



BOSTON

Seafood & Bar



О проекте

Seafood & Bar

- Сегмент рынка – CASUAL DINING+
- Seafood проект базирующийся на российских морепродуктах.
- В меню представлено широкое разнообразие креветок как в горячем, так и в холодном виде
- Средний счет на гостя – 3000-3500 рублей
- Большие порции для большой компании по комфортной цене
- Стильный интерьер, разработанный ведущим европейским дизайн-бюро
- Лучшее соотношение цена-качество
- Средняя площадь ресторана 400-550 м²
- Единственный ресторан в России, прошедший сертификацию SGS Швейцария по требованиям ISO 9001:2015 и ISO 22 000:2005
- Безупречная деловая репутация. Мы работаем с такими деловыми партнерами как AIG/LINCOLN RUSSIA, CAPITAL GROUP, ENKA, MORGAN ST ANLEY REAL ESTATE, ACCOR HOTELS, O1 PROPERTIES, MILLHOUSE

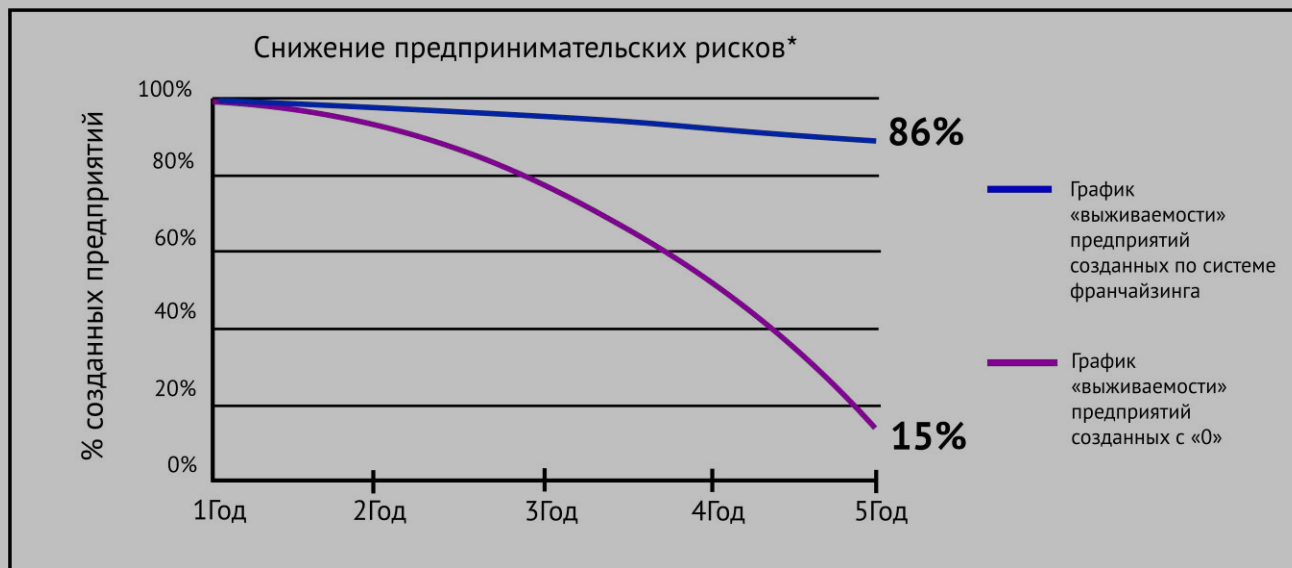


Франчайзинг

Франчайзинг или коммерческая концессия:

форма партнерства нескольких независимых коммерческих организаций (предпринимателей), одна из которых (франчайзи или лицензиат) получает за вознаграждение право использовать в своей коммерческой деятельности интеллектуальную собственность (бренд/товарный знак, ноу-хау, методы ведения бизнеса и т.д.) другой организации (франчайзера или лицензиара).

