

ФРАНШИЗА



ЧИКЕН[®] ХАУЗ

#ВКУС НАШЕГО ГОРОДА!



О НАС



«Чикен Хауз™» представляет собой крупный федеральный проект, объединяющий рестораны быстрого обслуживания с едиными стандартами качества и уникальной технологией приготовления блюд из натуральных продуктов.

ЧИКЕН ХАУЗ В ЦИФРАХ

19 лет

на рынке



1150

рабочих мест



22 ресторана

по всей России



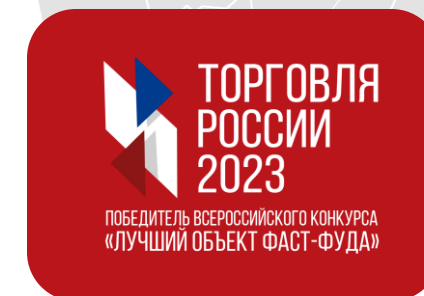
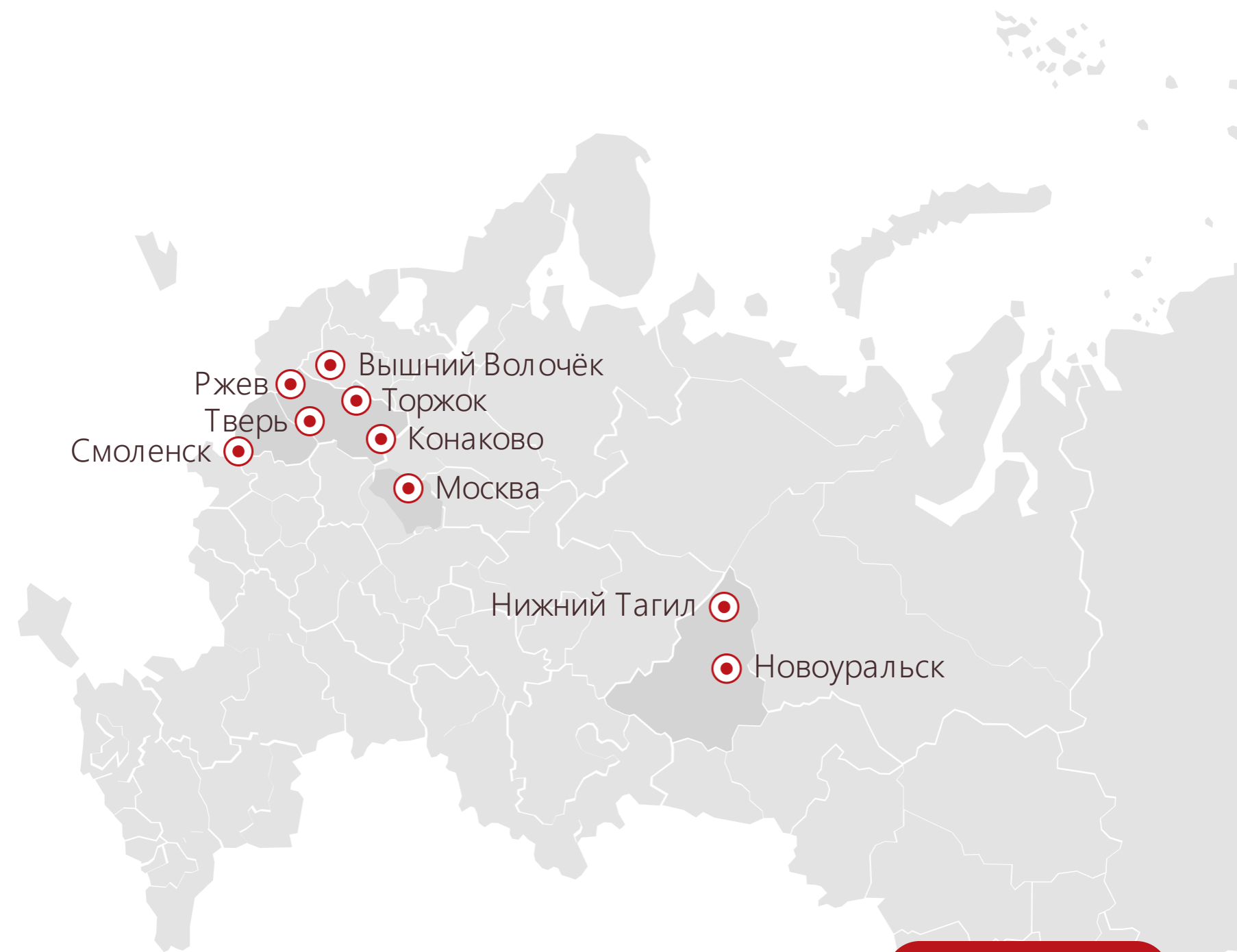
>70 блюд

