



Теремок



СЕТЬ РЕСТОРАНОВ

FAST-CASUAL

ГОРОДА ПРИСУТСТВИЯ



ТЕРЕМОК В ЦИФРАХ



№1

В ПЕТЕРБУРГЕ!



97 РЕСТОРАНОВ

41 КИОСК

34 КОНДИТЕРСКИХ



ГОДА

УСПЕШНОЙ
РАБОТЫ



3

СОБСТВЕННЫХ
УЧЕБНЫХ ЦЕНТРА
В ПЕТЕРБУРГЕ

2600



ШТАТ СОТРУДНИКОВ
В СПБ

5.58 МЛРД



3.68 МЛРД

ВЫРУЧКА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

2018
2019
2020



ТЕРЕМОК В ЦИФРАХ



15.5 МЛН
СЫТЫХ ГОСТЕЙ В ГОД

97%

ЗНАЮТ



10 МЛН
БЛИНОВ В ГОД

66%

ПОСЕЩАЮТ



12 ТОНН
ПРОДУКЦИИ В ДЕНЬ

11%

ПРЕДПОЧИТАЮТ
«ТЕРЕМОК»
ДРУГИМ СЕТЯМ

Все данные приведены по Санкт-Петербургу



ТЕРЕМОК – УЛУЧШЕННЫЙ ПОДХОД К БЫСТРОМУ ПИТАНИЮ

БЛЮДА ИЗ СВЕЖИХ НАТУРАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ И ВЫСОКАЯ СКОРОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ



ГОТОВИМ ПО АВТОРСКИМ РЕЦЕПТАМ.
НАШ ШЕФ-ПОВАР РАБОТАЕТ
В «ТЕРЕМКЕ» СО ДНЯ
ЕГО ОСНОВАНИЯ.



ГОТОВИМ С ДУШОЙ КАК ДЛЯ СВОИХ БЛИЗКИХ.
В «ТЕРЕМКЕ» КАЖДЫЙ НАЙДЕТ ЧТО-ТО ПО
СВОИМ ПРЕДПОЧТЕНИЯМ.



ПРИГЛАШАЕМ ГОСТЕЙ ПОНАБЛЮДАТЬ ЗА
ПРИГОТОВЛЕНИЕМ ЗАКАЗА. НАША КУХНЯ
ОТКРЫТА.



НЕ ИСПОЛЬЗУЕМ ЗАМОРОЗКУ И КОНСЕРВАНТЫ.
ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ. ВСЕ
ПОЛУФАБРИКАТЫ И ГОТОВЫЕ БЛЮДА ИМЕЮТ
КОРОТКИЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ.



ПРЕДЛАГАЕМ БЛЮДА
РЕСТОРАННОГО УРОВНЯ.
СРЕДНЕЕ ВРЕМЯ ОЖИДАНИЯ
1 ЗАКАЗА - 5 МИНУТ.



ПО ИСТЕЧЕНИИ СРОКА ХРАНЕНИЯ ВСЯ
НЕПРОДАННАЯ ПРОДУКЦИЯ УТИЛИЗИРУЕТСЯ.

Теремок

ТЕРЕМОК – ЭКСПЕРТ ПО КАЧЕСТВУ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



24/7 РАБОТАЮТ
ПРОИЗВОДСТВО
И КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ



40 МАШИН КАЖДОЕ
УТРО РАЗВОЗЯТ
ПРОДУКЦИЮ ПО МЕСТАМ
ПРОДАЖ



БОЛЕЕ **600 ПРОВЕРОК**
КАЧЕСТВА КАЖДЫЙ
МЕСЯЦ

Теремок

ТЕРЕМОК – ЭКСПЕРТ ПО КАЧЕСТВУ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



