



# ХОЧУ ПУРИ

ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАНЧИК



Знакомьтесь, это Чичико!  
Именно он привез в  
Новосибирск самые  
душевные тосты и лучшие  
традиции грузинской кухни!



# КОНЦЕПЦИЯ

## ХОЧУ ПУРИ

Хочу Пури — это намного больше, чем грузинский ресторан!

Здесь Вы ощутите атмосферу Грузинского дома, природы и современности, откроете настроение и истинный вкус грузинских блюд в «городском варианте» с настоящей дровяной печью в сердце ресторана



# УНИКАЛЬНОСТЬ ХОЧУ ПУРИ

**Уникальность концепции заключается в умении транслировать всю многоликость этой удивительной культуры.**

Не похожий ни на один другой грузинский или восточный ресторан, «Хочу Пури» уходит от стереотипов, составляя собственный микс ТОЛЬКО грузинской аутентичности, кавказской душевности, ресторанных трендов и щепотки душистого сумаха.

Это ресторан, который с каждым днем расширяет Ваше представление о Грузии!



# КОНЦЕПЦИЯ

**ХОЧУ ПУРИ** в 2019 году по итогам народного голосования получили премию «Пальмовая ветвь» в номинации «Гастроэкспаты»!



**ПАЛЬМОВАЯ ВЕТВЬ  
РЕСТОРАННОГО  
БИЗНЕСА**

МЕЖДУНАРОДНАЯ ПРЕМИЯ  
И ФЕСТИВАЛЬ РЕСТОРАННЫХ КОНЦЕПЦИЙ



# ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ



ВЫГОДНЫЕ УСЛОВИЯ И  
БЫСТРАЯ  
ОКУПЕМОСТЬ  
ФРАНШИЗЫ



РЕСТОРАН  
ГРУЗИНСКОЙ  
КУХНИ ХОЧУ ПУРИ

РОЯЛТИ  
4%  
ОТ  
ОБОРОТ

ПАУШАЛЬНЫЙ  
ВЗНОС  
1,5 МЛН. РУБЛЕЙ

А  
35  
ЧЕЛОВЕК  
НЕОБХОДИМОЕ  
КОЛИЧЕСТВО  
ПЕРСОНАЛА НА  
ПРЕДПРИЯТИИ  
ФРАНЧАЙЗИ



# ХОЧУ ПУРИ



ВРЕМЯ НА ОТКРЫТИЕ  
РЕСТОРАНА

**6 МЕСЯЦЕВ**

.....  
СРОК ОКУПАЕМОСТИ

**2 ГОДА**

.....  
ПРОДУКТОВАЯ  
СЕБЕСТОИМОСТЬ

**27%**

.....  
РАЗМЕР  
ИНВЕСТИЦИЙ





# ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ



## РЕСТОРАН В ТОРГОВО-РАЗВЛЕКАТЕЛЬНОМ ЦЕНТРЕ

*i*

### ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ:

1. Наличие в ТРЦ современного кинотеатра.
2. Присутствие в ТРЦ представителей крупных федеральных компаний.
3. Наличие якорного супермаркета.
4. Площадь ТРЦ - не менее 40 000 м<sup>2</sup>.
5. Наличие в ТРЦ собственной парковки.
6. Размещение - соседство с кинотеатром. Соседство с фудкортом.
7. Технические характеристики: Площадь не менее 400 м<sup>2</sup>.

Приточная вентиляция	12.000 куб.м./час
Вытяжная вентиляция кухни (технологическая)	7.000 куб.м./час
Отдельный дымоход для гриля	4.000 куб.м./час
Вытяжная вентиляция гостевого зала	5.000 куб.м./час
Вытяжная вентиляция сан. узлов	800 куб.м./час
Кондиционирование	40 кВт
Электроснабжение (установленная мощность)	100 кВт
Водоснабжение	Холодное: не менее 220 куб.м./мес. Горячее: не менее 270 куб.м./мес.
Канализация	Возможность организации канализационных стоков категории К1 и К3, наличие на арендуемых площадях точек ввода d=100 мм.
Связь	Возможность подключения минимум к сетям 2-х провайдеров.



# ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ



## РЕСТОРАН В ОТДЕЛЬНО-СТОЯЩЕМ ЗДАНИИ

*i*

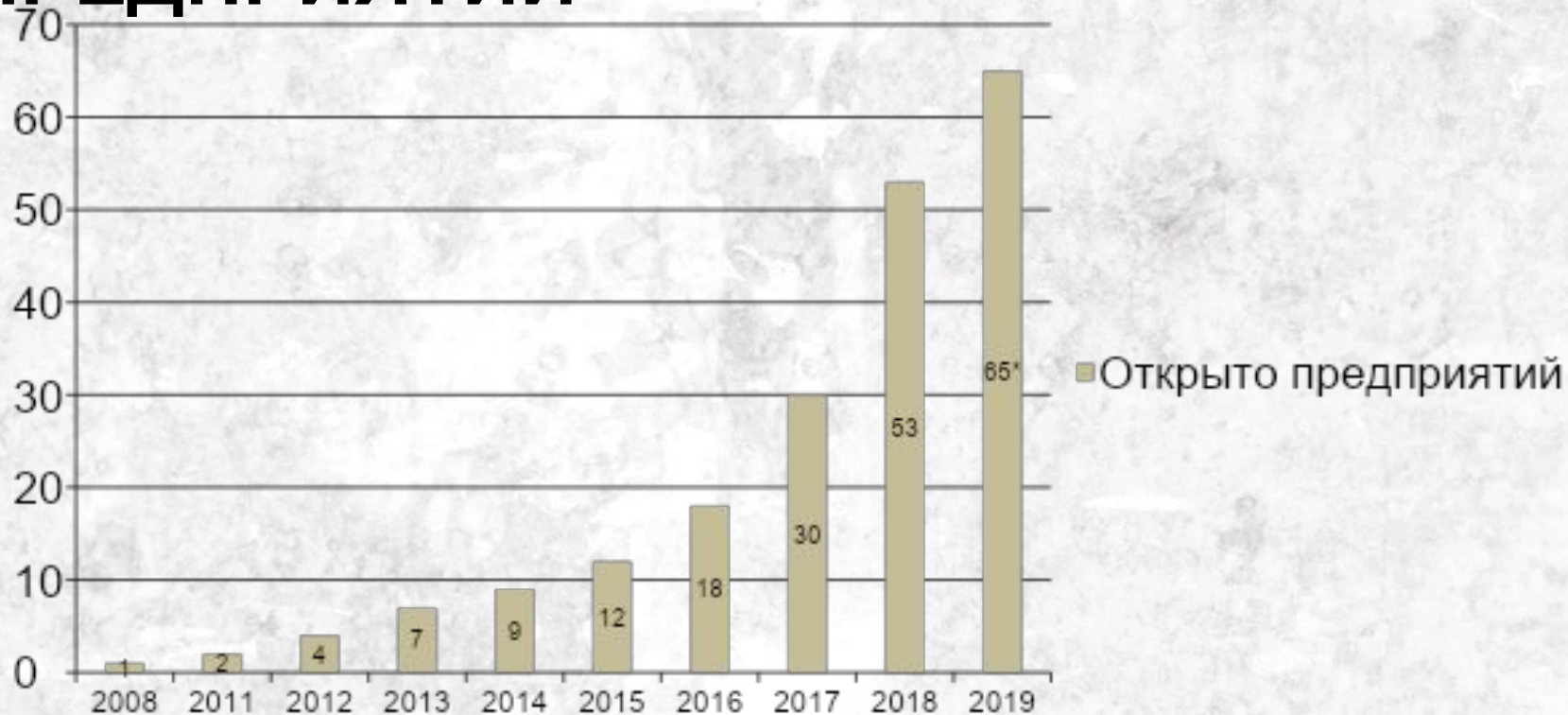
### ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ:

1. Здание расположено вблизи от центральных магистралей города.
2. Наличие высокой деловой активности вблизи здания.
3. Постоянный пешеходный трафик.
4. Наличие парковки.
5. Размещение - 1-й, 2-й этажи.
6. Наличие витражей выходящих на главную улицу. Наличие отдельного входа.
7. Технические характеристики: Площадь не менее 400 м<sup>2</sup>.

Приточная вентиляция	12.000 куб.м./час
Вытяжная вентиляция кухни (технологическая)	7.000 куб.м./час
Отдельный дымоход для гриля	4.000 куб.м./час
Вытяжная вентиляция гостевого зала	5.000 куб.м./час
Вытяжная вентиляция сан. узлов	800 куб.м./час
Кондиционирование	40 кВт
Электроснабжение (установленная мощность)	100 кВт
Водоснабжение	Холодное: не менее 220 куб.м./мес. Горячее: не менее 270 куб.м./мес.
Канализация	Возможность организации канализационных стоков категории К1 и К3, наличие на арендуемых площадях точек ввода d=100 мм.
Связь	Возможность подключения минимум к сетям 2-х провайдеров.



# ГРАФИК ОТКРЫТИЯ ФРАНЧАЙЗИНГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ



На графике обозначены все концепции франчайзинговых предприятий.

\* планируется открыть.



# ГОСТИ ХОЧУ ПУРИ

ХОЧУ ПУРИ – ЭТО НАМНОГО БОЛЬШЕ,  
ЧЕМ ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН!