в ассортименте меню



15 000

заказов ежедневно во всех ресторанах



КОНЦЕПЦИЯ ФРАНШИЗЫ

«Чикен Хауз™» - сеть современных ресторанов быстрого обслуживания с популярным меню и высоким качеством блюд. Наш товарный знак официально зарегистрирован на территории Российской Федерации и Европейского союза.

Ежегодно по франшизе мы открываем не менее 2 ресторанов.

-  Единый паушальный взнос на все форматы
-  Низкий процент роялти
-  Полный пакет бесплатного обучения
-  Повсеместное сопровождение на всех этапах, начиная с проектирования
-  Отсутствие маркетингового сбора
-  Отсутствие дополнительных платежей за пользование франшизой

У НАС МАКСИМАЛЬНО ВЫГОДНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ
ДЛЯ ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ ФРАНЧАЙЗИ

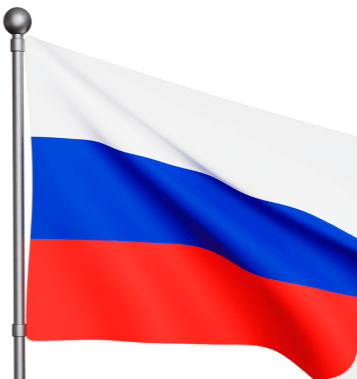


КОНКУРЕНТНЫЕ ПРИЕМУЩЕСТВА ТМ «ЧИКЕН ХАУЗ»



СДЕЛАНО
В РОССИИ

01



ЭКСКЛЮЗИВНАЯ
РЕЦЕПТУРА

02



МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ
ИЗ ОТБОРНОГО СЫРЬЯ

03



ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

04



РАБОТАЕМ
ПО ХАССП

05

ГОСТ Р ИСО 22000—2007			
Поправление В (содержит)			
Соответствие ХАССП и ИСО 22000:2005			
Таблица В.1 — Переводные таблицы между принципами и этапами внедрения ХАССП и принципами ИСО 22000:2005			
Принципы ХАССП	Этапы внедрения ХАССП	ИСО 22000:2005	ИСО 22000:2005
—	Создание группы ХАССП	Этап 1	7.3.2
—	Описание продукции	Этап 2	7.3.3
—	Идентификация продукции	Этап 3	7.3.4
—	Составление технологической карты	Этап 4	7.3.5.1
—	Подтверждение технологической карты	Этап 5	—
Принцип 1	Определение опасных зон	Этап 6	7.4
Принцип 2	Определение критических контрольных точек	Этап 7	7.5.3

ФИРМЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ
ИЗДЕЛИЙ

06



ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ
И ПОЛНОЦЕННЫЙ РАЦИОН

07



МОБИЛЬНОЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ

08





НАШЕ МЕНЮ

МЫ СОЗДАЛИ РЕЦЕПТУРУ
ПО-НАСТОЯЩЕМУ ВКУСНОГО
ПРОДУКТА!

- 🔥 Более 70 популярных позиций в меню
- 🔥 Все наши фирменные блюда мы готовим из курицы и говядины
- 🔥 Нет алкогольной продукции
- 🔥 Свежеиспеченные хлебобулочные изделия
- 🔥 Производство мясных полуфабрикатов и соусов по специальным рецептам
- 🔥 Меню легко адаптируется под любой регион



КОРПОРАТИВНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ



Мы накопили достаточно экспертных знаний и опыта, чтобы делиться с нашими партнерами.

Корпоративный университет - уникальный образовательный центр, который позволяет развивать профессиональные компетенции и успешно формировать карьеру в нашей компании.