3 ЧАСА
ХРАНИТСЯ СУП



6 ЧАСОВ
ХРАНИТСЯ САЛАТ



48 ЧАСОВ
ХРАНИТСЯ СЕМГА

Теремок

ПЯТИУРОВНЕВЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА



ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА НА СКЛАДЕ



ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ НА ПРОИЗВОДСТВО



ПЕРЕД ОТПРАВКОЙ НА СЕТЬ



ПРИ ПРИЕМКЕ В РЕСТОРАНЕ



ПЕРЕД ОТДАЧЕЙ БЛЮДА ГОСТЮ



НАШ ПРОДУКТ. ГОТОВИМ САМИ

ТЕСТО
СЕМГА
КУРИНАЯ ГРУДКА
БУЖЕНИНА
СЫРНИКИ
КОТЛЕТЫ
ФРИКАДЕЛЬКИ
ГРИБЫ В СЛИВКАХ
КАПУСТА С ЯЙЦОМ
РУБЛЕННОЕ МЯСО
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
ТВОРОЖНАЯ НАЧИНКА
СОУСЫ
(томатный, сырный, яблочный
и другие)



Теремок

НАШ ПРОДУКТ. ЭКСКЛЮЗИВНО ДЛЯ ТЕРЕМКА



- МОРС
- КВАС
- ПЕЛЬМЕНИ
- КОФЕ
- ЧАЙ
- ИКРА
- СЛАДКИЕ НАЧИНКИ
(сгущенка, карамель,
яблоко, вишня, клубника,
свежепротертые ягоды и т.д.)

ИТОГИ

2020.

РАЗВИТИЕ
Сохранили **ВСЕ** объекты!

СЕТЬ



ИТОГИ

2020.

РАЗВИТИЕ

ОТКРЫТИЕ
ресторана
сентябрь 2020

Славянка



ИТОГИ 2020. КАЧЕСТВО

ПРОДУКТА 01

СОХРАНИЛИ КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ

02

УЛУЧШИЛИ КАЧЕСТВО ОТДЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ:
сыр, сливочное масло, томатная паста, сметана

03

ЗАПУСТИЛИ НОВУЮ СЕРИЮ БЛЮД
ДЛЯ ЗАВТРАКОВ

НАША ПОЗИЦИЯ **БЕСКОМПРОМИССНА**:
В ПЕРИОД КРИЗИСА НЕЛЬЗЯ
ЖЕРТВОВАТЬ КАЧЕСТВОМ



ИТОГИ 2020.

Сохранили команду!

АЛ Создали фонд поддержки (мат. помощь, ссуды)

Продуктовые пакеты

Создали единое информационное поле, открытый диалог с сотрудниками, рассказывали, что делаем и что происходит

Создан штаб по борьбе с коронавирусом

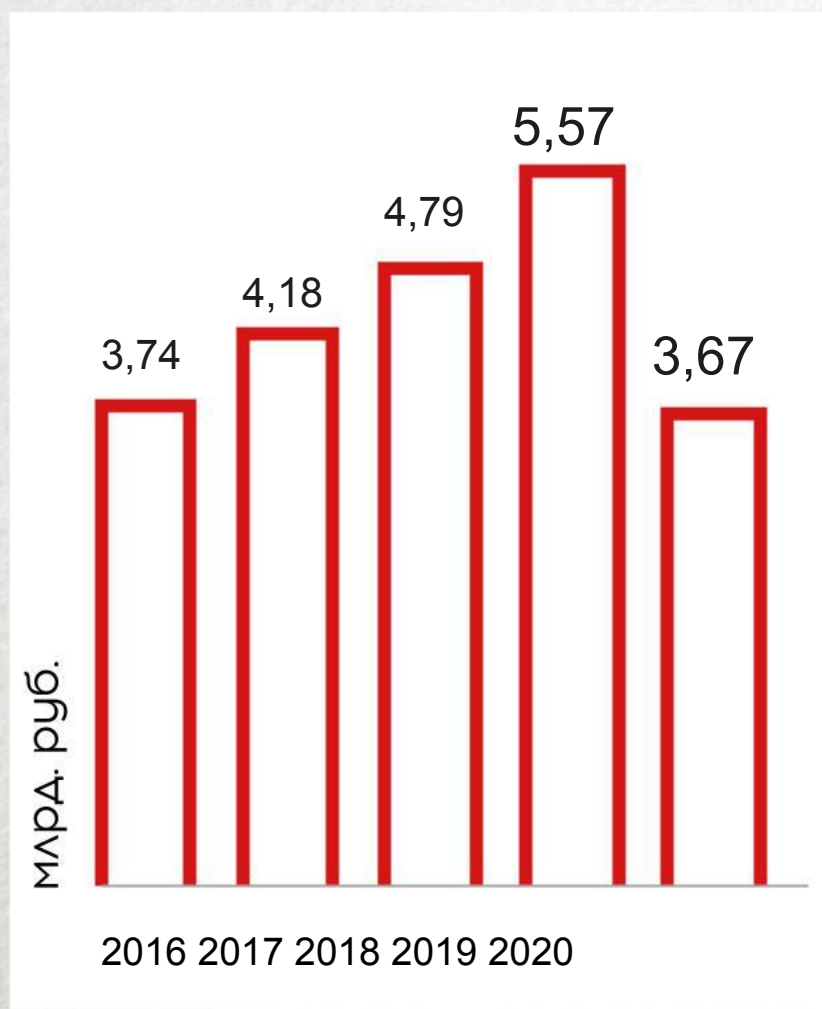
Создан фонд помощи заболевшим сотрудникам (лекарства, мат. помощь)



