



---

УСПЕШНЫЙ  
ФРАНЧАЙЗИНГ

---



1 500 000

ЧЕЛОВЕК В МЕСЯЦ

• ВЫБИРАЮТ •

**BURGER CLUB**

## ИСТОРИЯ



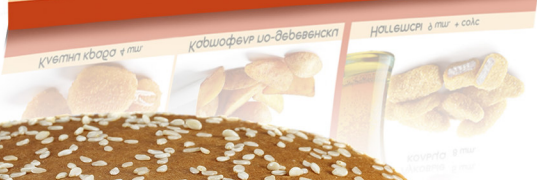
История Burger CLUB начинается с 2006 года, именно тогда, путешествуя по Канаде, у основателя родилась идея создать сеть ресторанов быстрого питания. На протяжении двух лет собирались рецепты бургеров со всего мира, компоновалось меню, совершенствовалась технология приготовления. Были проведены многочисленные слепые дегустации. И только после того, когда большинство участников признало бургер ТМ Burger CLUB самым вкусным, в 2008 году было принято решение открыть первый ресторан. Уже в 2011 году сеть вышла на международный рынок.

## КАЧЕСТВО

Мы используем только натуральные продукты высшего качества. Котлеты для сэндвичей готовятся из 100% говядины с добавлением только соли и перца. Вся продукция проходит строгую проверку на каждом этапе производства.

Мы сотрудничаем только с проверенными производителями и поставщиками, руководствуясь европейскими стандартами качества.





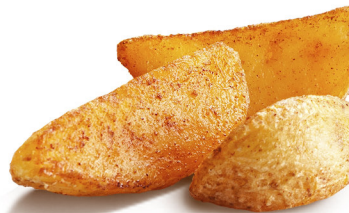
## МЕНЮ

МЕНЮ BURGER CLUB СОСТАВЛЕНО ТАКИМ ОБРАЗОМ, ЧТОБЫ ПРЕДОСТАВИТЬ ГОСТЯМ САМЫЙ ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ ДЛЯ ЕЖЕДНЕВНОГО ПИТАНИЯ. ОСНОВА МЕНЮ – ЭТО БУРГЕРЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ИЗ ВКУСНЕЙШЕЙ 100% ГОВЯДИНЫ, СОЧНЫХ ПОМИДОРОВ, ХРУСТЯЩИХ ОГУРЧИКОВ И СВЕЖИХ ЛИСТЬЕВ САЛАТА.

БОЛЬШОЙ ПОПУЛЯРНОСТЬЮ ПОЛЬЗУЮТСЯ РОЛЛЫ С РАЗНООБРАЗНЫМИ НАЧИНКАМИ, ЗАВЕРНУТЫЕ В НЕЖНЫЙ ЛАВАШ И ЗАПРАВЛЕННЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫМ СОУСОМ.



ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ БЛЮД, ОБЖАРЕННЫХ ВО ФРИТОРЕ, МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ШИРОКИЙ ВЫБОР АППЕТИТНЫХ ЗАКУСОК: ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА, НАГГЕТСЫ, КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ, КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ, РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ, КРИСКАТЫ, КАРТОФЕЛЬ ФРИ И КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ, ОБЖАРЕННЫЙ В НАТУРАЛЬНОМ МАСЛЕ С АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ.



# 🍁 ФРАНЧАЙЗИНГ BURGER CLUB 🍁

Анализ места и помещения  
для открытия ресторана

Дизайн интерьера

Рекламная продукция  
(вывеска, наружная реклама,  
внутренняя реклама,  
раздаточные материалы,  
бренд-бук)

Мебель (только для  
стационарных заведений)

