управляющая компания

- ✓ Штат развития розничной сети
- ✓ Отдел продаж
- ✓ Отдел франчайзинга
- ✓ Юридический и бухгалтерский отдел
- ✓ Отдел запуска партнёров
- ✓ Отдел закупки
- ✓ Отдел проектирования
- ✓ Отдел маркетинга
- ✓ Отдел логистики
- ✓ Отдел HR
- ✓ Отдел сопровождения

Как стать франчайзи-партнёром

Став частью команды «Ёбидоёби», каждый партнёр получает всестороннюю профессиональную поддержку.

В режиме 24/7 с ним на связи специалист по запуску проекта.

Вместе вы пройдёте организационные этапы запуска бизнеса и добьётесь результата

- 1 Знакомство с брендом
- 2 Подписание договора
- 3 Доступ к базе знаний
- 4 Подбор и согласование помещения
- 5 Техническое открытие
- 6 Обучение
- 7 Стройка торговой точки
- 8 Разработка дизайн-проекта
- 9 Официальное открытие
- 10 Аналитика
- 11 Формирование стратегии
- 12 Выход на прибыль

 **Ёбидоёби**
Sushi & Rolls



**Что
получает**

франчайзи-партнёр

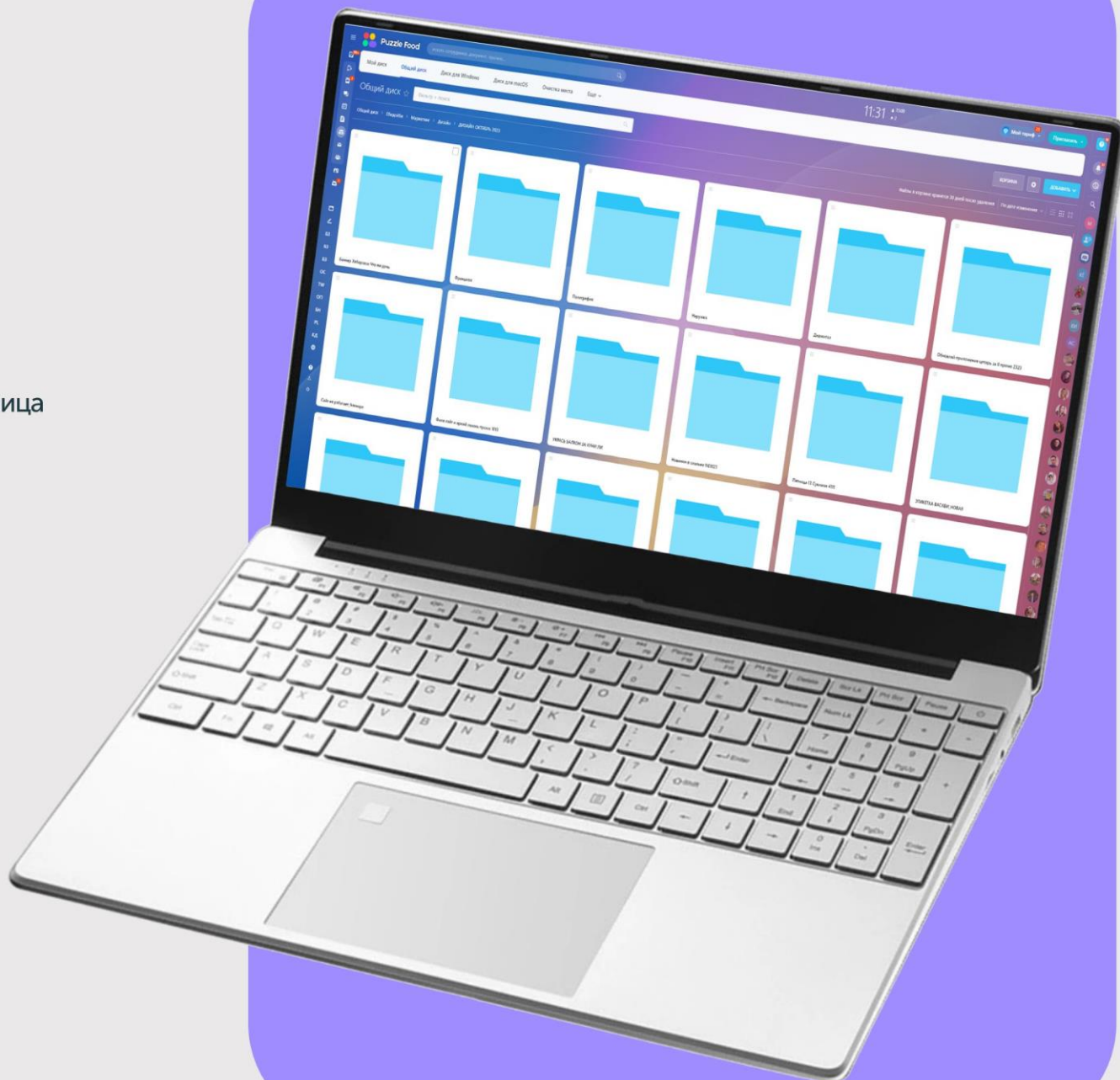
База знаний

Подготовительный этап:

- Инструкция по регистрации юридического лица и открытию банковского счета
- Инструкция для подачи заявления в Роспотребнадзор

Поиск и согласование помещения:

- Инструкция по поиску помещения
- Список документов на согласование помещения
- Техническая документация
- Список документов для разработки индивидуального дизайн-проекта
- Индивидуальный дизайн-проект

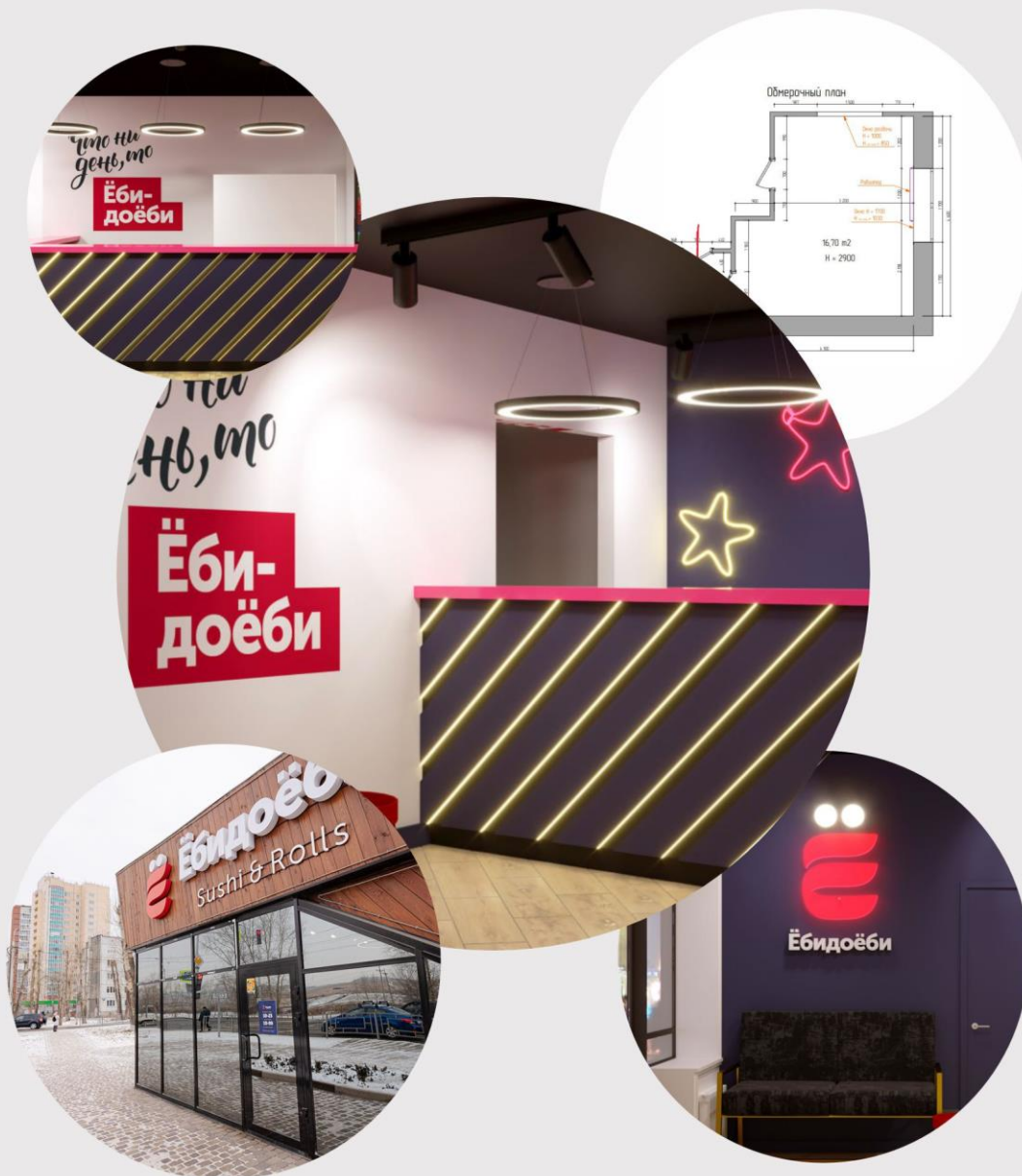


Строительно-монтажные работы

- Нормы пожарной безопасности
- Спецификация по материалам
- Макеты для рекламных конструкций экстерьера и интерьера
- Инструкция по поиску и работе с подрядными организациями
- Инструкция по работе с рекламными агентствами