Обучаем сотрудников всех уровней начиная от официантов заканчивая руководителями предприятий. В рамках обучения мы проводим мастер-классы, тренинги и вебинары.



СИСТЕМАТИЗИРОВАННОЕ ОБУЧЕНИЕ ПО БЛОКАМ:

- Обучение франчайзи основам управления
- Корпоративная культура
- Профессиональный подбор персонала
- Адаптация персонала
- Мотивация



ПРОГРАММА ЛОЯЛЬНОСТИ



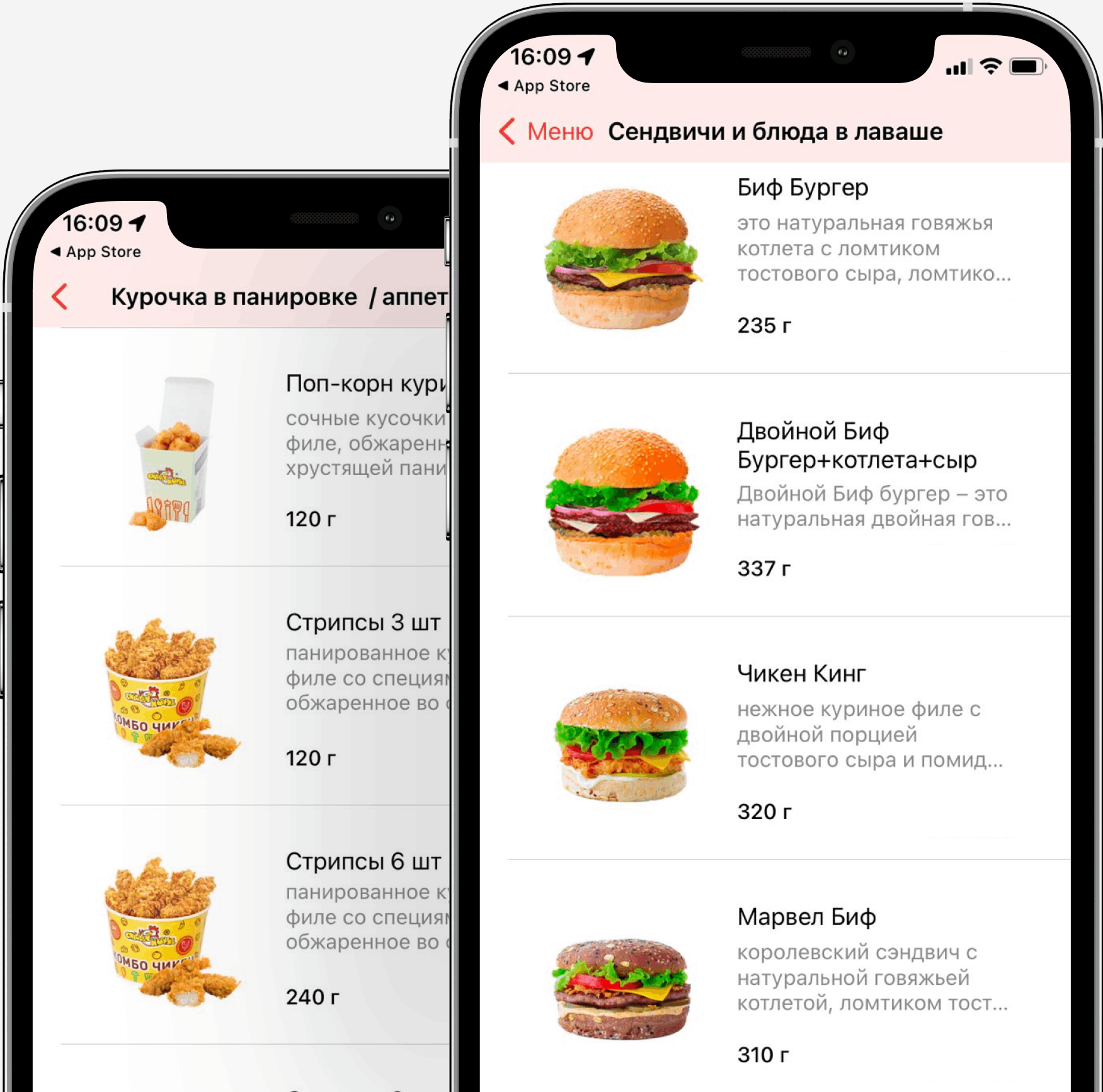
Простая и удобная программа лояльности «Чикен Хауз» доступная для гостей в мобильном приложении.



