

# Франшиза "MolecularMeal"



**molecularmeal.ru**  
молекулярные блюда - попробуй незабываемое

## Что такое молекулярная кухня?

- это инновационный метод приготовления пищи, основанный на химических и физических процессах, которые происходят с продуктами и их свойствами во время приготовления и добавления к ним специальных натуральных ингредиентов.

## Может ли любитель научиться готовить блюда молекулярной кухни?

- Да! Для этого нужен лишь минимально необходимый набор инвентаря, специальные ингредиенты и желание.

## В чем сложность?

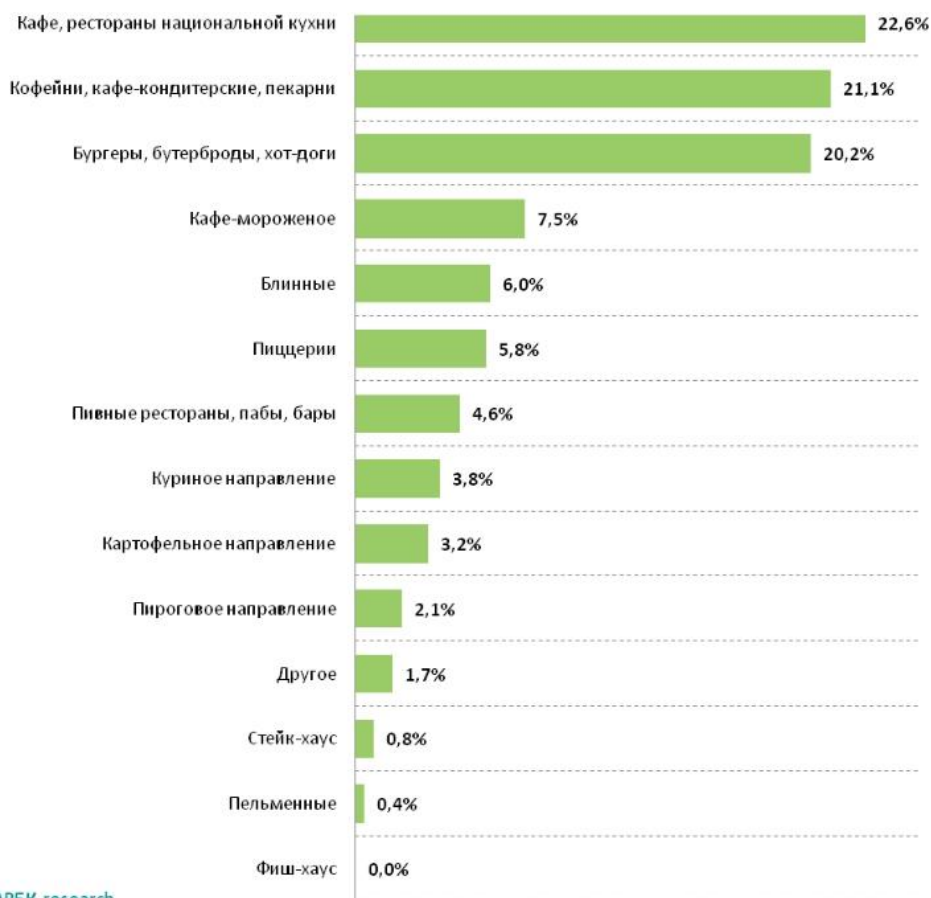
- Индивидуальное обучение таинствам молекулярной кухни у поваров ресторанов или в гильдии рестораторов России и за рубежом стоит дорого, недоступно даже для широкой аудитории профессиональных поваров, тем более – для любителей.

## Выход?

- Организованные мастер-классы для групп от 8 до 24 человек. Обучение всем тонкостям молекулярной гастрономии у профессионалов доступно как любителям, так и профессионалам. И доступно по цене. Участник мастер-класса не несет затрат на трансфер, проживание, длительное обучение, специальную литературу, - все, что от него требуется, - оплатить участие в мастер-классе и прийти на него!
- Участником мастер-класса может быть любой человек – от 8 лет и старше. Емкость рынка почти не ограничена.

