



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 м².
5. Наличие в ТРЦ собственной парковки.
6. Размещение - соседство с кинотеатром. Соседство с фудкортом.
7. Технические характеристики: Площадь не менее 400 м².

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

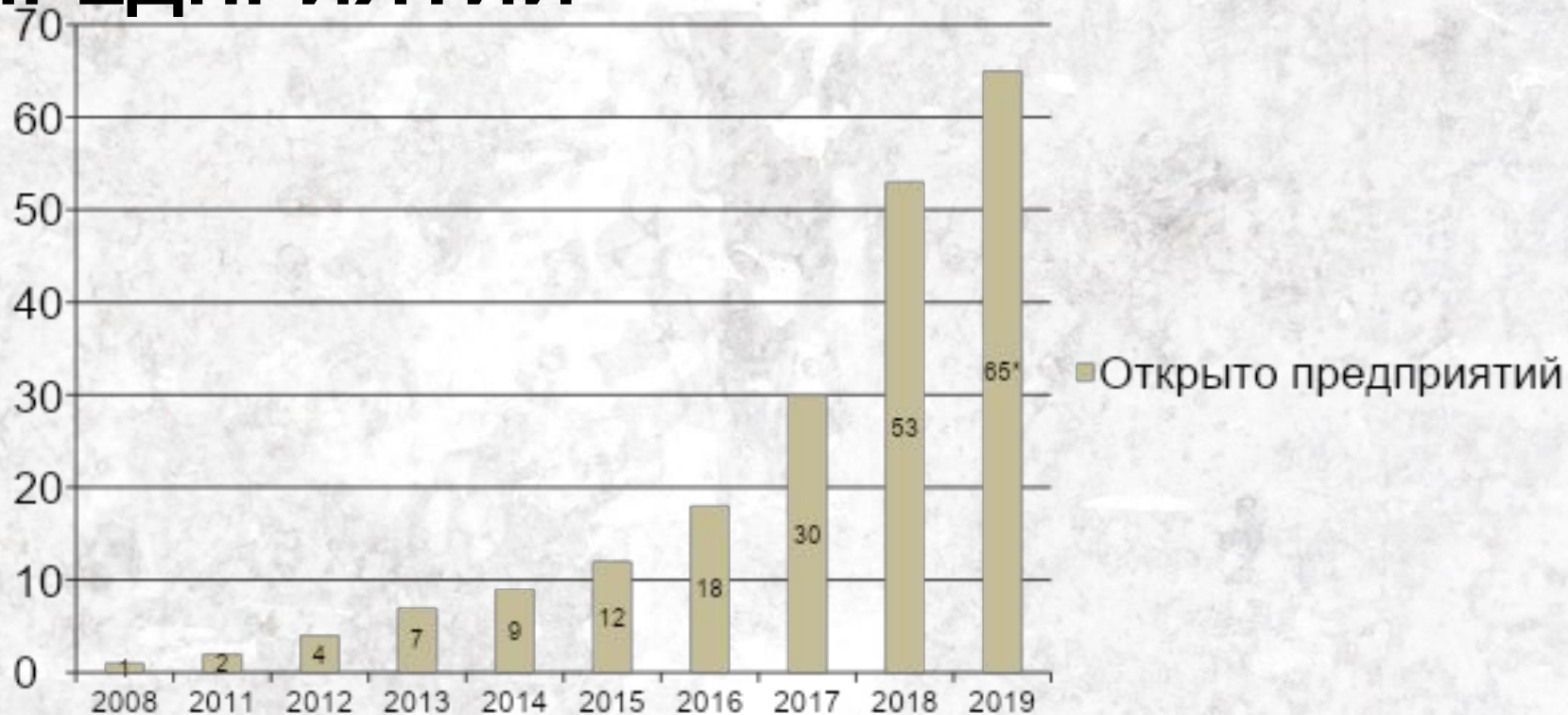
ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ:

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 м².

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

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

Сайт: <http://hochupuri.com/>