Мы подключаем город франчайзи к программе лояльности.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОГРАММЫ ЛОЯЛЬНОСТИ:

Увеличение вовлеченности гостей	01
Увеличение среднего чека	02
Быстрый и постоянный контакт с гостями	03
Возможность сделать предзаказ через приложение	04
Привлечение новых гостей	05





КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Мы подтверждаем высокое качество продукции, обеспеченное соблюдением принципов системы пищевой безопасности ХАССП по ГОСТу Р ИСО 22000-2007

- Большинство поставщиков проверены временем и являются постоянными партнерами компании.
- Во всей сети все процессы хранения продуктов и приготовления блюд стандартизированы и отвечают всем технологическим и санитарным стандартам.



На всех предприятиях франчайзи не реже одного раза в месяц проводится проверка соответствия существующим стандартам качества и безопасности продукции.

ГОСТ Р ИСО 22000—2007

Приложение В
(справочное)

Соответствие ХАССП и ИСО 22000:2005

Таблица В.1 — Перекрестные ссылки между принципами и этапами внедрения ХАССП и пунктами ИСО 22000:2005

Принципы ХАССП	Этапы внедрения ХАССП ¹⁾	ИСО 22000:2005
—	Создание группы ХАССП	Этап 1 7.3.2 Группа безопасности пищевой продукции
—	Описание продукции	Этап 2 7.3.3 7.3.5.2 Характеристики продукции, Описание стадий процесса и мероприятий по управлению
—	Идентификация предусмотренного применения	Этап 3 7.3.4 Предусмотренное применение
—	Составление технологических схем	Этап 4 7.3.5.1 Технологические схемы
—	Подтверждение технологической схемы на производственной площадке	Этап 5 —
Принцип 1 Проведение анализа опасностей	Составление перечня всех потенциально возможных опасностей Проведение анализа опасностей Составление возможных мероприятий по управлению	Этап 6 7.4 Анализ опасностей 7.4.2 Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней 7.4.3 Оценка опасностей 7.4.4 Выбор и оценка мероприятий по управлению
Принцип 2 Определение критических контрольных точек	Определение критических контрольных точек	Этап 7 7.6.2 Идентификация критических контрольных точек
Принцип 3 Задание критического предела (критических пределов)	Задание критических пределов для каждой критической контрольной точки	Этап 8 7.6.3 Определение критических пределов для критических контрольных точек
Принцип 4 Разработка системы мониторинга для критических контрольных точек	Разработка системы мониторинга для каждой критической контрольной точки	Этап 9 7.6.4 Система мониторинга в критических контрольных точках
Принцип 5 Определение корректирующих действий, которые следует предпринять в случае, когда результаты мониторинга указывают на отсутствие управления в конкретной критической контрольной точке	Определение корректирующих действий	Этап 10 7.6.5 Действия, предпринимаемые в случае, когда результаты мониторинга указывают на превышение критических пределов
Принцип 6 Разработка процедуры верификации для подтверждения результативности работы системы ХАССП	Разработка процедуры верификации	Этап 11 7.8 Планирование верификации

ГОСТ Р ИСО 22000—2007

Приложение В
(справочное)

Соответствие ХАССП и ИСО 22000:2005

Таблица В.1 — Перекрестные ссылки между принципами и этапами внедрения ХАССП и пунктами ИСО 22000:2005

