

slr

by

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 выдающихся российских шефов.

В ресторанный Альянс входит 21 ресторанов в Москве и 14 ресторанов в Сочи. Рестораны, входящие в Альянс WRF отмечены престижными российскими и международными рейтингами, авторитетные европейские гиды рекомендуют их иностранным туристам.



wellbeing
bistro



Миссия WRF

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



Видение WRF

Мы альянс No. 1 в мире, который строит гастрономические театры
и создает развивающие впечатления.



Основатели

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.

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.



Борис Зарьков

Основатель ресторанной группы WRF, основатель ресторана «She»



Владимир Мухин

Бренд-шеф ресторанной группы WRF, сооснователь ресторана «She»



Саша Вайнер

Виртуальный бренд-шеф ресторана «She»



Ксения Собчак

Амбассадор ресторана «She»



Позиционирование



She — это wellbeing bistro.

«Городской оазис» для современных молодых женщин. Эстетичное место, в котором можно скрыться от городской суеты, расслабиться, перезагрузить организм и мозг, насладиться приятной атмосферой и вкусной здоровой едой, восстановить баланс в жизни.

«She» — зона спокойствия и комфорта. Идеальное место для приятных встреч в узком кругу подруг – или для того, чтобы насладиться уединением..

She is about you.

- Это о тебе.
- Это место, где ты можешь быть наедине с собой.
- Это люди, среди которых тебе комфортно находиться, это вкусная, понятная, здоровая пища, близкая тебе эстетика, ценности, которые ты разделяешь.





Ключевые характеристики:

- **Тип заведения:** бистро (небольшое кафе с повседневной кухней, рассчитано на 30-90 минут пребывания);
- **Часы работы:** завтрак, обед и ужин;
- **Ценовой сегмент:** РРР (средний);
- **Система обслуживания:** à la carte;
- **Кухня:** MediterrAsian (итальянская и японская кухни, простые блюда из здоровых свежих ингредиентов);
- **Уровень комфорта:** высокий;
- **Повод посещения:** приятно провести время наедине с собой, камерная встреча с одной/несколькими подругами, неформальная деловая встреча тет-а-тет.





Рациональные преимущества «she»: зачем гости ходят в ресторан?

- **Высокие стандарты WRF:** качество еды, чистота, продуманный сервис;
- **Меню:** здоровое, понятное, но при этом достаточно интересное меню;
- Быстрая подача и качественные ингредиенты;
- **Комфортная обстановка:** спокойное место, эстетичные интерьеры и виды, приятная публика;
- Демократичные цены.





Ядро целевой аудитории:

описание ключевой целевой аудитории,
на которую ресторан нацелен
в первую очередь

- Современные городские девушки 27-40 лет;
- Образованные, самостоятельные, остроумные, космополитичные;
- Увлекаются wellness-культурой, но не фанатичные адепты ЗОЖ;
- Опытные и «насмотренные» потребители, придерживаются принципов этичного потребления.





Зачем гости приходят в «she»?

какие глубинные потребности помогает удовлетворить ресторан? за какими ощущением гости приходят в наш ресторан?

- «She» – место, располагающее к знакомствам между гостям. Атмосфера «She» способствует непринужденному и комфортному общению;
- «She» объединяет людей-приверженцев «новой статусности»: когда твой успех определяется не столько материальным достатком, сколько тем, насколько насыщенной, гармоничной и интересной жизнью ты живешь;
- В «She» очень приятная, расслабляющая атмосфера, вкусная, небанальная здоровая еда и демократичные цены;
- Дресс-код: smart casual, комфортные повседневные образы, элегантная простота.





Зачем гости приходят в «she»?

какие глубинные потребности помогает удовлетворить ресторан? за какими ощущением гости приходят в наш ресторан?

- Посещение «She» сродни визиту в SPA-салон или посещению выставки – это возможность вырваться из городской суеты, «отключиться», «раскрутить пружину», очистить мысли, почувствовать себя собой;
- «Городской оазис» для тех, кто в жизни стремится к балансу, осознанному питанию и потреблению, к гармонии с окружающим миром и с самим собой;
- Возможность «снять маску», побыть собой настоящим, естественным, никому ничего не доказывать;
- Идеальное место для неформальных встреч и легкого времяпровождения – комфортное, спокойное, медитативное.