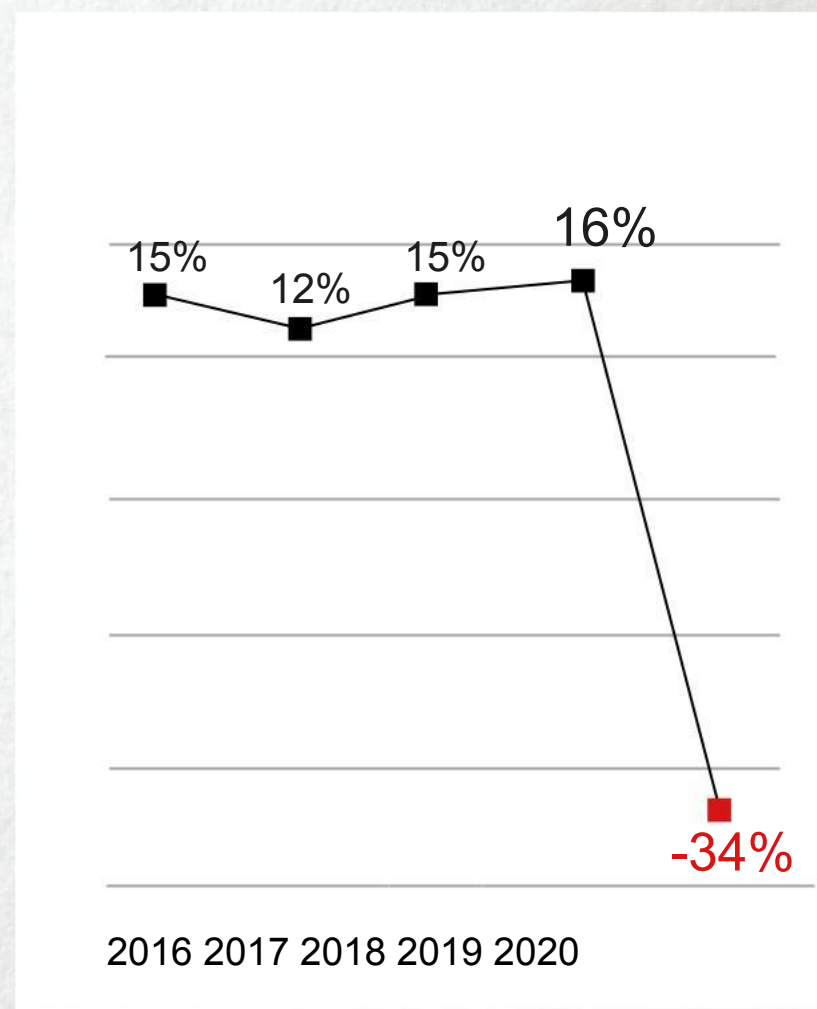
ИТОГИ 2020.