Принципы ХАССП	Этапы внедрения ХАССП ¹⁾	ИСО 22000:2005
—	Создание группы ХАССП	Этап 1 7.3.2 Группа безопасности пищевой продукции
—	Описание продукции	Этап 2 7.3.3 7.3.5.2 Характеристики продукции, Описание стадий процесса и мероприятий по управлению
—	Идентификация предусмотренного применения	Этап 3 7.3.4 Предусмотренное применение
—	Составление технологических схем	Этап 4 7.3.5.1 Технологические схемы
—	Подтверждение технологической схемы на производственной площадке	Этап 5 —
1 опас- ности	Составление перечня всех потенциально возможных опасностей Проведение анализа опасностей Составление возможных мероприятий по управлению	Этап 6 7.4 Анализ опасностей 7.4.2 Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней 7.4.3 Оценка опасностей 7.4.4 Выбор и оценка мероприятий по управлению
деление критических контрольных точек	Определение критических контрольных точек	Этап 7 7.6.2 Идентификация критических контрольных точек
Принцип 4 Разработка системы мониторинга для критических контрольных точек	Задание критических пределов для каждой критической контрольной точки	Этап 8 7.6.3 Определение критических пределов для критических контрольных точек
Принцип 5 Определение корректирующих действий, которые следует предпринять в случае, когда результаты мониторинга указывают на отсутствие управления в конкретной критической контрольной точке	Разработка системы мониторинга для каждой критической контрольной точки	Этап 9 7.6.4 Система мониторинга в критических контрольных точках
Принцип 6 Разработка процедуры верификации для подтверждения результативности работы системы ХАССП	Определение корректирующих действий	Этап 10 7.6.5 Действия, предпринимаемые в случае, когда результаты мониторинга указывают на превышение критических пределов
Разработка процедуры верификации	Разработка процедуры верификации	Этап 11 7.8 Планирование верификации

ДИЗАЙН-ПРОЕКТ



ВСТУПАЙ В СЕМЬЮ «ЧИКЕН ХАУЗ»

- Если у вас есть вопросы по форматам франшизы, Вы можете позвонить по телефону

+7 (482) 243-47-16

franchise@chickenhouse.ru



ФОРМАТЫ ФРАНШИЗЫ «ЧИКЕН ХАУЗ»

ФУД-КОРТ «ЧИКЕН ХАУЗ»

Роялти 4%
от товарооборота

650 000₽
Паушальный взнос

от 50кВт
Электроэнергия

от 80 м²
Площадь

от 8 млн.рублей
Инвестиции

Данный формат предусматривает:

- наличие собственной фабрики кухни или доставку полуфабрикатов с ближайшей фабрики кухни;
- наличие дополнительных складских помещений для длительного хранения.

ВЫБРАТЬ

РЕСТОРАН БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Роялти 4%
от товарооборота

650 000₽
Паушальный взнос

от 70кВт
Электроэнергия

от 300 м²
Площадь

от 12 млн.рублей
Инвестиции

Данный формат предусматривает:

- торговый зал без детских развлечений;
- закупка хлебобулочных и мясных полуфабрикатов на фабрике-кухни.

ВЫБРАТЬ

ПОЛНОФОРМАТНЫЙ РЕСТОРАН БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Роялти 4%
от товарооборота

