



RESTAURANT ALLIANCE

WRF

ОБ АЛЬЯНСЕ

White Rabbit Family – российский ресторанный Альянс, объединенный единой целью – предоставление великолепного вкуса и позитивных эмоций, вдохновляемый Борисом Зарьковым с 2010 года.

Бренд-шеф и эталон вкуса для многих шеф-поваров объединения WRF Владимир Мухин – один из самых известных российских шефов.

В ресторанный Альянс входит 21 ресторан в Москве, 14 ресторанов в Сочи, 2 ресторана в Турции и 1 ресторан в Дубае.

Рестораны, входящие в Альянс WRF отмечены престижными российскими и международными рейтингами, авторитетные европейские гиды рекомендуют их иностранным туристам.



ВИДЕНИЕ WRF

Мы альянс No1 в мире, который строит
гастрономические театры
и создает развивающие впечатления

МИССИЯ WRF

Мы создаем оазисы счастья, где люди
реализуют свои смыслы, получают позитивные
впечатления и становятся счастливее

Основатели

Борис Зарьков

Основатель ресторанной
группы WRF

Мы работаем на рынке
счастливых моментов, жизни
людей и их развития.

Мы анализируем тренды
и создаем проекты, где люди
получают развивающие впечатления.

Для нас важно думать наперед
и постоянно стремиться
к улучшению, внедряя
новые идеи, изменяя процессы
и достигая высоких результатов.



Владимир Мухин

Сооснователь ресторанной
группы WRF

В White Rabbit Family мы создаем
атмосферу развития, в которой
сотрудники могут выражать себя,
находить творческий подход
к решению задач и имплементировать
новые идеи. Мы радуемся жизни,
потому что каждый день служим
людям и делаем их счастливыми.

ЧЕ? ХАРЧО!
ресторан черноморской кухни

Позиционирование



Южная кухня

Какие бы тренды ни складывались в гастрономической реальности, каким бы ни был сезон, – «Чё? Харчо!» неизменно актуален. Почему? Потому что это про настоящую на все сто южную кухню. Шашлыки и хинкали, осетинские пироги и домашние соленья, хачапури и блюда на мангале.



Неизменная классика и домашний уют

Не надо думать, что в «Чё?Харчо!» меню ограничивается лишь кавказской кухней. Гастрономически мы охватили всё черноморское побережье, поэтому в меню есть место и для борща с чесноком и пампушками, и для филе судака с зелёным горошком, и для рапанов в сливочном соусе.



Гостеприимство

Если у вас день рождения,
знайте, что к вам обязательно подойдут,
наденут папаху, вручат настоящий рог с напитком,
споют для вас песню и сыграют на барабанах.



Умение удивлять

Если вам не хватает гастрономических впечатлений,
то можно попробовать гранд-хачапури по-аджарски
или гигантский чебурек.