Соглашаясь на соблюдение стандартов ведения бизнеса лицензиара, лицензиат получает взамен право работать под данным товарным знаком, доступ к практике успешного ведения бизнеса, обучению, использует льготы поставщиков и поддержку.



* данные приведены на основе общемировой статистики

Преимущества нашей франшизы

До открытия мы предоставляем:

- Помощь в выборе места для ресторана (наш консультант по развитию поможет Вам в выборе места для ресторана и оценке его экономического потенциала)
- Мы разработаем проект технологической расстановки оборудования со спецификацией к нему
- Вы получите надежных поставщиков и лучшие цены. Для вас будут действовать скидки от поставщиков, действующие для сети ресторанов «BOSTON»
- Стандарты дизайна и интерьера
- Стандарты по строительству ресторана
- Обязательное обучение франчайзи (ваши сотрудники пройдут интенсивный обучающий курс в ресторанах «BOSTON» в Москве)
- Стандартизированные производственные процессы
- Систему обучения и мотивации персонала

После открытия Вы получаете:

- Нашу команду открытия, которая будет работать у вас в течение месяца и помогать в «запуске» ресторана (до 5 чел)
- Консультационную поддержку в эффективном управлении рестораном
- Ежеквартальный аудит работы ресторана, который производит наш специалист
- Обновляющиеся спецификации продукции
- Возможность дополнительного обучения и развития персонала на базе правообладателя
- Стабильную деловую репутацию бренда
- Высокую оборачиваемость продукции – ваши деньги работают!
- Ежегодный маркетинговый план действий
- Операционную поддержку в работе с поставщиками

*** Мы можем рассмотреть возможность управления проектом в зависимости от региона**

- Средняя окупаемость ресторана – 4-5 лет
- Инвестиции в Москве от 140 000 000 рублей, включая паушальный взнос
- Средняя доходность:
 - помещение в собственности – 22-25%
 - арендуемое помещение – 12-15%
- Первоначальный взнос РФ – 12 000 000 рублей
- Первоначальный взнос за пределами РФ – 150 000\$
- Ежемесячный платеж (роялти) - 5%, но не менее 650 000 рублей, за пределами РФ не менее 6000\$
- Срок договора коммерческой концессии 10 лет с возможной автоматической пролонгацией
- **Три первых месяца каникулы по выплате роялти**



Что должен делать франчайзи ?

- Найти помещение, в оценке которого наши специалисты примут непосредственное участие
- Оплатить первый франчайзинговый взнос
- Арендовать или купить подобранное помещение
- Отремонтировать выбранное помещение в соответствии с разработанным планом размещения ресторана
- Закупить необходимое оборудование
- Нанять персонал
- Управлять рестораном в соответствии со стандартами системы «BOSTON Seafood & Bar»
- Начиная с четвертого месяца работы, перечислять ежемесячно роялти в размере 5% от оборота ресторана



Варианты размещения

- Площадь от 400 до 550 кв.м.
- В гостиницах от 4 звезд с отдельным входом в ресторан
- В торгово-развлекательных центрах на первом этаже с отдельным входом
- В Бизнес-центрах класса «А» и «В++» на первом этаже с отдельным входом
- В аэропортах (чистая зона)
- Первая линия на побережье курортных городов
- В зонах с высоким туристическим трафиком
- В местах большого скопления людей
- В густонаселенных районах на первой линии домов, с отдельным входом
- На перекрестках оживленных магистралей и на самих магистралях в непосредственной близости к крупным жилым комплексам и торговым зонам
- Витринные окна
- Наличие парковки или места под ее организацию
- Оптимальный срок аренды от 7 лет с возможностью пролонгации
- Возможность размещения рекламных вывесок на фасаде здания и на фасаде ресторанной точки