## РЫНОК

- Рынок общественного питания России в 2015 году показал оборот более чем в 1 200 млрд.руб. Причем оборот растет ежегодно с 2009 года в среднем на 5% в год. Интерес к общественному питанию не снижается.
- Среди всех видов общественного питания рестораны национальной и авторской кухни занимают лидирующую нишу – 22,6%.



## РЫНОК

- Доля ресторанов, предлагающих в меню блюда молекулярной кухни, составляет 11% ресторанов Москвы и Санкт-Петербурга и 0,4% ресторанов России.
- Количество заведений, обучающих молекулярной гастрономии в России, составляет 7. Сюда не входят разнообразные интернет-проекты, вебинары и онлайн-курсы.
- Ниша свободна как в проведении мастер-классов, так и в выездных шоу молекулярной кухни.
- Интерес потребителей к молекулярной кухне, выраженный в денежном эквиваленте, составляет 40 млрд. руб.
- Каждый третий житель России – потенциальная целевая аудитория.
- Целевая аудитория разнообразна:
  - Кулинары-любители: люди, любящие и умеющие готовить, желающие освоить новое направление гастрономии – преимущественно женщины, возраст 25-50 лет, имеющие высшее образование, доход средний и выше.
  - Любители-новаторы: люди, склонные испытывать на себе все новинки, активные, влюбленные в новации во всех проявлениях – мужчины и женщины, возраст 15-45 лет, доход средний и выше, активные пользователи соцсетей и тестировщики любых новинок.
  - Дети – любознательные, открытые интересному и познавательному, которые непременно впечатляются волшебству жидкого азота на кухне, мальчики и девочки в возрасте 8-18 лет.
  - Владельцы ресторанов и профессиональные повара – готовые научиться новому, возможно, разнообразить меню своего ресторана за счет молекулярной кухни.

## Что такое "MolecularMeal"?

- Мастер-классы по молекулярной кухне в удобном формате
- Выездное обслуживание – организация фуршетов молекулярной кухни или включение блюд молекулярной кухни в традиционное фуршетно-банкетное меню на свадьбах, банкетах, корпоративах, торжественных открытиях и прочих мероприятиях
- Удобный магазин "MolecularMeal", дающий возможность приобрести необходимый инвентарь и специальные ингредиенты для приготовления блюд.

## Цели компании на рынке

- Обучение профессионалов и любителей молекулярной кухне
- Популяризация молекулярной кухни
- Открытие доступа непрофессиональной кулинарной аудитории к возможностям высокой кухни
- Развитие ниши молекулярной кухни в выездном ресторанном обслуживании на мероприятиях.