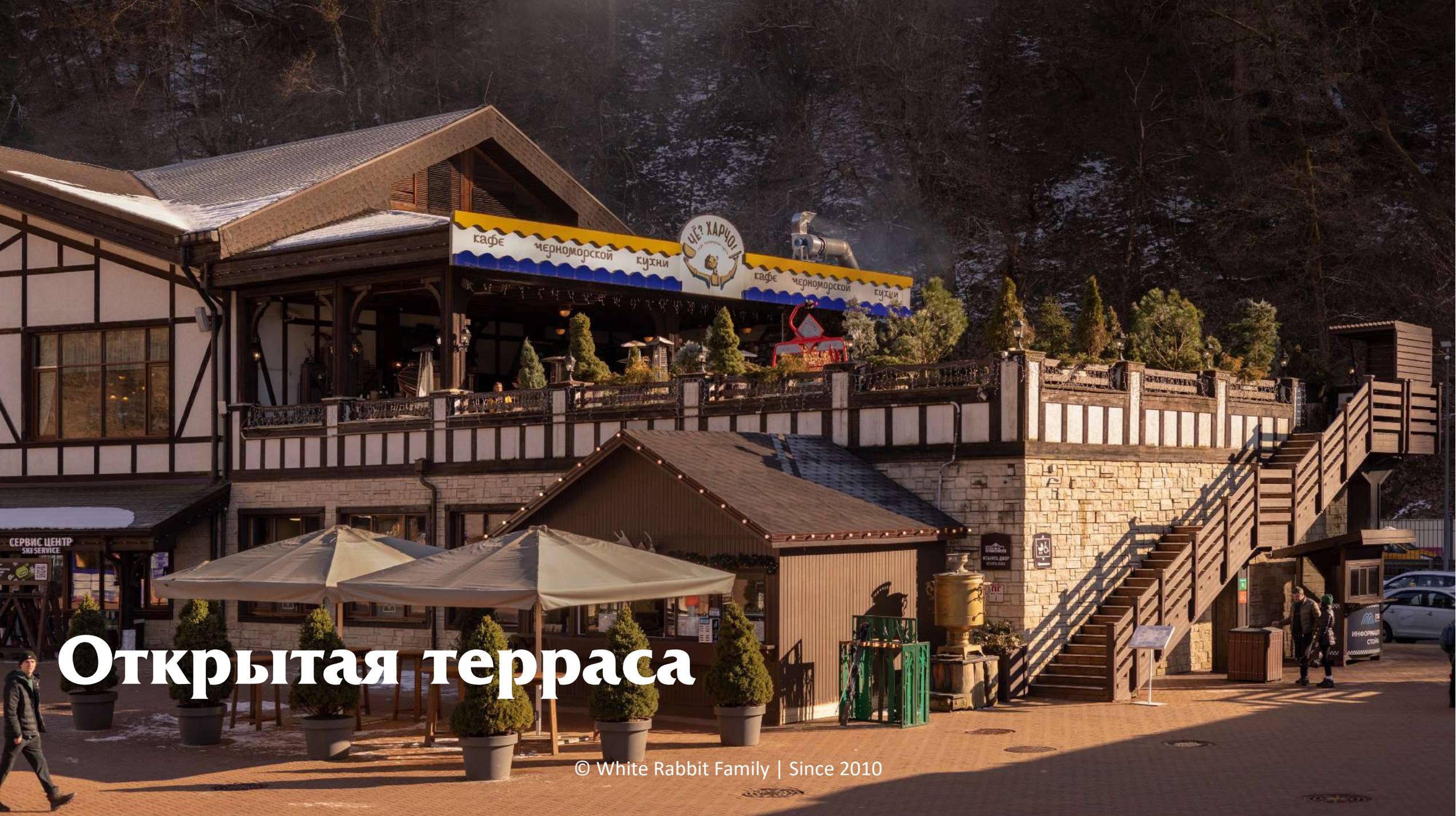
Оба – весом в килограмм!

Попытайтесь одолеть их в одиночку.

ЦЕ? ХАРЧО!