Закупка и установка мебели и оборудования

- Список оборудования, мебели и аксессуаров
- Инструкция по работе с системой инвентаризации
- Содержание уголка потребителя
- Перечень поставщиков и компаний-партнёров по оборудованию

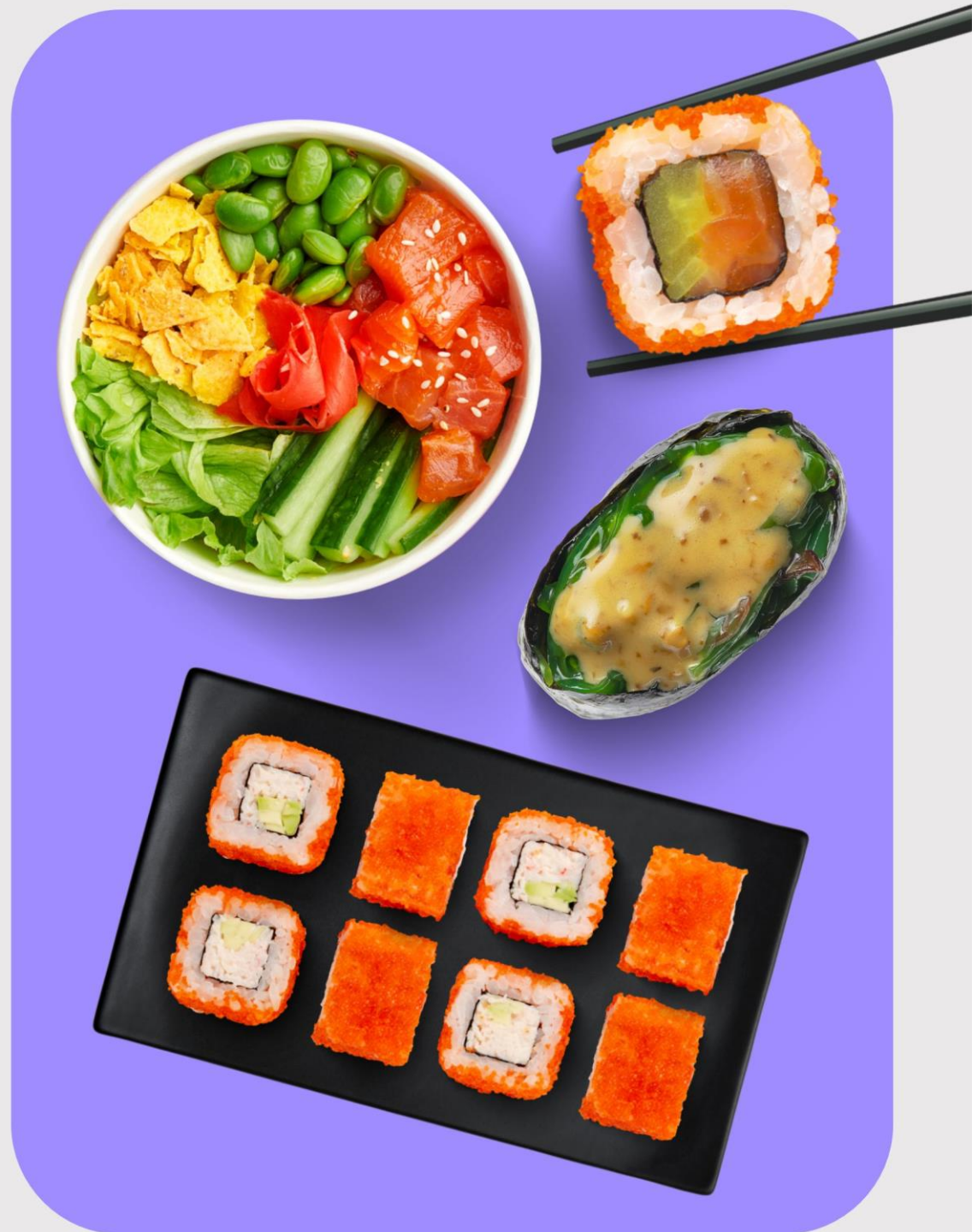


Поставка ингредиентов

- Регламент по условию хранения и контролю качества ингредиентов
- Список инвентаря, упаковки и формы персонала
- Список ингредиентов для обучения поваров, техническое и официальное открытие, средние объемы закупок для дальнейшей работы заведения
- Перечень поставщиков и компаний-партнеров по ингредиентам
- Рекламные материалы меню

