

ИНВЕСТИЦИОННЫЙ ПРОЕКТ



Ресторан и премиальная доставка
блюд японской кухни
сервированных устриц

О КОМПАНИИ

Команда Bluefin сформирована из профессионалов с опытом работы в лучших ресторанах мира. Точно выверенный технологический процесс и мастерство поваров компании Bluefin делают нас лидером премиального сегмента доставки еды.

ГАРАНТИИ

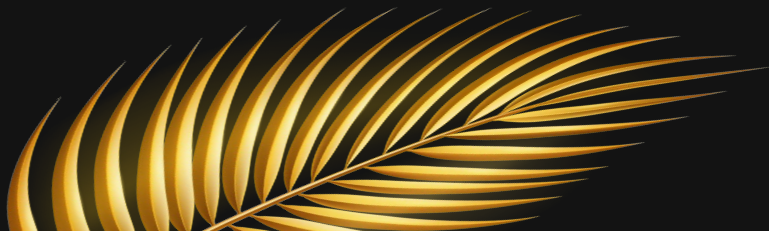
Нами разработана уникальная конкурентно способная концепция, содержащая отличия от других подобных проектов. В ходе работы над бизнес планом проекта, был проведен анализ рынка, и сделан вывод, что проект является рентабельным и успешным.

Ресторан BLUEFIN вошёл в ТОП 100
НОВЫХ РЕСТОРАННЫХ КОНЦЕПЦИЙ



Наша компания получила Пальмовую
ветвь ресторанный бизнес в
номинации:

“За лучший сервис доставки в
премиальном сегменте”



ПРЕИМУЩЕСТВА





НАШЕ МЕНЮ

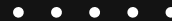
BLUEFIN - это не только про вкус, но и про эмоции.

За авторское меню отвечает наш бренд-шеф. Специалисты такого уровня немного: он не только виртуозно сочетает ингредиенты, добивается яркой подачи, но и хорошо понимает экономику процессов и рыночную конъюнктуру.

Наши повара создают новые варианты сервировки блюд. Пробуют новые сочетания ингредиентов, предлагают регулярные сезонные предложения, авторские блюда от Бренд Шефа.

Еженедельно мы получаем рыбу с морских и океанических берегов Японии, Шри-Ланки, Дальнего Востока, Мурманска.

На производствах BLUEFIN отработаны и реализованы процессы безопасного производства и система проверки и оценки качества каждого заказа.



ПРОЕКТЫ



1 Dark Kitchen

площадь от 100 кв.м.

Сумма инвестиций от 3 000 000 Р
Ежемесячный доход от 1 000 000 Р.
Доля до 50% от заведения. Выплаты инвестору до 50% от чистой прибыли.
Дивиденды выплачиваются ежемесячно.



2 Ресторан

площадь от 150 кв.м.

(от 50 кв.м. посадочный зал)
Сумма инвестиций от 10 000 000 до 50 000 000 Р.
Ежемесячный доход от 1 500 000 Р.
Доля до 50% от заведения. Выплаты инвестору до 50% от чистой прибыли.
Дивиденды выплачиваются ежемесячно.

На данном этапе мы предлагаем
лучшие условия для инвестиций:

НАШИ ЦЕЛИ

2023

Открытие в 4 городах



2023-2024

7 открытий



2025 год

10 открытий



КОМАНДА

Мы хорошо разбираемся в том, что представляет наибольшую ценность для партнера. Наш опыт позволил создать бизнес-решение, продуманное до мелочей.



Таким образом, мы экономим партнерам силы, время и деньги, и они ценят, что мы проделываем сложный путь за них.

Команда профессиональных поваров работает только с лучшими поставщиками морепродуктов, тестирует новые сочетания и создает уникальный продукт на рынке доставок и ресторанов.



ПРИМЕР ИНВЕСТИЦИОННОЙ МОДЕЛИ



3 000 000 Р
Сумма инвестиций



от 3 до 6 месяцев
Срок окупаемости
инвестиций



50%
Доля в заведении

Сумма дивидендов инвестора за 3 года от 18 000 000 Р

Порядок выплаты инвестиций:

До полной выплаты суммы инвестиций 60% / 40%
Далее доли перераспределяются 50% / 50%

Расчет ведется ежемесячно равными платежами.

РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ

У нас высокорентабельная бизнес модель. Проектов с такой доходностью единицы. Мы делаем бизнес в «зонах» высокого спроса.

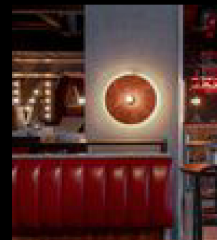
При запросе с конкретной локацией мы **оперативно сделаем расчет** бизнес-модели с учетом стоимости аренды и площади и обозначим реальную сумму инвестиций.

ROI — важнейший показатель для нас, который оценивается каждый год. На сегодня возврат инвестиций идет на декларируемом нами уровне.

Бизнес-модель, это фундамент, который нуждается в систематическом обновлении и совершенствовании. **Мы внедряем лучшие практики и инструменты, повышая планку эффективности бизнеса.**

ЗВЕЗДЫ ИНВЕСТИРУЮТ В РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС

- **SHE** Ксения Собчак ресторатор
Борис Зарьков
- **The Сад** by Иван Ургант
и Александр Цекало
- **Frank** by Баста
- **Рюмка водки** by Григорий Лепс
- **ТИНАТИН** by Тина Канделаки
- **ESHAK** - восточный ресторан
Сергея Светлакова



ОТДЕЛ РАЗВИТИЯ
КОВАЛЕВА МАРИНА