ресторан черноморской кухни

Дух места



кафе черноморской кухни **Чер Харчо!** кафе черноморской кухни

СЕРВИС ЦЕНТР
SKI SERVICE

ИНФОРМАЦИОННЫЙ
СТАНД

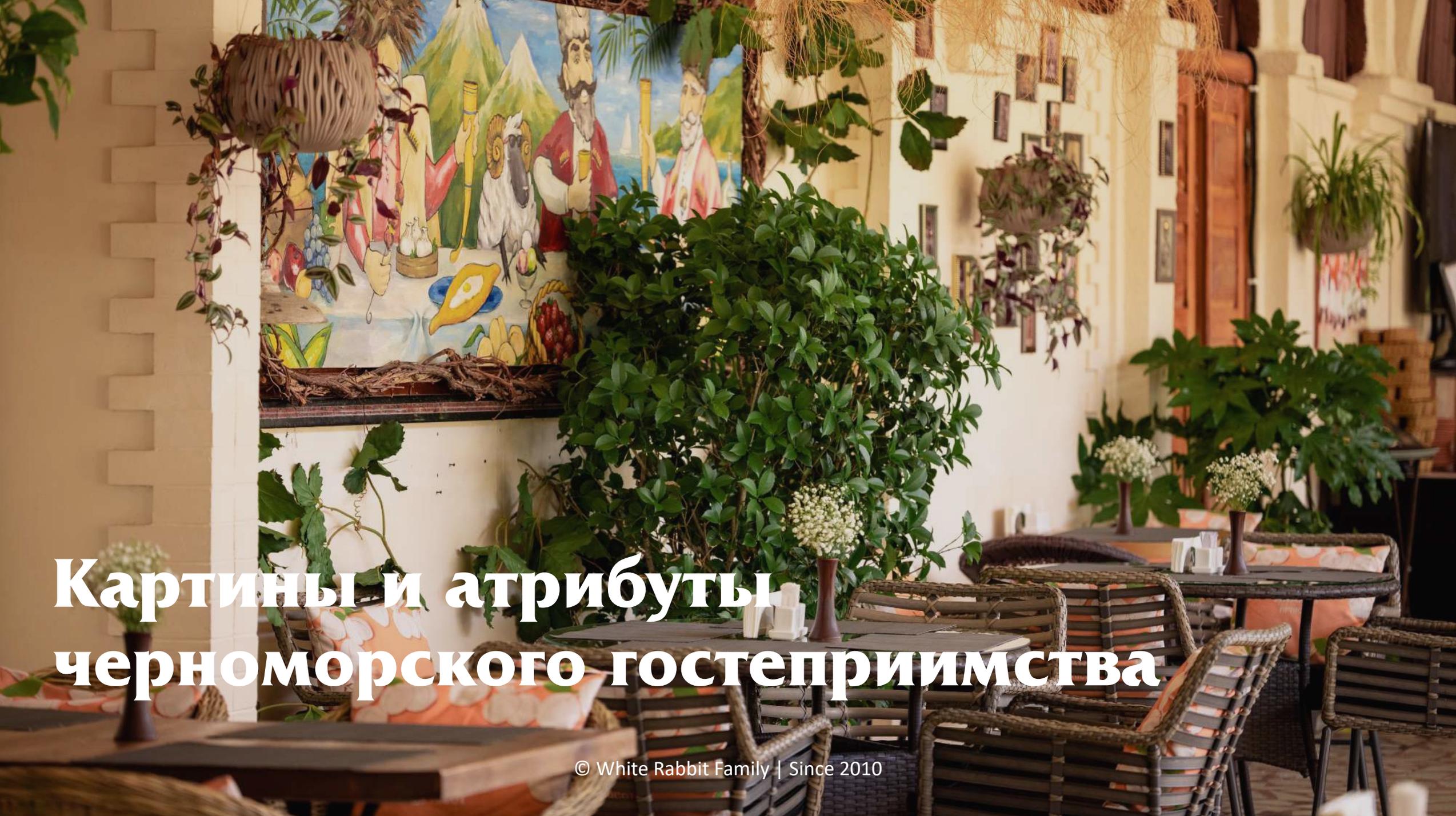
Открытая терраса



**Атмосфера горного шале,
домашнего уюта
и советских фильмов**



Место для семейных и дружеских встреч

A vibrant outdoor cafe scene. In the background, a large, colorful mural depicts a feast with various dishes, a white ram, and two men in traditional attire. The scene is filled with lush green plants, including a large bush in the center and several hanging baskets. In the foreground, there are several tables and wicker chairs, some with orange and white patterned cushions. The overall atmosphere is warm and inviting.

Картины и атрибуты черноморского гостеприимства



Уютное место для обеда

© White Rabbit Family | Since 2010

ЦЕ? ХАРЧО!

ресторан черноморской кухни

Франчайзинг

Философия Франчайзинга WRF

СОЗДАВАЙТЕ УНИКАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ ВМЕСТЕ С ТОП-РЕСТОРАННЫМ АЛЬЯНСОМ В СТРАНЕ!

ВОВЛЕЧЕНИЕ ОСНОВАТЕЛЕЙ

- Регулярные консультации и встречи с Франчайзи
- Прозрачность и открытость коммуникации
- Участие в официальном открытии ресторана

СИЛА БРЕНДА

- Более 14 лет успеха в реализации уникальных проектов
- Рестораны WRF отмечены престижными российскими и международными наградами
- Семья WRF с глубокими корпоративными ценностями
- Стратегическое видение
- Маркетинговая поддержка
- Высокие стандарты
- Надежные партнеры и подрядчики

ПРОДУКТ И СЕРВИС

- Централизованное обучение
- Выстроенная система контроля от поставщика до конечного продукта
- Уникальная технология, дизайн и проектирование
- Проверенные поставщики услуг

СОПРОВОЖДЕНИЕ И ПОДДЕРЖКА

- Профессиональная управляющая команда
- Помощь в бюджетировании
- Команда поддержки открытия ресторана
- Выстроенная система бизнес-планирования
- Операционная поддержка Франчайзи

