

# TEH NIK UM

MICHELIN  
2022

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

The image shows the interior of a restaurant named 'TEHNIKUM GASTROBISTRO'. The background features a large, stylized mural of a kitchen with chefs and various dishes. The dining area is furnished with wooden tables and chairs, some of which are set with glassware and napkins. The lighting is warm and ambient, with pendant lights hanging from the ceiling. The overall atmosphere is modern and artistic.

# TEHNIKUM

GASTROBISTRO

# TEHNIKUM

GASTROBISTRO

## МИССИЯ WRF

МЫ СОЗДАЕМ ОАЗИСЫ СЧАСТЬЯ, ГДЕ ЛЮДИ РЕАЛИЗУЮТ СВОИ СМЫСЛЫ,  
ПОЛУЧАЮТ ПОЗИТИВНЫЕ ВПЕЧАТЛЕНИЯ И СТАНОВЯТСЯ СЧАСТЛИВЕЕ.

TEHNIKUM

GASTROBISTRO

ВИДЕНИЕ WRF

МЫ АЛЬЯНС NO. 1 В МИРЕ, КОТОРЫЙ СТРОИТ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ  
ТЕАТРЫ И СОЗДАЕТ РАЗВИВАЮЩИЕ ВПЕЧАТЛЕНИЯ.

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.

## БОРИС ЗАРЬКОВ

ОСНОВАТЕЛЬ РЕСТОРАННОЙ ГРУППЫ WHITE RABBIT FAMILY, ОСНОВАТЕЛЬ РЕСТОРАНА «ТЕННИКУМ»

# ОСНОВАТЕЛИ



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

БРЕНД-ШЕФ РЕСТОРАННОГО АЛЬЯНСА WHITE RABBIT, СООСНОВАТЕЛЬ РЕСТОРАНА «ТЕННИКУМ»

TEHNIKUM

GASTROBISTRO

ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

# НЕСКУЧНАЯ ЕДА НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

СОВРЕМЕННОЕ ГАСТРОБИСТРО  
С АВТОРСКОЙ КУХНЕЙ.

БЫСТРЫЙ СЕРВИС, ДЕМОКРАТИЧНЫ ЦЕНЫ,  
ИНТЕРЕСНАЯ ЕДА ПО НЕ КЛАССИЧЕСКИМ  
РЕЦЕПТАМ.

**TEHNIKUM**  
GASTROBISTRO



© White Rabbit Family | Since 2010

# КЛЮЧЕВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТЕХНИКУМА

- **КУХНЯ:** ГАСТРОНОМИЯ С АЗИАТСКИМ ОТТЕНКОМ, АДАПТИРОВАННАЯ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ.
- **УРОВЕНЬ КОМФОРТА:** ВЫСОКИЙ.  
ДНЕМ МАКСИМАЛЬНО РАССЛАБЛЕННАЯ ОБСТАНОВКА,  
ВЕЧЕРОМ – ОЖИВЛЕННАЯ, НО НЕ ШУМНАЯ.
- **ПОВОД ПОСЕЩЕНИЯ:** ЗАВТРАК, БИЗНЕС-ЛАНЧ,  
ДЕЛОВАЯ ВСТРЕЧА, СВИДАНИЕ, ВСТРЕЧА  
С ДРУЗЬЯМИ, СЕМЕЙНАЯ ВСТРЕЧА,  
НОВЫЙ КУЛИНАРНЫЙ ОПЫТ БЕЗ КОМПАНИИ,  
УЖИН ПЕРЕД ИЛИ ПОСЛЕ ПОСЕЩЕНИЯ ТЕАТРА  
ИЛИ ДРУГОГО КУЛЬТУРНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ.
- **ТИП ЗАВЕДЕНИЯ:** ГАСТРОБИСТРО.
- **ЧАСЫ РАБОТЫ:** ЗАВТРАК, ОБЕД И УЖИН.
- **ЦЕНОВОЙ СЕГМЕНТ:** СРЕДНИЙ.
- **СИСТЕМА ОБСЛУЖИВАНИЯ:** À LA CARTE.



# РАЦИОНАЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ТЕХНИКУМА

## ВЫСОКИЕ СТАНДАРТЫ WRF:

КАЧЕСТВО ЕДЫ, ПРОДУМАННЫЙ СЕРВИС, ЧИСТОТА:

- БЫСТРЫЙ СЕРВИС И БЫСТРАЯ ПОДАЧА БЛЮД  
(БЛЮДО ГОТОВИТСЯ НЕ БОЛЬШЕ 20 МИНУТ) .
- ИНТЕРЕСНАЯ ЕДА  
ПО НЕ КЛАССИЧЕСКИМ РЕЦЕПТАМ .
- СЕРВИС УРОВНЯ ГИДА MICHELIN .
- НЕБАНАЛЬНЫЕ, НО ПОНЯТНЫЕ  
И УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ .
- РАСПОЛАГАЮЩАЯ ДРУЖЕЛЮБНАЯ  
И КОМФОРТНАЯ ОБСТАНОВКА .
- УДОБНАЯ ЛОКАЦИЯ (В ОЖИВЛЕННОМ МЕСТЕ В ЦЕНТРЕ) .
- ДЕМОКРАТИЧНЫЕ ЦЕНЫ .



# ЯДРО ЦЕЛЕВОЙ АУДИТОРИИ

## 18-40 ЛЕТ

- ЖИВУТ НАСЫЩЕННОЙ ЖИЗНЬЮ, ЛЮБЯТ БЫТЬ В ЦЕНТРЕ СОБЫТИЙ, ПРЕДПОЧИТАЮТ ИНТЕНСИВНЫЙ И ЗАГРУЖЕННЫЙ ГРАФИК, НО СТАРАЮТСЯ ПОДДЕРЖИВАТЬ БАЛАНС МЕЖДУ АКТИВНОСТЬЮ И РАССЛАБЛЕНИЕМ.
- СЛЕДЯТ ЗА СВОИМ ОБРАЗОМ ЖИЗНИ И ЗДОРОВЬЕМ И СТРЕМЯТСЯ ВЫБИРАТЬ ВСЁ САМОЕ КАЧЕСТВЕННОЕ, НО ПРИ ЭТОМ РАЗУМНОЕ ПО ЦЕНАМ.
- ЛЮБЯТ ПРОБОВАТЬ НОВОЕ, НО СТАРАЮТСЯ ОБХОДИТЬСЯ БЕЗ КРАЙНОСТЕЙ.



TEHNIKUM

GASTROBISTRO

ДУХ МЕСТА



НАСТЕННОЕ ПАННО В СТИЛЕ ВИТРАЖА С КОМАНДОЙ КУХНИ.

© White Rabbit Family | Since 2010

ВЫСОКИЕ ПОТОЛКИ И ОКНА В ПОЛ.

© White Rabbit Family | Since 2010



ПРИГЛУШЕННЫЙ СВЕТ И УЮТНАЯ АТМОСФЕРА.

© White Rabbit Family | Since 2010



ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ СТИЛЬ С ЭЛЕМЕНТАМИ ЭКЛЕКТИКИ.

© White Rabbit Family | Since 2010



ОТКРЫТАЯ КУХНЯ С БОЛЬШОЙ БАРНОЙ СТОЙКОЙ.

© White Rabbit Family | Since 2010

TEHNIKUM

GASTROBISTRO

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.

**TEHNIKUM**  
GASTROBISTRO



# ТРЕБОВАНИЯ К ФРАНЧАИЗИ

1. БЕЗУПРЕЧНАЯ РЕПУТАЦИЯ,
2. ОПЫТ В ОБЩЕПИТЕ НЕ МЕНЕЕ 5 ЛЕТ,
3. ФИНАНСОВАЯ НЕЗАВИСИМОСТЬ,
4. ГОТОВНОСТЬ РАЗВИВАТЬ БРЕНД  
В ДРУГИХ ГОРОДАХ.

**TEHNIKUM**  
GASTROBISTRO



# ТРЕБОВАНИЯ К ЛОКАЦИИ

1. ПЛОЩАДЬ – ОТ 350 М2 И БОЛЬШЕ,
2. ВЫСОКАЯ ПРОХОДИМОСТЬ,
3. ВЫСОКИЕ ПОТОЛКИ – НЕ МЕНЕЕ 4 М,
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 150 КВТ.

**TEHNIKUM**  
GASTROBISTRO



# 10 ВАЖНЫХ ШАГОВ

## **1. ЗАЯВКА**

РЕГУЛЯРНЫЕ КОНСУЛЬТАЦИИ 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		✓

# 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

25 млн.

паушальный взнос

6%

роялти

от 220 млн.

выручка в год

от 90 млн.

инвестиции

от 20 мес.

окупаемость

от 5 мес.

срок открытия

# TEHNIKUM

GASTROBISTRO