ВЫРУЧКА В САНКТ-

ПЕТЕРБУРГЕ

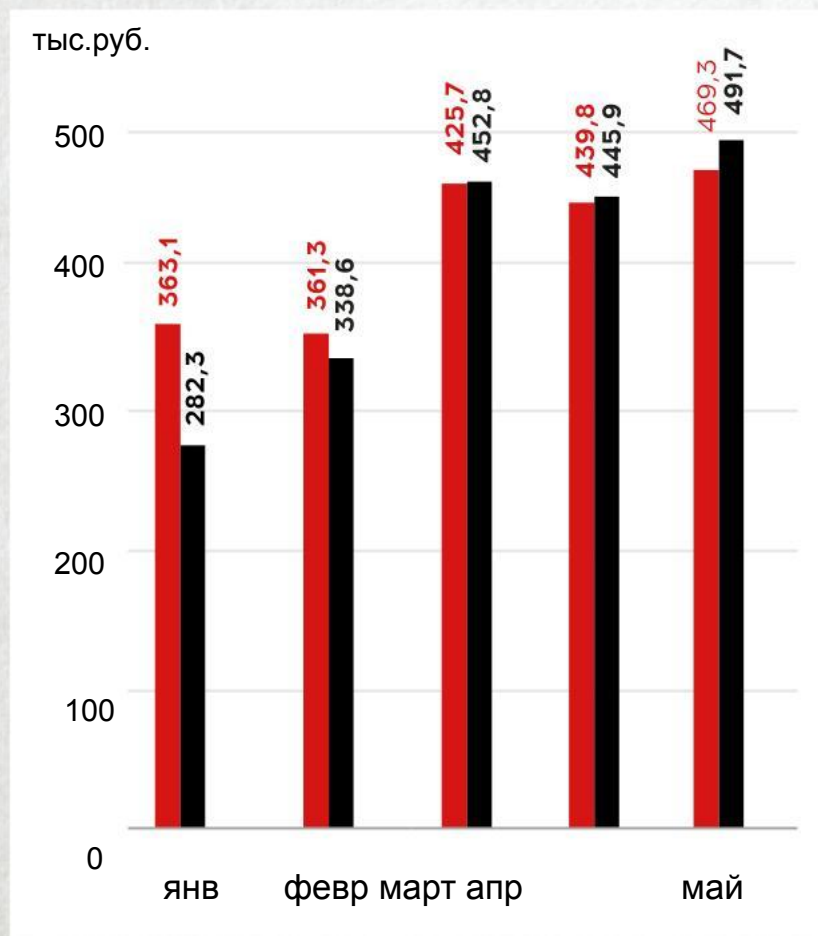


Динамика выручки, %



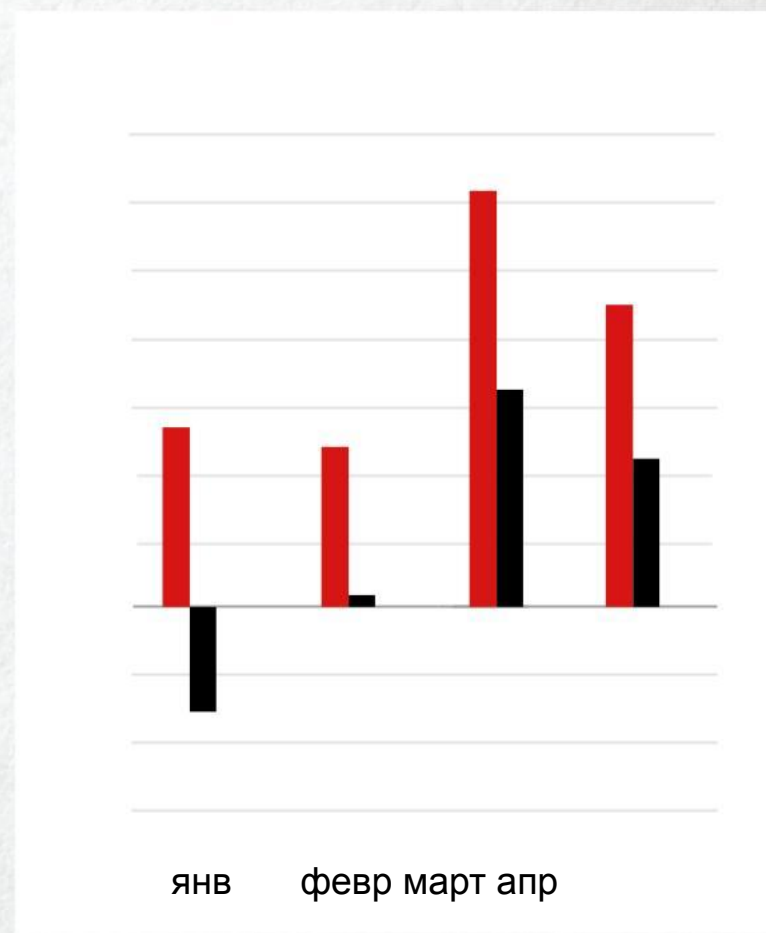
ИТОГИ ЯНВАРЬ-

Товарооборот, Санкт-Петербург
МАЙ 2021



 Выручка 2019
 Выручка 2021

Прибыль, Санкт-Петербург



 Прибыль 2019
 Прибыль 2021

НАШИ ПЛАНЫ. ОТКРЫТИЕ НОВЫХ РЕСТОРАНОВ

■ Мега Дыбенко

■ ТК «Янино»
ТРЦ Эко-парк «Мурино»

■ Лахта Центр
БЦ Тесла, у строящейся ст.м. Горный институт

СМЕНА ЛОКАЦИИ

■ ТРК «Лето»

РЕКОНСТРУКЦИИ СУЩЕСТВУЮЩИХ РЕСТОРАНОВ

■ Первые в очереди:

■ Литейный, 22

■ Чернышевского, 11



ОТКРЫТИЕ
РЕСТОРАНА
В ГАТЧИНЕ

4 июня 2021



НАШИ
ПЛАНЫ.

ПЕРЕЕЗД
ПЛЦ
€

01 02

ПЕРЕЕЗД
ПЛЦ
€

- Склада
 - Тестомеса
 - Горячего цеха
 - Службы эксплуатации
- Переезд всего
- Переезд плц



НАШИ ПЛАНЫ. ФУДТРАК И



Выездная торговля
(в т.ч. Ярмарки)