10 Преимуществ франшизы WRF

- 1.** Сила бренда
- 2.** Единая маркетинговая стратегия
- 3.** Эффективная бизнес-модель
- 4.** Инновационные технологии
- 5.** Помощь в открытии ресторана и обучение команды
- 6.** Поддержка 24/7
- 7.** Стандартизация процессов и меню
- 8.** Интеграция в бизнес стратегию компании
- 9.** Централизованные поставки
- 10.** Возможность развития других брендов WRF

Требования к Франчайзи

- Безупречная репутация
- Опыт в общепите не менее 5 лет
- Финансовая независимость
- Готовность развивать бренд в других городах РФ

Требования к локации

- Площадь - 500 м2 и больше
- Высокая проходимость пешеходного трафика
- Высокие потолки - не менее 3,5 м
- Собственное помещение или долгосрочная аренда от 5 лет
- Расчетная мощность от 250 кВт

10 важных шагов

1. Заявка

Франчайзи направляет заявку через сайт / почту / личный контакт

2. Заполнение анкеты и NDA

Франчайзи заполняет анкету, NDA и получает презентацию о Бренде

3. Согласование локации.

Потенциальный Франчайзи отправляет не менее трёх локаций, заполняет форму

4. Проверка

Проводится проверка потенциального Франчайзи

5. Согласование условий Договора

Правообладатель и Франчайзи согласовывают условия ДКК

6. Интервью с основателем Потенциальный

Франчайзи после согласования условий ДКК встречается с Борисом Зарьковым

7. Подписание Договора и оплата паушального взноса

Франчайзи оплачивает паушальный взнос

8. Подготовка ресторана и составление дорожной карты

Разработка дорожной карты открытия ресторана в соответствии с вводными данными

9. Открытие ресторана

Открытие ресторана в соответствии с «Дорожной картой открытия»

10. Поддержка

Поддержка ресторана после открытия со стороны WRF

Партнерство

ФРАНЧАЙЗИ

WRF

IT - инфраструктура



Маркетинговая поддержка ресторана



Поддержка ресторана после открытия



Операционное открытие и управление рестораном



Команда открытия



Дизайн



Проектирование



Обучение персонала



Подбор персонала



Управление



Расходы на открытие



Бухгалтерия



Операционные расходы



Сопровождение команды WRF



Участие Основателя в открытии



Карта открытия

	0 мес.	1 мес.	2 мес.	3 мес.	4 мес.	5 мес.	6 мес.	7 мес.	8 мес.	9 мес.
Исследование рынка	✓									
Фин. Планирование	✓									
Согласование и подписание договора	✓									
Оплата	✓									
Подбор помещения	✓	✓	✓	✓						
Проектирование		✓	✓	✓						
Дизайн		✓	✓	✓						
Строительство ресторана					✓	✓	✓	✓	✓	✓
Утверждение управляющего и шефа		✓	✓							
Закупка оборудования							✓	✓	✓	
Подбор и обучение команды ресторана						✓	✓	✓	✓	✓
Техническое открытие										✓
Официальное открытие										✓
Визит команды открытия			✓							✓

Сопровождение открытия

СОСТАВ	ЗАДАЧИ	СОПРОВОЖДЕНИЕ	ПОСЛЕ ОТКРЫТИЯ
<ul style="list-style-type: none">• Шеф• Су-шеф• Управляющий• Пипл-менеджер• Менеджер• Бар-менеджер• Сомелье	<ul style="list-style-type: none">• Обучить• Открыть• Поддерживать операционную деятельность	<ul style="list-style-type: none">• Сопровождение открытия• Единая система бронирования (берем на себя при высоком потоке звонков)• Единая система поставок• Финансовое планирование• Контроль• Регулярные консультации от основателей• Регулярные улучшения и модификации от УК (технологии, блюда, сервис)	<ul style="list-style-type: none">• Операционный контроль и поддержка франчайзи

Финансовые условия

15 млн

Паушальный взнос

от 250 млн

Выручка в год

5%

Роялти

24-28 месяцев

Окупаемость

от 80 млн

Инвестиции *

от 5 месяцев

Срок открытия

* Сумма инвестиций может изменяться в зависимости от конфигурации и метража ресторана