## Бренд "MolecularMeal"

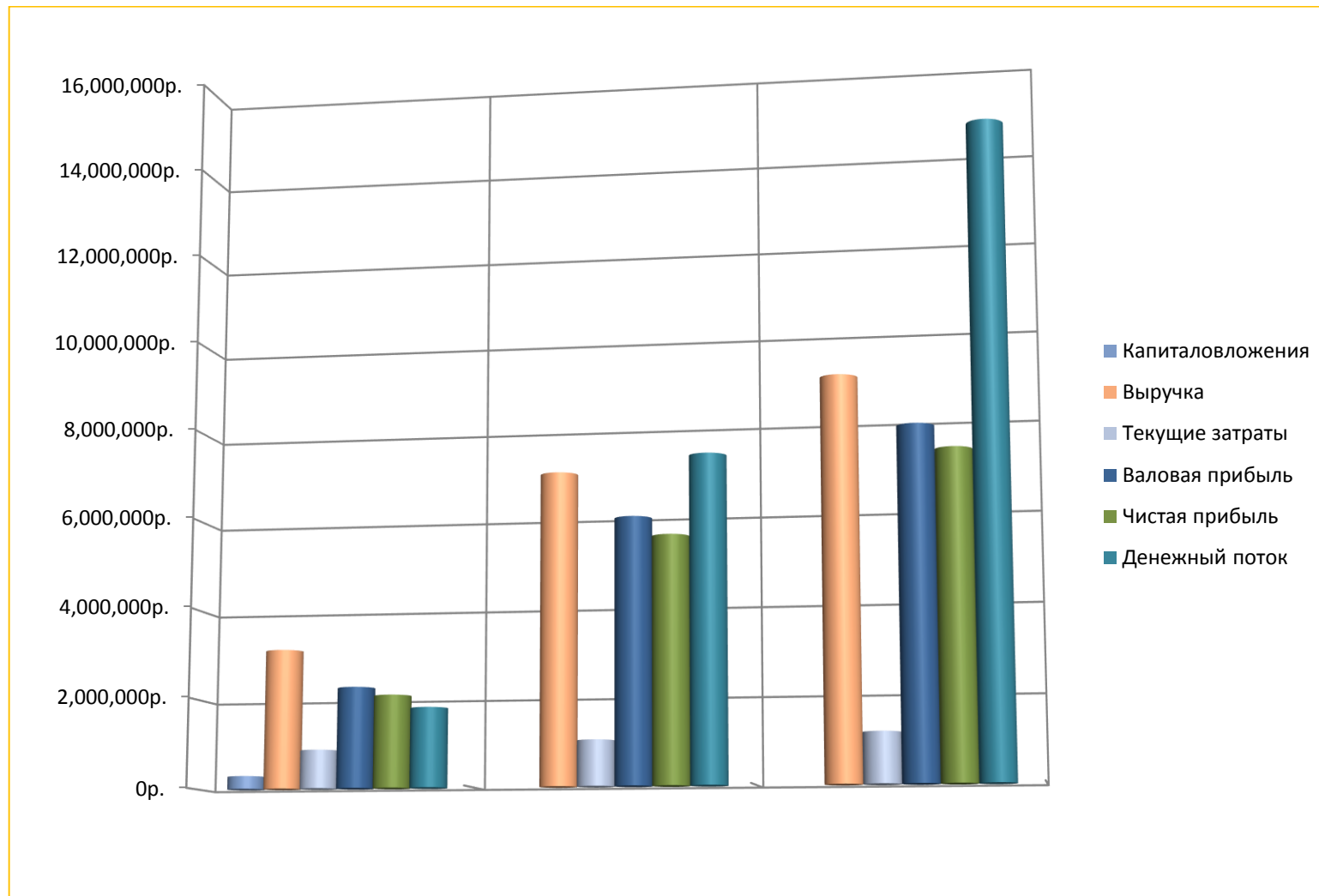
- Создан в 2014 году
- Головной офис и центр управления расположены в Москве
- Более 250 проведенных мастер-классов
- Более 200 организованных выездных шоу молекулярной кухни
- Франчайзинговая сеть с 2016 года.

## Франшиза "MolecularMeal"

Вариант	Базовый	Продвинутый	Инсталляция	VIP
Паушальный взнос, руб.	<b>250 000</b>	<b>285 000</b>	<b>320 000</b>	<b>500 000</b>
Роялти, руб.	нет	нет	нет	нет
Инвентарь в комплекте	МК на 12 чел.	МК на 24 чел.	МК на 24 чел.	МК на 24 чел.
Обучение, час. (кухня + бизнес)	4 + 4 дистанционно	4 + 4 дистанционно	6 + 4 очно	10 + 10 очно
Мастер-классы. Участие франчайзера	нет	нет	1 бесплатное посещение МК франчайзера в Москве (трансфер и проживание за счет франчайзи). Обучение проведению МК у франчайзера.	1 бесплатное проведение МК франчайзером в город франчайзи (трансфер и проживание включены). Обучение проведению МК у франчайзи.
Книга рецептов	На 3 программы МК			
Скидка от купонаторов	По соглашению с франчайзером			
Скидка от франчайзера	20% на ингредиенты и инвентарь в <a href="http://magazin.molecularmeal.ru/">http://magazin.molecularmeal.ru/</a>			
IT-платформа	Landingpage + ссылка на сайте франчайзера			

# Финансовые результаты франчайзи

\* в варианте "Базовый"



## Стать франчайзи

Отдел франчайзинга:

Отдел франчайзинга: тел.: 8-800-775-22-33

Mail: [molecularmeal@bonplan.ru](mailto:molecularmeal@bonplan.ru)

Web: [www.molecularmeal.ru](http://www.molecularmeal.ru)



молекулярные блюда – попробуй незабываемое