Установка в парках

Установка около
оживленных ТРК

Установка там, где
нет возможности
открыть ресторан

НАШИ ПЛАНЫ. КОМПЛЕКТАЦИ Я ШТАТА

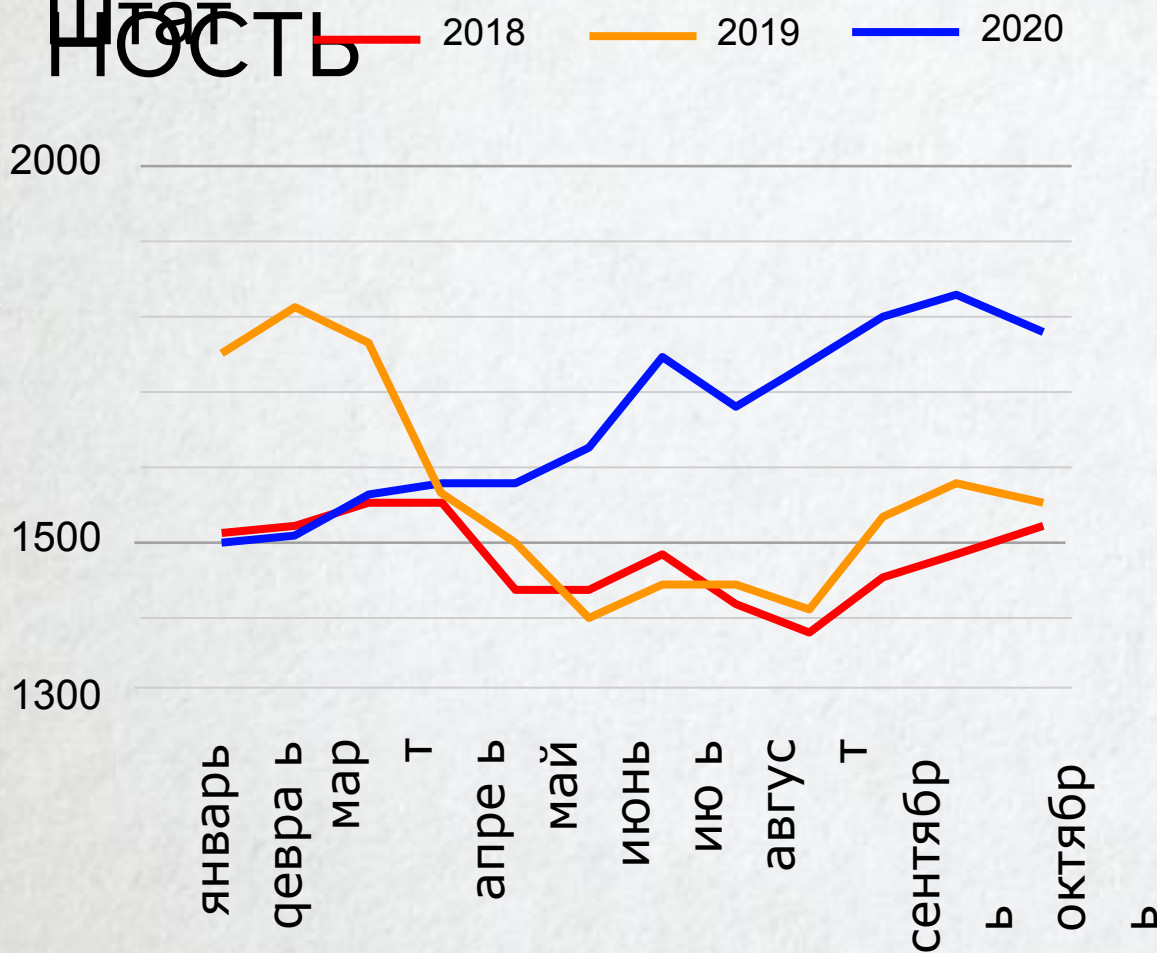
- Развитие HR-бренда
- Мониторинг заработной платы и своевременная индексация
- Рост производительности
- Улучшение условий труда

латы и
я



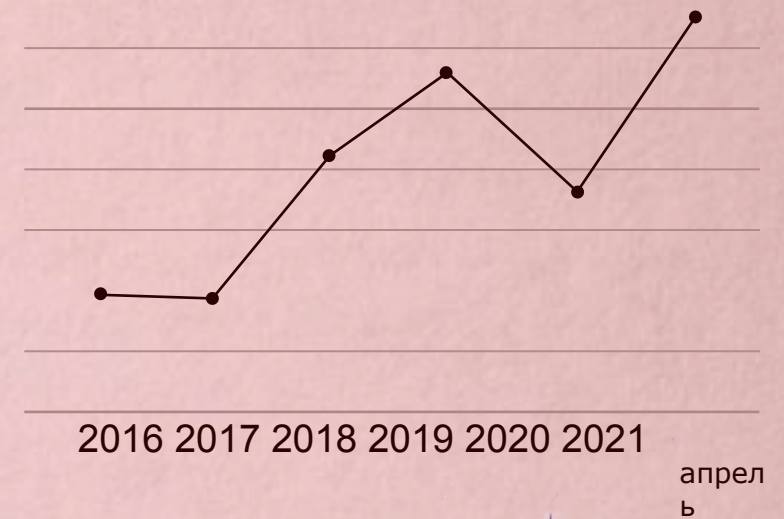
ИТОГИ 2020. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

Штат
НОСТЬ



Штат сотрудников СПб - **2600 чел.**

Динамика производительности сети, руб. /час



ноябрь
декабрь



НАШИ ПЛАНЫ. ПРОГРАММА РОСТА ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ ТРУДА