Seafood & Bar

Минимальные технические параметры для помещения ресторана

ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ	Необходимый расход воздуха согласно проекту арендатора	Погрешность	Температура подаваемого воздуха		Размер воздуховодов, мм		Система	Примечания: Все системы вентиляции ресторана должны быть автономными. Вытяжные системы должны выбрасывать воздух на кровлю. Необходимо подавать приточными установками подготовленный воздух (фильтрация, нагрев в холодный период года, охлаждение в теплый период года).
	м3/ч		%	лето	зима	ширина		
Вытяжная вентиляция (зал)	2 000	10			400x300		B1	
Вытяжная вентиляция (кухня)	10 000	10			1000x500		B2	
Вытяжная вентиляция (моечные)	1 500	10			300x300		B3	
Вытяжная вентиляция (холодильные камеры)	600	10			200x200		B4	
Вытяжная вентиляция (санузлы)	500	10			200x200		B5	
Приточная вентиляция (зал)	10 600	10	20,0 ± 2,0С / 20,0 ± 2,0С		1200x500		P1	
Приточная вентиляция (кухня)	4 000	10	20,0 ± 2,0С / 20,0 ± 2,0С		700x400		P2	

ОТОПЛЕНИЕ/ОХЛАЖДЕНИЕ	Необходимая мощность	Погрешность	Необходимая температура воды	Необходимый поток воды	Необходимый диаметр трубопровода	Примечание	Примечания: Наличие чиллера холод/тепло	
	кВт		%	Подача / обратка	м3/ч			DN
Отопление - Воздушная завеса	16,0	10	95/70		0,55	Ду 20		или электр.
Отопление - Центральное водное	30,0	10	95/70		1,00	Ду 25		
Охлаждение - Фанкойл	85,0	10	7/12		14,61	Ду 80		Или фанкойлы, или конд., или совмещ.
Охлаждение - Кондиционер	85,0	10	фреон		-	-		

СИСТЕМА ВОДОСНАБЖЕНИЯ И КАНАЛИЗАЦИИ	Необходимая температура воды	Необходимый диаметр трубы	Необходимое давление в кране	Необходимый поток воды	Примечания: Наличие хозяйственной канализации к-3. или Выделение помещения для размещения жируловителя на уровне ниже уровня помещения ресторана площадью не менее 15 М2.
			кПа	л/с	
	Подача	DN			
Бытовое водоснабжение (холодная вода)	15	D - 40 (32)	450	1,483	
Бытовое водоснабжение (горячая вода)	50 - 60	D - 40 (32)	450	1,051	
Канализация (кухня) Система - К3		D - 100		1,2	
Канализация (санузел) Система - К1		D - 100		1,6	

ЭЛЕКТРИЧЕСТВО								Примечание:
Установленная мощность энергопотребителей Ру	Единовременная мощность Ред	Коэффициент спроса	II категория надежности энергоснабжения	Максимальная сила тока на вводе	Автомат в щите арендатора	Автомат в щите арендодателя	Кабель от распределительного щитка Арендодателя до распределительного щитка Арендатора	
кВт	кВт			А	А	А		
230	184	0.8	ВВОД 1	154	160	200	4 x ВВГ нг LS 1x 70 + 1 x ВВГ нг LS 1x 50	
			ВВОД 2	154	160	200	4 x ВВГ нг LS 1x 70 + 1 x ВВГ нг LS 1x 50	

Архитектура		Примечание: Плита перекрытия - железобетон.
	Вес нагрузки не менее	
	кг/м2	
Нагрузка на плиту перекрытия	550	
Крепление к верхней плите перекрытия	50	

Примечание: Предоставление Арендодателем чертежей всех транзитных коммуникаций.