Дух места



**Свобода пространства и большого объема
внутри помещения**



she

**Большие окна, много света,
эстетичный вид**



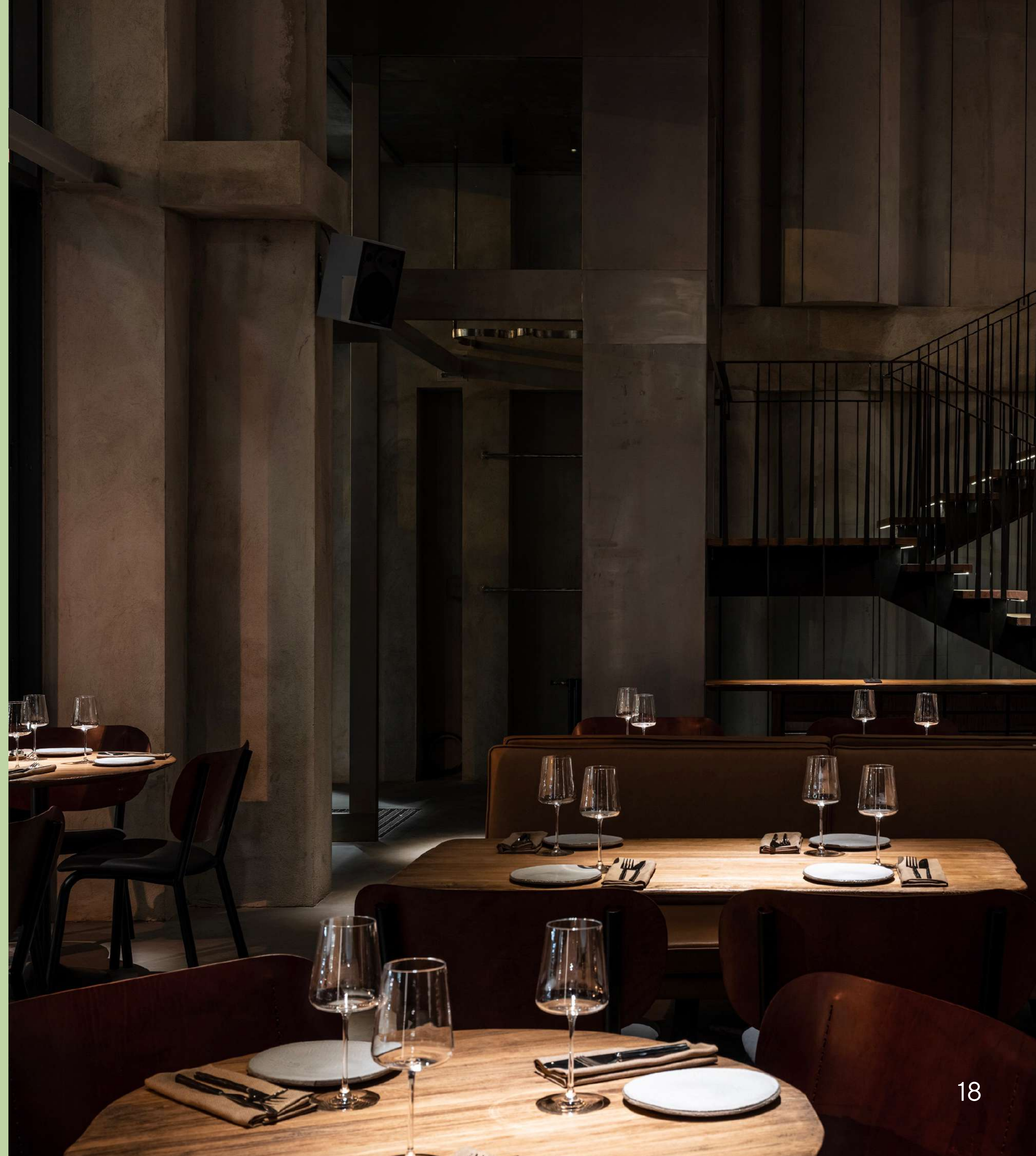


Место для шумных дружеских вечеров





**И наличие тихих уединенных зон
для камерного общения**



she

Открытая кухня





**Комфортная летняя веранда
из натуральных материалов**





Франчайзинг



Философия нашего франчайзинга

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 франчайзинга от WRF

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



Требования к франчайзи

1. Безупречная репутация;
2. Опыт в общепите не менее 5 лет;
3. Финансовая независимость;
4. Готовность развивать бренд в других городах.





Требования к локации

1. Площадь – 400м2 и больше;
2. Высокая проходимость;
3. Высокие потолки – не менее 4м;
4. Хорошая узнаваемость локации в городе;
5. Дух места в соответствии с ожиданиями бренда;
6. Собственное помещение или долгосрочная аренда (не менее 5 лет)
7. Расчетная мощность 150КВт





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 трех локаций и 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:

- Шеф;
- Су-шеф;
- Управляющий;
- Пипл-менеджер
- Менеджер
- Бар-менеджер;
- Сомелье.

Задачи:

- Обучить;
- Открыть;
- Поддерживать операционную деятельность.

Сопровождение:

- 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).

После открытия:

- Операционный контроль и поддержка франчайзи.



Финансовые условия

6%

роялти

20 млн.

паушальный взнос

от 130 млн.

Инвестиции *

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

250 млн.

выручка в первый год

от 5 мес.*

время на открытие объекта

* после согласования технологического и дизайн проектов

от 25 мес.

средняя окупаемость проекта

skye