Запущена с 2018 года

НОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И МОЩНОСТИ



ИЗМЕНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД



СОКРАЩЕНИЕ ВРЕМЕННЫХ ПОТЕРЬ,
ОПТИМИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ



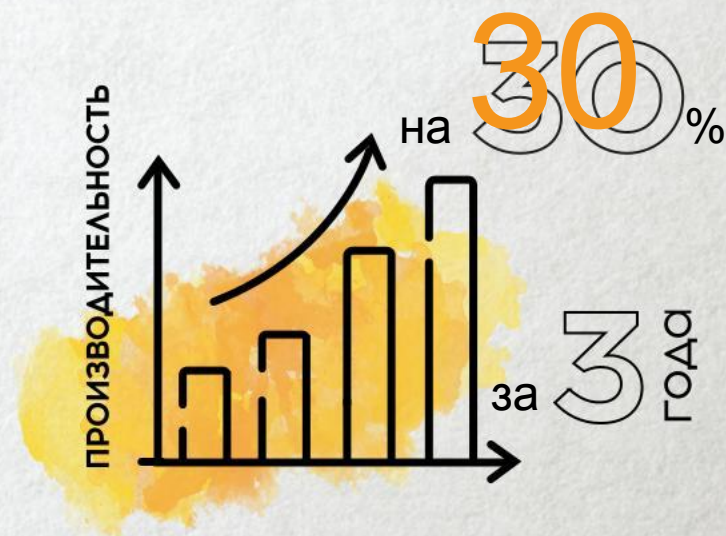
АВТОМАТИЗАЦИЯ



УЛУЧШЕНИЕ УСЛОВИЙ ТРУДА



НАВЫКИ ПЕРСОНАЛА



НАШИ ПЛАНЫ.