Поиск, найм и обучение персонала

- Инструкция по поиску, найму и обучению персонала
- Шаблоны вакансий, анкеты соискателей и графика работы
- Скрипт проведения собеседования
- Принципы построения ассортимента + ТТК
- Обучающие материалы для сотрудников
- Регламент по мотивации и управлению
- Документы для трудоустройства





Наша ответственность
перед партнерами
закреплена договором

Поддержка франчайзи

Развивая франчайзинговую сеть «Ёбидоёби», мы руководствуемся принципом: в успешном и прибыльном бизнесе каждый элемент важен.

Это значит, компания с особым вниманием подходит к открытию каждого нового заведения и вместе с партнерами решает возникающие вопросы, обучает франчайзи, создавая платформу для длительного эффективного сотрудничества.

Задача наших экспертов
по сопровождению
и развитию -

**Обеспечить ваше
заведение прибылью**

На этом построена вся работа
отдела франчайзинга «Ёбидоёби»

Не обещаем ничего лишнего

только факты

- Поиск места и переговоры с арендодателем - ответственность франчайзи. Мы предоставим необходимый материал, участвуем в переговорах при необходимости, проверяем договор на наличие рисков и «невыгодных условий».
- Обучение и система мотивации персонала заведения - наша ответственность. Оперативное управление и развитие сотрудников - забота франчайзи.
- Все ответственные моменты открытия и развития заведения - на нашем особом контроле. Риск неудач сведен к минимуму за счет слаженной совместной работы и нашего опыта.
- Вся работа по запуску и развития заведения базируется на тесном партнерстве франчайзи и управляющей компании.



Каждому партнеру мы обеспечиваем возможность реализоваться, эффективно выстроить работу, получать стабильную прибыль, развивать и улучшать свое заведение.

Обучение

Вы научитесь управлять бизнесом, понимать его эффективность и правильно вести учёт.

- Поймёте значение основных меток, научитесь воздействовать на них и планировать свои действия на месяц, квартал, год.
- Изучите программное обеспечение и научитесь оформлять заказы.
- Узнаете, что такое инвентаризация и кассовая дисциплина.

**Выезд сотрудников
компании головного офиса**

За несколько дней до старта к вам вылетает наша команда поваров для обучения ваших сотрудников.



Мы обучим поваров и они проработают каждое блюдо и будут понимать, как оно должно выглядеть на выходе, а также будут знать свой тайминг и обязанности на рабочем месте.

HR— сопровождение

Мы дадим вам пошаговую инструкцию,
как найти идеальных сотрудников

Вы получите

подробный план действий

от поиска до оформления
персонала:

- Список должностей
- Макеты объявлений для поиска сотрудников
- Рекомендации к поиску - как и где искать
- Финальное собеседование с кандидатами и согласование команды
- Инструкции по оформлению персонала



Также вы сможете воспользоваться услугой «Найм персонала» от нашего HR-отдела и делегировать процесс поиска и первичного собеседования кандидатов

Юридическая ПОМОЩЬ

Вы получите все
материалы, накопленные
за 8 лет



Штатный юрист не даст вас в обиду,
можете спать спокойно :)

Вы можете обращаться к юристу
по любым вопросам. Вам подскажут
как лучше поступить.

- Инструкция по регистрации юр. лица
- Инструкция как открыть расчетный счет
- Инструкция по налогообложению
- Распорядок дня и должностные инструкции
- Образцы договоров с персоналом и все необходимые кадровые документы
- СанПин требования
- Список документов, которые всегда должны быть под рукой
- Инструкция как подключить онлайн-кассу
- Уголок потребителя и все документы, необходимые для работы

Программы автоматизации

ИКО - единая система для управления:

- продажами
- кухней
- доставкой
- персоналом
- финансами
- поставщиками
- лояльностью гостей
- всеми процессами в один клик

Собственные разработки:

- курьерская программа
- программа контроля качества
- программа заявок



Мы сделаем все настройки в программах и выдадим вам доступы для работы.