650 000₽
Паушальный взнос

от 120кВт
Электроэнергия

от 500 м²
Площадь

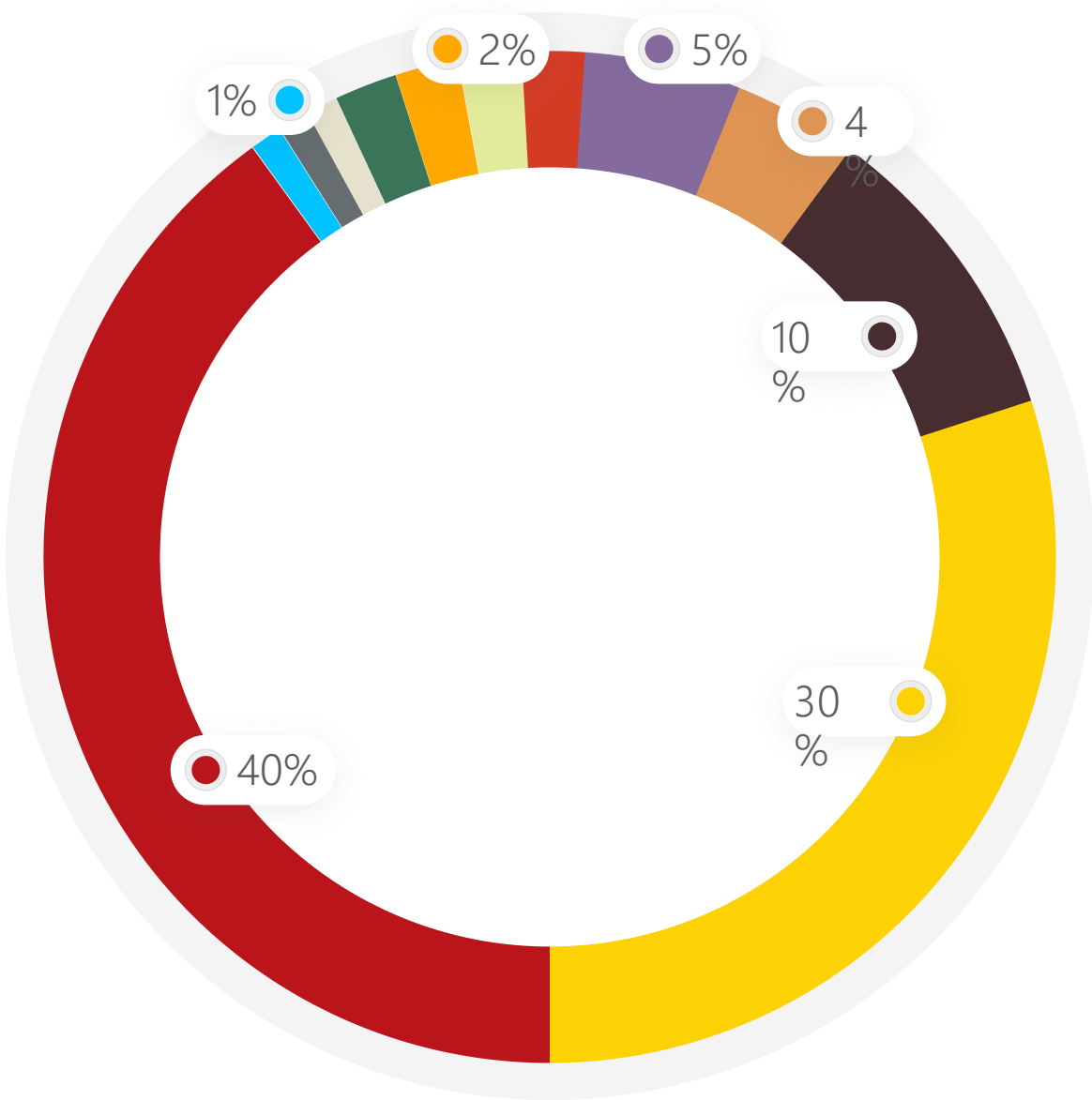
от 16 млн.рублей
Инвестиции

Данный формат предусматривает:

- торговый зал с игровой зоной;
- мясное производство;
- хлебобулочное производство.

ВЫБРАТЬ

ЭКОНОМИКА ПРОЕКТА



Инвестиции

Оборудование	40%
Ремонт/освещение/вентеляция	30%
Мебель	10%
Оборотные средства	5%
Кассовое оборудование	4%
Орг. Техника и тв.меню	2%
Установка ПО и видеонаблюдения	2%
Вывеска и рекламная продукция	2%
Паушальный взнос	2%
Форма	1%
Аренда и депозит	1%
Кухонный инвентарь	1%

Учитывая выбранный формат финансовая модель
составляется для каждого ресторана индивидуально.

Экономические показатели для
формата ресторан быстрого
обслуживания 300кв.м.

9 600 000 Р

Средняя выручка в месяц

7 200 000 Р

Расходы в месяц

от 16 месяцев

Окупаемость

25%

Рентабельность по EBITDA

[Запросить подробную финансовую модель](#)

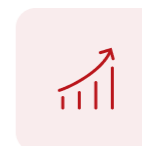
ФОРМАТЫ «ЧИКЕН ХАУЗ™ АВТО»

Современный формат, который позволяет сделать и получить заказ, не выходя из автомобилей.

