одесса мама

Кафе «Одесса-мама»
Франчайзинговые условия

О компании

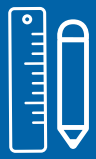
Наша управляющая компания развивает четыре бренда: «Хачапури», «Одесса-мама», «Тажин» и «Свинья и роза». Автор этих концепций Мельникова Татьяна. В 2014 году открылось кафе «Одесса-мама». Это кафе для тех, кто хочет в хорошей компании пить водку – наш национальный напиток, которым мы все должны гордиться. Татьяна Мельникова нашла инвесторов и в 2014 году открыла первое кафе на Чистых Прудах. В первый день работы кафе к шести часам вечера закончились форшмак и макароны по-флотски, и с тех пор в кафе всегда много гостей. На волне успеха осенью 2014 года нашлись инвесторы на второе кафе. Сейчас кафе «Одесса-мама» три, и есть желающие открыть кафе по франшизе в других городах, потому что это стабильный и актуальный бренд.

Преимущества бренда

У всех кафе есть свой век, но бренд «Одесса-мама» ещё не достиг своего пика. За 5 лет существования бренда выросли и выручка, и средний чек, и количество гостей в каждом из кафе. Желающих съесть жареную картошку со шкварками, ленивые вареники и выпить рюмку смородиновой настойки много. Концепцию одесской кухни пытались реализовать несколько ресторанных групп. Так, в Москве какое-то время существовали кафе «Баркас», «Компот», «Дюк-дюк», но все они закрылись. А мы знаем, как открывать такие кафе, и гарантируем прекрасный результат на дистанции.

Финансовые показатели

Размеры паушального взноса, маркетингового пая, средний чек и срок окупаемости зависят от того, в каком регионе вы хотите запускать проект. Особенности помещения влияют на размер инвестиций.



площадь ресторана

150–250 м²

средний чек

1 200 ₽

инвестиции

18–35 млн. ₽

паушальный взнос

1,5–2 млн. ₽

роялти

100 000 ₽

маркетинговый пай

1,5–2%
от оборота

окупаемость проекта

от 18
месяцев

Развитие сети

«Первое кафе «Одесса-мама» мы открыли в апреле 2014 года на Чистых Прудах, и в этом же году осенью на Киевской мы построили второе кафе. Спустя три года успешной работы в декабре 2017 года мы открыли третью «Одессу-маму» на Шаболовке. За пять лет работы кафе мы не раз принимали участие в голосованиях за звание лучшего кафе. В 2014 году кафе «Одесса-мама» стало победителем в номинации «ЛУЧШИЙ НОВЫЙ РЕСТОРАН (средний счёт 1500 рублей)» по мнению журнала TimeOut. В 2015 году мы получили диплом лауреата премии Международной Пальмовой Ветви за лучшую ресторанную концепцию, а также премию Международной Пальмовой Ветви за высочайший уровень доставки еды по мнению Delivery club.

3
кафе

80
сотрудников

30 000
гостей в месяц

3 100
порций форшмака

2 700
рюмок хреновухи

700
кусков киевского торта

Преимущества франшизы

Приобретая франшизу, вы получаете:

- бренд и маркетинг
- управленческую поддержку
- оценку локации
- HR-поддержку
- IT-систему
- управление продажами и производством
- регулярный мониторинг работы ресторана

Опыт открытия с 2014 года

Проверенная бизнес-модель

Консультации по вопросам отбора помещения

Консультации по вопросам строительства и оформления разрешительной документации

Рекомендации по предпринимательской деятельности в сфере общепита

Адаптация фирменного дизайна под конкретное помещение

Постоянная поддержка после открытия

Маркетинг: логотип, фирменный стиль, макеты, меню, рецептуры

Требования и этапы франшизы

Какой фасад и вывеска?

При выборе места для кафе мы предпочитаем первой линии более тихие улицы с приятной верандой. Следим за приресторанной территорией, и с улицы наши кафе выглядят так, что в них хочется зайти.

А какой интерьер?

Концептуально при создании кафе «Одесса-мама» мы отталкиваемся от темы города-порта, поэтому основная цветовая гамма зала – сине-белая. Также допускаются зелёный, оранжевый и жёлтые цвета в интерьере. При оформлении бетонного пола допускается использование фрагментов морского камуфляжа. В интерьере — каркасные якоря с лампочками и без лампочек, джутовые канаты, небольшие фрагменты якоря в составе ламп над столами, части грузовых контейнеров с наклейками, идентичными реальным грузовым обозначениям при перевозке, При оформлении стен используем бортовые огни: на правой стене – зелёные огни, на левой – красные. Также допускается книжная полка или репродукция картины с морским сюжетом. На одной из стен рисуем схематично карту Одессы. Элементы с «одесским юмором» при оформлении зала не допускаются.

Одесса

МЫ
ПИЛИ, КОГДА
НЕ
БЫЛО
ДЕНЕГ
ГЛУПО
НЕ
ПИТЬ

Какая кухня?

В меню много блюд украинской, черноморской, молдавской и еврейской кухонь: форшмак, гефилте фиш, ленивые вареники, борщ, плацинды, жареная барабулька, макароны по-флотски, икра из синеньких, большой одесский бутерброд, сковорода жареной картошки со шкварками, сало, соленья – всё то, что так любят одесситы.

Напитки

Меню напитков включает в себя лимонады, вина, коктейли, квас, компот, узвар, но главное место в нём отведено домашним настойкам. Хреновуха, смородиновая, чесночная, зимняя мандариновая – их можно пить сетами, если вы ещё не определились, какая любимая.

ПЕРВАК
ДВОЙНОЙ ПЕРЕГОНКИ

Мероприятия

На мероприятиях гости ждут участия команды «Одессы-мамы», поэтому на праздниках кафе мы сами выносим и задуваем торт, поём, танцуем, проводим смешные конкурсы, перетягиваем канат, наливаем гостям настойки и угощаем их бутербродами с мидиями и прочей тюлькой. Будьте искренни с гостями, веселитесь вместе с ними!

olivecca

Веранда и приресторанная территория

Большое внимание уделяем приресторанной территории: вешаем надписи из лампочек, гирлянды из огоньков, ставим у входа трехколёсные велосипеды, оформляем клумбы, обустраиваем детские площадки, устанавливаем питьевые фонтанчики, детские песочницы, вешаем гамаки, ставим качели и прочие элементы для детских развлечений. Зимой наряжаем во дворе живую ёлку и строим ледяную деревянную горку с ватрушками.

одесса

Спасибо
за внимание!