Кассовые терминалы

Комплект торгового  
оборудования

Комплект производственного  
оборудования

**В СУММУ  
ИНВЕСТИЦИЙ  
ВХОДИТ**

Программное обеспечение

Сервисное обслуживание  
оборудования

Обучение персонала

Технологическая  
документация

Методическая и  
практическая  
поддержка в развитии

Управленческие  
консультации  
для владельцев  
и администраторов заведений

Выезд департамента поддержки  
и помощь в открытии

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС ОТСУТСТВУЕТ

РОЯЛТИ 2%

ЛУЧШАЯ ФРАНШИЗА



## ТРЕБОВАНИЯ К ПОКУПАТЕЛЯМ ФРАНШИЗЫ



Наличие  
достаточных оборотных  
средств для инвестиций



Готовность работать в  
соответствии с правилами  
и стандартами компании



Собственное или  
арендуемое помещение,  
соответствующее  
требованиям

# BURGER CLUB

## ПРИЗЕР РЕЙТИНГА

# 25

САМЫХ  
ВЫГОДНЫХ  
ФРАНШИЗ  
РОССИИ\*

# Forbes



\* СОГЛАСНО РЕЙТИНГУ ЖУРНАЛА FORBES №7 ИЮЛЬ 2014  
НА САЙТЕ FORBES.RU

# ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЯМ

## СТАЦИОНАРНЫЕ ОБЪЕКТЫ

- Частная собственность или аренда (3 года и более);
- Зона интенсивного движения пешеходов;
- Наличие поблизости высших и специальных учебных заведений, банков, офисов фирм;
- Важна возможность обустройства летней площадки, наличие места для парковки автомобилей.
- Рекомендуемая площадь от 70 до 200 кв.м;
- Высота помещения (мин) Н=2,7 м;
- Наличие служебного входа;
- Общая потребляемая мощность от 40 кВт.

## ФУД-КОРТ

- ТРЦ должен быть популярным, с большим потоком посетителей;
- Приветствуется наличие развлекательных зон.
- Площадь 40 кв.м + фуд-корт порядка 80 кв.м;
- Общая потребляемая мощность от 40 кВт;
- Наличие тех.условий от ТРЦ по вытяжке и вентиляции помещения.



## ИНТЕРЬЕР СТАЦИОНАРНОГО РЕСТОРАНА



## ПЛАН ТИПОВОГО ЗОНИРОВАНИЯ РЕСТОРАНА НА ЗОНЕ ФУД-КОРТА





## ВАШ БИЗНЕС РАБОТАЕТ- ВЫ ОТДЫХАЕТЕ

### КОНТРОЛИРУЕМ:



ПРАВИЛЬНОСТЬ И СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД



КАЧЕСТВО И СКОРОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ



ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ И СОБЛЮДЕНИЕ САНЭПИДЕМ НОРМ



КРАЖИ И ПОРЧУ ИМУЩЕСТВА



МАХИНАЦИЙ С КАССОВЫМИ АПАРАТАМИ



ВЫПОЛНЕНИЯ СОТРУДНИКАМИ ДОЛЖНОСТНЫХ ИНСТРУКЦИЙ



СВОЕВРЕМЕННОСТЬ УБОРКИ И ЧИСТОТЫ ЗАВЕДЕНИЯ



ПУНКТУАЛЬНОСТЬ ПЕРСОНАЛА И ПРИСУТВИЕ НА РАБОЧИХ МЕСТАХ

### МОТИВИРУЕМ ПЕРСОНАЛ:

- НА УЛУЧШЕНИЕ КАЧЕСТВА РАБОТЫ
- НА ПОВЫШЕНИЕ ЭКОНОМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ
- НА УВЕЛИЧЕНИЕ СРЕДНЕГО ЧЕКА
- НА ПОВЫШЕНИЕ ПРОДАЖ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ И ВЫСОКОРЕНТАБЕЛЬНЫХ ПОЗИЦИЙ





РОССИЯ  
Г. МОСКВА, УЛ. ШОССЕ ЭНТУЗИАСТОВ 56/32  
ТЕЛ.: +7 (495) 740 22 44  
+7 (925) 000 10 15  
+7 (925) 000 20 10  
WWW.BURGERCLUB.RU  
E-MAIL: BURGERCLUB.ADMIN@GMAIL.COM

# БОЛЕЕ 150

## РЕСТОРАНОВ

# BURGER CLUB

## УЖЕ ОТКРЫТО