от 300 м²
Площадь



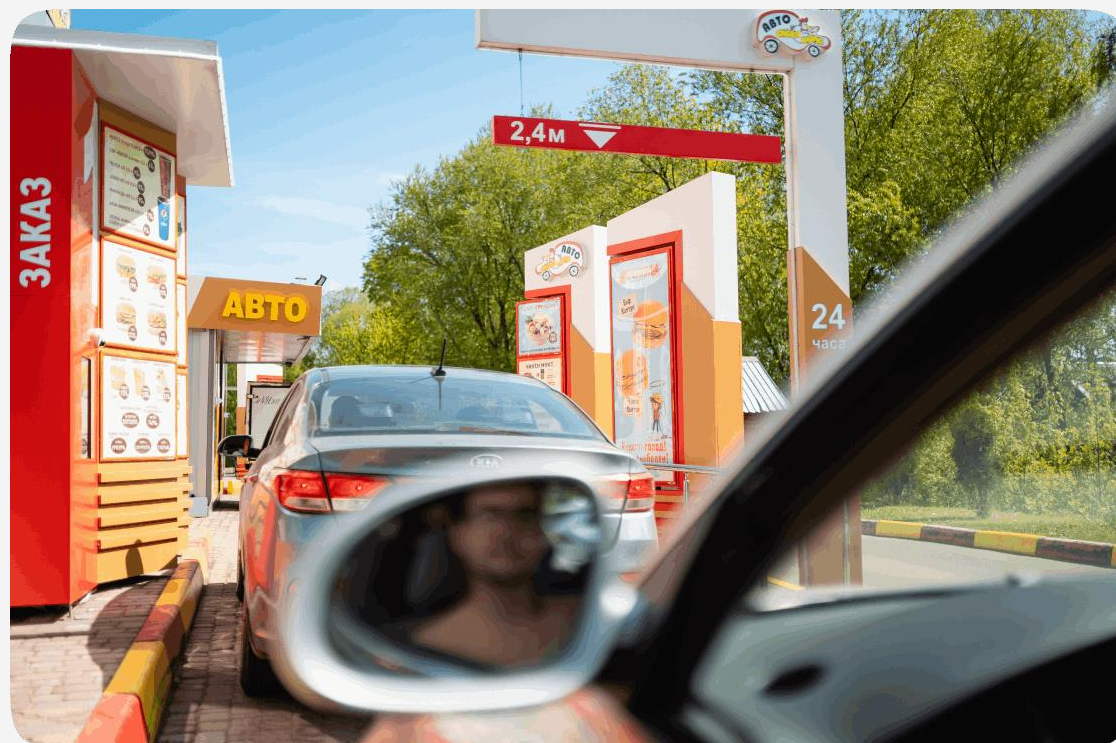
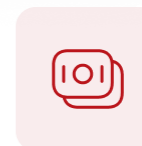
от 5 000 000 ₽
Стартовые инвестиции



от 300
Заказов в сутки



~40 %
Дополнительный доход



ЧТО ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ ВМЕСТЕ С ФРАНШИЗОЙ?



Консультации при подборе и строительстве помещений



Технологический проект (цеховое деление, расстановка оборудования, пояснительная записка)



Скидки у ведущих поставщиков и подрядчиков



Обучение основам управления рестораном быстрого обслуживания



Помощь при поиске и найме персонала



Обучение персонала в корпоративном университете компании



Комплексный маркетинг



Рекламные материалы (брендовые макеты материалов, фирменная форма персонала)



Подключение ПО и программы лояльности



Юридическая и бухгалтерская поддержка

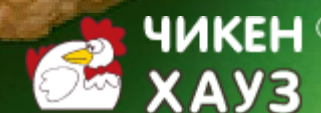


Регулярный контроль качества



Оптимизация ассортимента и его адаптация к региональному спросу, налаживанию механизмов решения операционных задач, выводу предприятия на положительный баланс и т.д.

ЭТАПЫ ЗАПУСКА БИЗНЕСА



01



Заполнение
анкеты на сайте



02



Личная встреча
+ Первичная консультация
+ ТЗ для помещения



03



Помощь в подборе
помещения



04



Предварительная оценка



05



Подписание договора



06



Предоставление
фирменного стиля
+ Помощь в подборе
персонала и его обучении



07



Разработка
технологического
и дизайн проектов



08



Закупка оборудования,
посуды, инвентаря,
мебели



09



Ремонт и монтаж
коммуникаций,
монтаж оборудования,
завоз мебели, посуды



10



Предоставления меню
и рецептур



11



Открытие



12



Обслуживание гостей
+ Всесторонняя
поддержка партнера