Эти программы полностью автоматизируют работу и у вас не будет необходимости каждый день находиться в заведении.

Маркетинг

О вас узнают
сразу

Новость о том, что вы открываете доставку суши под нашим брендом обязательно попадет в СМИ. Будет ярко!

**За 8 лет нас упомянули
в СМИ несколько тысяч раз.**

Новых клиентов мы привлекаем по 12 каналам в онлайн и оффлайне.

Конверсия рекламы очень высокая - необычное название бренда и наборов привлекает больше внимания.

Наши маркетологи продвигают культуру приема азиатской пищи с 2016 года.

Более 200 громких открытий и шестизначные числа чистой прибыли в месяц!



Условия приобретения франшизы

ПОУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС

от 390 000 ₽

СРОК ОТКРЫТИЯ

от 6 недель

РОЯЛТИ

4%

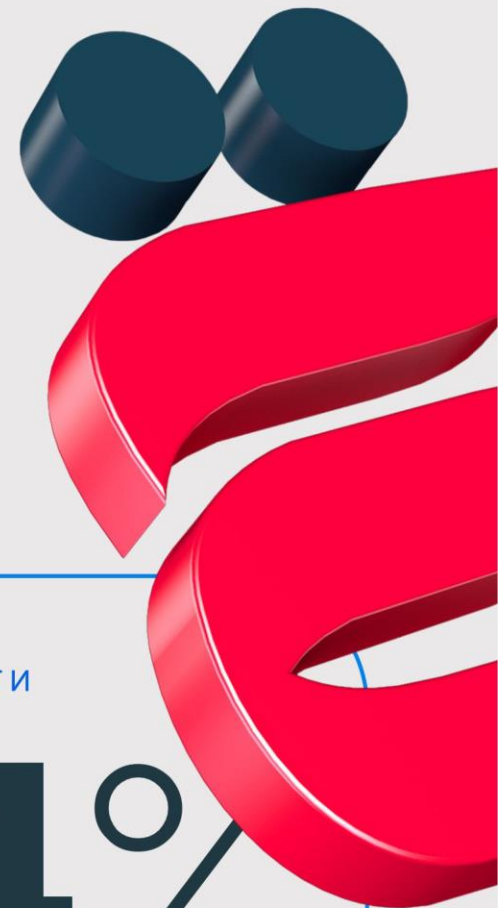
но не менее
50 000 ₽

ИНВЕСТИЦИИ

от 2,6 млн ₽

ОКУПАЕМОСТЬ

от 10 мес.



Формат «Доставка и самовывоз»



Финансовые показатели:

- Инвестиции: от 2 600 000 рублей
- Выручка в месяц: от 2 800 000 рублей
- Количество заказов: от 2500 шт
- Средний чек: от 1100 рублей
- Чистая прибыль: от 490 000 рублей

Требования к формату «Доставка»

- Площадь от 80 кв.м.
- Выделяемая мощность электроэнергии - от 30 кВт
- Вытяжка (ее наличие или возможность установить)
- Водоснабжение и водоотведение
- Приточно-вытяжная система
- Минимум 2 независимых входа в помещении
- Первая, вторая линия; цоколь, 1-2 этаж

Общие требования:

- Удобная транспортная развязка, возможность быстро добраться в любой район города
- Свободная парковка для гостей и курьеров, в минутной доступности от входа в помещение
- Расположение в максимально густонаселенном районе города

Формат «Второй бренд на кухне»



Второй бренд
обеспечит тебе

**+ 1 250
заказов**

дополнительно
уже через 1 месяц

+ 200 тыс. ₽

чистой
прибыли

+ 30%

к рентабельности
рабочего часа
персонала

Запуск второго бренда на твоей кухне позволит увеличить количество заказов и зарабатывать дополнительно от 200 тысяч рублей уже через 30 дней.

Мы поможем вывести доставку на плановые показатели: возьмём на себя контроль качества продукции и организацию всех бизнес-процессов.

- Ты сможешь использовать своё оборудование для готовки
- Мы предоставим поставщиков доп. оборудования и ингредиентов
- Сами обучим и аттестуем твоих поваров
- Настроим рекламные кампании для привлечения первых клиентов

от 45 м²

требования к кухне

от 390 тыс. ₽

паушальный взнос

от 100 до 500 тыс. ₽

на маркетинг и дооснащение кухни

Взорвём рынок общепита вместе!



Ёбидоёби

Открывай доставку суши
и роллов «Ёбидоёби»

**Зарабатывай
от 4,5 млн ₽**

уже в первый год