- приверженцы национальной грузинской кухни
- гости, предпочитающие атмосферные концепции

- любители нового, постоянно в тренде открытий

---

Средний чек в ресторане **900 рублей**



# О КУХНЕ ХОЧУ ПУРИ

«Ни одна картинка не способна передать бесподобные сложные ароматы чеснока и кинзы, хмели-сунели и шафрана, базилика и тархуна. А ведь именно эти специи и пряности дают возможность почувствовать знаменитый национальный колорит Грузии, ее взрывной и щедрый характер»



# НАШИ ФРАНЧАЙЗИ ПОЛУЧАЮТ СЛЕДУЮЩИЙ ОПЫТ И ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Подбор и оценка помещения для ресторана с выездом специалистов Restorator Franchising Group.
2. Расчет бюджета для конкретной бизнес модели (в формате EBITDA).
3. Поиск, оценка и собеседование ключевых сотрудников на этапе подбора.
4. Обязательное обучение всех ключевых сотрудников в обучающем центре в Новосибирске.
5. Проектирование ресторана.
6. Предоставление подробного сетевого графика открытия предприятия с оперативным надзором и консультациями специалистов компании.
7. Выезд профессиональной команды запуска на территорию ресторана.
8. Маркетинговая поддержка (рекламные макеты, программы продвижения ресторана, технологии по изучению конкурентного рынка).
9. Обновление меню (3 раза в год и не менее 3-х фестивальных меню в год).
10. Последующее обучение персонала, как на территории франчайзи, так и на территории франчайзера. Проведение аттестаций линейного и менеджерского персонала с предоставлением развивающей обратной связи.
11. Он-лайн доступ к библиотеке знаний и к базе мультимедиа Restorator Franchising Group.
12. Проведение периодических аудитов по всем направлениям деятельности.
13. И самое главное: наши франчайзи становятся неотъемлемой частью нашей профессиональной команды. Инвестируй в себя! Стань экспертом! Развивайся вместе с нами!



# ОТЗЫВЫ НАШИХ ГОСТЕЙ ПРЯМО С ФЛАМПА!



**oh\_liliya**

12 отзывов



Здесь очень вкусно ☐ Приветливый персонал и достаточно быстрое обслуживание, несмотря на полную посадку. Спасибо, придем еще и не раз!❤️ Плюс в копилочку «классные заведения»!



**Анастасия**

6 отзывов



Очень хорошее заведение, всегда вкусно. Всегда можно выбрать что то по настроению и вкусу. Выпечка божественна, свежая, с печи. Любим ходить сюда семьей.



**Elena Sh.**

5 отзывов



Были здесь уже не один раз всей семьей. И сюда всегда очередь. Приходят семьями, парами, и даже по одному. Правда хостес старается всем быстрее найти место. Теперь это один из любимых ресторанов Новосибирска. Хачапури, лобио, хинкали безукоризненны. Каждый раз хочется попробовать что-то новое. А в чай по-абхазски я просто влюбилась. Очень вкусный. Наверное, все дело в пряном сиропе от Чичико. Обслуживание тоже на высоте.



**Mr. Black**

14 отзывов



Лучшая чайхана города Н. В заведение можно встретить большую очередь в выходные дни или вечернее время. Это уже говорит о том, что большинство посетителей Ауры выбирают именно это место, где можно перекусить. Еда вкусная, готовят быстро, персонал очень профессиональный, Музыка замечательная. Однозначно всем рекомендую к посещению ☐☐



**nikita**

6 отзывов



Переодически забегаем к вам с женой на обед или ужин! Кухня на высшем уровне, все очень свежее и конечно же вкусное. Атмосфера классная



# ВИРТУАЛЬНЫЙ ТУР ПО РЕСТОРАНУ



ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАНЧИК

\* Для запуска виртуального тура необходимо скачать презентацию на компьютер, открыть в полноэкранном режиме и нажать на логотип «Хочу Пури».





# НАШИ КОНТАКТЫ

РОССИЯ, 630048,  
ПЛ.КАРЛА МАРКСА,7 (БЦ «САН СИТИ»),  
8 ЭТАЖ, ОФИС 809, ТЕЛ. 230-47-61

**КИМ СЕРГЕЙ**  
**ДИРЕКТОР ПО ФРАНЧАЙЗИНГУ:**  
+7 (913) 791-71-74  
[S.KIM@RESTORATOR-GROUP.RU](mailto:S.KIM@RESTORATOR-GROUP.RU)

**МЕРКУШЕВ СЕРГЕЙ**  
**КООРДИНАТОР ПО ФРАНЧАЙЗИНГУ:**  
+7 (996) 377-60-16  
[S.MERKUSHEV@RESTORATOR-GROUP.RU](mailto:S.MERKUSHEV@RESTORATOR-GROUP.RU)

Сайт: <http://hochupuri.com/>