ПРОГРАММА

ТРУДА ЛИНЕЙНОГО ПЕРСОНАЛА

УЛУЧШЕНИЙ УСЛОВИЙ

УСЛОВИЯ ТРУДА

- Тележки для хозяйек зала

- Пылесосы в рестораны с отдельной посадкой

- Противоусталые коврики

УСЛОВИЯ ОТДЫХА

- Кресла для отдыха

- Новая мебель

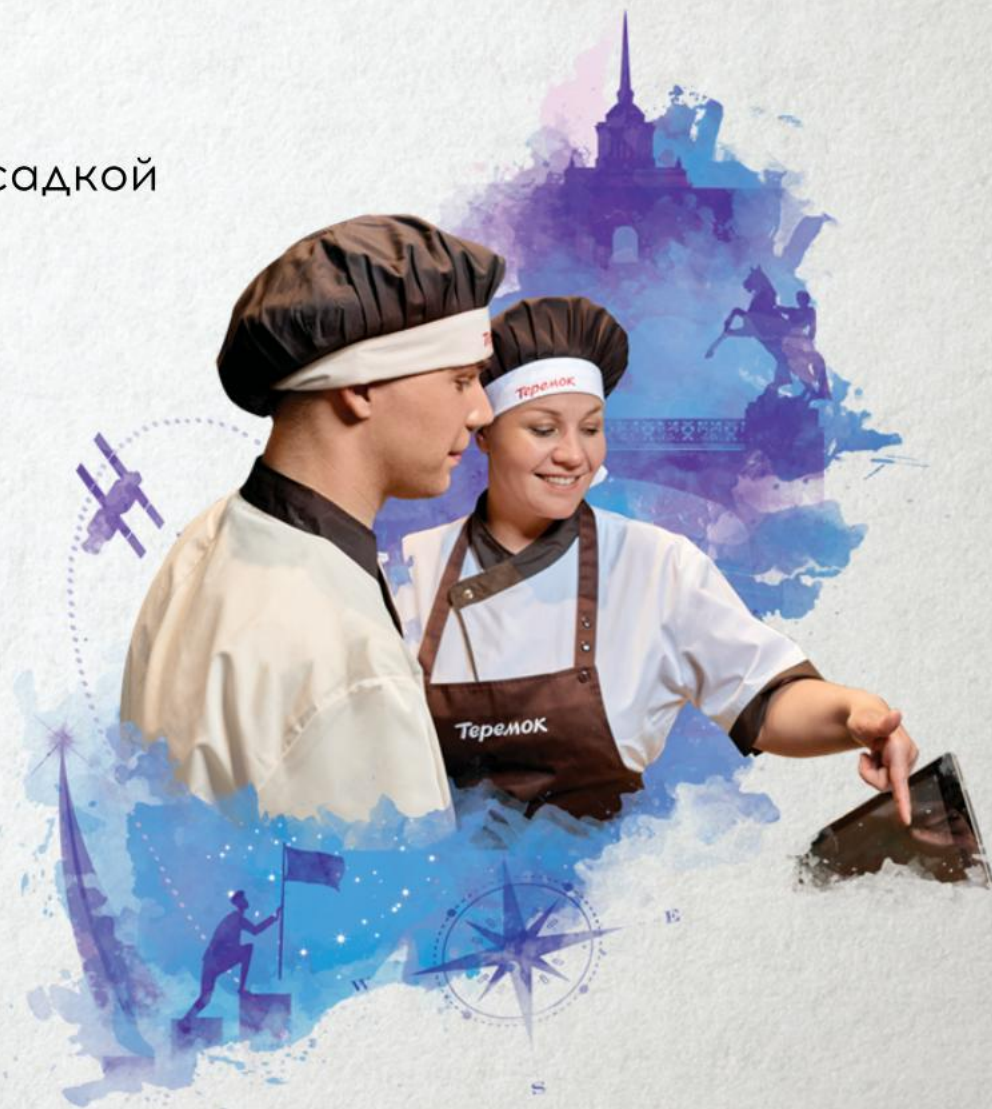
ПРОГРАММЫ КОМПЕНСАЦИЙ

- Компенсация/покупка:

- Гольф

- Обуви

- Стелек



Теремок

НАШИ ПЛАНЫ. ИСКРЕННИЙ СЕРВИС



РИСУНКИ НА БЛИНАХ
ДЛЯ ХОРОШЕГО НАСТРОЕНИЯ



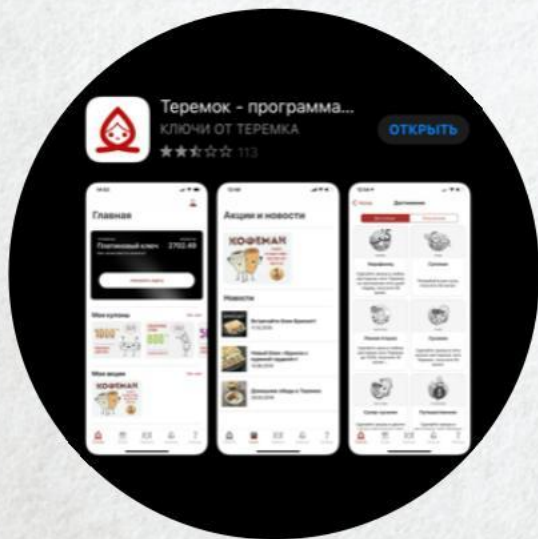
ЗАБОТА О МАЛЕНЬКИХ ГОСТЯХ: ДЕТСКИЕ УГОЛКИ
И КОМНАТЫ, УДОБНЫЕ СТУЛЬЧИКИ, УСТОЙЧИВЫЕ
ЛЕСЕНКИ ДЛЯ МЫТЬЯ РУК



КОМФОРТ В ЗАЛЕ: ВЕШАЛКИ ДЛЯ
ОДЕЖДЫ, РОЗЕТКИ, ВОДА
И ДРУГИЕ УДОБСТВА

НАШИ ПЛАНЫ. ТЕХНОЛО ГИИ

ЗАКАЗ ИЗ
ПРИЛОЖЕНИЯ



ЗОНА ПРИЕМА
ЗАКАЗА И ВЫДАЧИ,
ЗОНА ДЛЯ КУРЬЕРОВ





СПА
СИБО!