Seafood & Bar

Максимальные технические параметры для помещения ресторана

Таблица технических параметров для ресторана площадью 300-400 м2

ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ	Необходимый расход воздуха согласно проекту арендатора	Погрешность	Температура подаваемого воздуха		Размер воздуховодов, мм		Система	Примечания: Все системы вентиляции ресторана должны быть автономными. Вытяжные системы должны выбрасывать воздух на кровлю. Необходимо подавать приточными установками подготовленный воздух (фильтрация, нагрев в холодный период года, охлаждение в теплый период года).
	м3/ч		%	лето	зима	ширина		
Вытяжная вентиляция (зал)	2 000	10			400x300		B1	
Вытяжная вентиляция (кухня)	10 000	10			1000x500		B2	
Вытяжная вентиляция (мочные)	1 500	10			300x300		B3	
Вытяжная вентиляция (холодильные камеры)	600	10			200x200		B4	
Вытяжная вентиляция (санузлы)	500	10			200x200		B5	
Приточная вентиляция (зал)	10 600	10	20,0 ± 2,0С / 20,0 ± 2,0С		1200x500		П1	
Приточная вентиляция (кухня)	4 000	10	20,0 ± 2,0С / 20,0 ± 2,0С		700x400		П2	

ОТОПЛЕНИЕ/ОХЛАЖДЕНИЕ	Необходимая мощность	Погрешность	Необходимая температура воды	Необходимый поток воды	Необходимый диаметр трубопровода	Примечание	Примечания: Наличие чиллера холод/тепло
	кВт		%	Подача / обратка	м3/ч		
Отопление - Воздушная завеса	16,0	10	95/70	0,55	Ду 20	или электр.	
Отопление - Центральное водяное	30,0	10	95/70	1,00	Ду 25		
Охлаждение - Фанкойл	85,0	10	7/12	14,61	Ду 80	Или фанкойлы, или конд., или совмещ.	
Охлаждение - Кондиционер	85,0	10	фреон	-	-		

СИСТЕМА ВОДОСНАБЖЕНИЯ И КАНАЛИЗАЦИИ	Необходимая температура воды	Необходимый диаметр трубы	Необходимое давление в кране	Необходимый поток воды	Примечания: Наличие хозяйственной канализации к-3. или Выделение помещения для размещения жирулавателя на уровне ниже уровня помещения ресторана площадью не менее 15 М2.
	Подача	DN	кПа	л/с	
	Бытовое водоснабжение (холодная вода)	15	D - 40 (32)	450	
Бытовое водоснабжение (горячая вода)	50 - 60	D - 40 (32)	450	1,051	
Канализация (кухня) Система - К3		D - 100		1,2	
Канализация (санузел) Система - К1		D - 100		1,6	

ЭЛЕКТРИЧЕСТВО								Примечание:
Установленная мощность энергопотребителей Р _у	Единовременная мощность Р _{ед}	Коэффициент спроса	II категория надежности энергоснабжения	Максимальная сила тока на вводе	Автомат в щите арендатора	Автомат в щите арендодателя	Кабель от распределительного щитка Арендодателя до распределительного щитка Арендатора	
кВт	кВт			А	А	А		
290	233	0.8	ВВОД 1	189	250 (I _{уст} = 210 А)	250	4 x ВВГ нг LS 1x95 + 1 x ВВГ нг LS 1x 70	
			ВВОД 2	189	250 (I _{уст} = 210 А)	200	4 x ВВГ нг LS 1x95 + 1 x ВВГ нг LS 1x 70	

Архитектура		Примечание: Плита перекрытия - железобетон.
	Вес нагрузки не менее	
	кг/м2	
Нагрузка на плиту перекрытия	550	
Крепление к верхней плите перекрытия	50	

Примечание: Предоставление Арендодателем чертежей всех транзитных коммуникаций.


BOSTON

Seafood & Bar

Интерьер и атмосфера:

NEW!

Салатное филе Осетра и шпинат	1290,-	Уха из сигаляди и суповое-650,-
Мидии в соусе соево-капри	490,-	
Мидии с гайдыки соем и лимонами	1590,-	Тайский салат с морепродуктами



BOSTON

Seafood & Bar

Интерьер и атмосфера:



BOSTON

Seafood & Bar

Интерьер и атмосфера:



Интерьер и атмосфера:





Контакты:

manager@bostonrest.ru

www.boston-restaurant.ru