

Якитория



Франчайзинг



О «Якитории»

▶ **25 лет на ресторанном рынке**
первая «Якитория» была открыта
в 1999 году в Москве

▶ **23 года на рынке франчайзинга**
первая франчайзинговая
«Якитория» открылась в 2001 году

▶ **78 ресторанов**
на II квартал 2025 года

▶ **Лидирующие позиции**
в сегменте японской кухни

▶ **Средний счет на гостя**
1600 рублей

▶ **Суммарная площадь ресторанов**
более 40 000 м²

▶ **12 000 посадочных мест**

▶ **Безупречная деловая репутация**

Ресторан «Якитория»

Мы делаем экзотику доступной для самой широкой аудитории в России и СНГ. За 25 лет концепция «Якитории» доказала свою востребованность, а также экономическую эффективность. Начав с небольшого кафе в Москве, мы успешно развиваем концепцию, каждый год открывая новые рестораны «Якитория».

Качество кухни и сервиса в любом нашем ресторане отвечает высоким стандартам «Якитории». Основы такой стабильности — продуманная система менеджмента, подготовки кадров и база лучших поставщиков. Все это доступно для наших франчайзи.



Ресторан «Якитория»

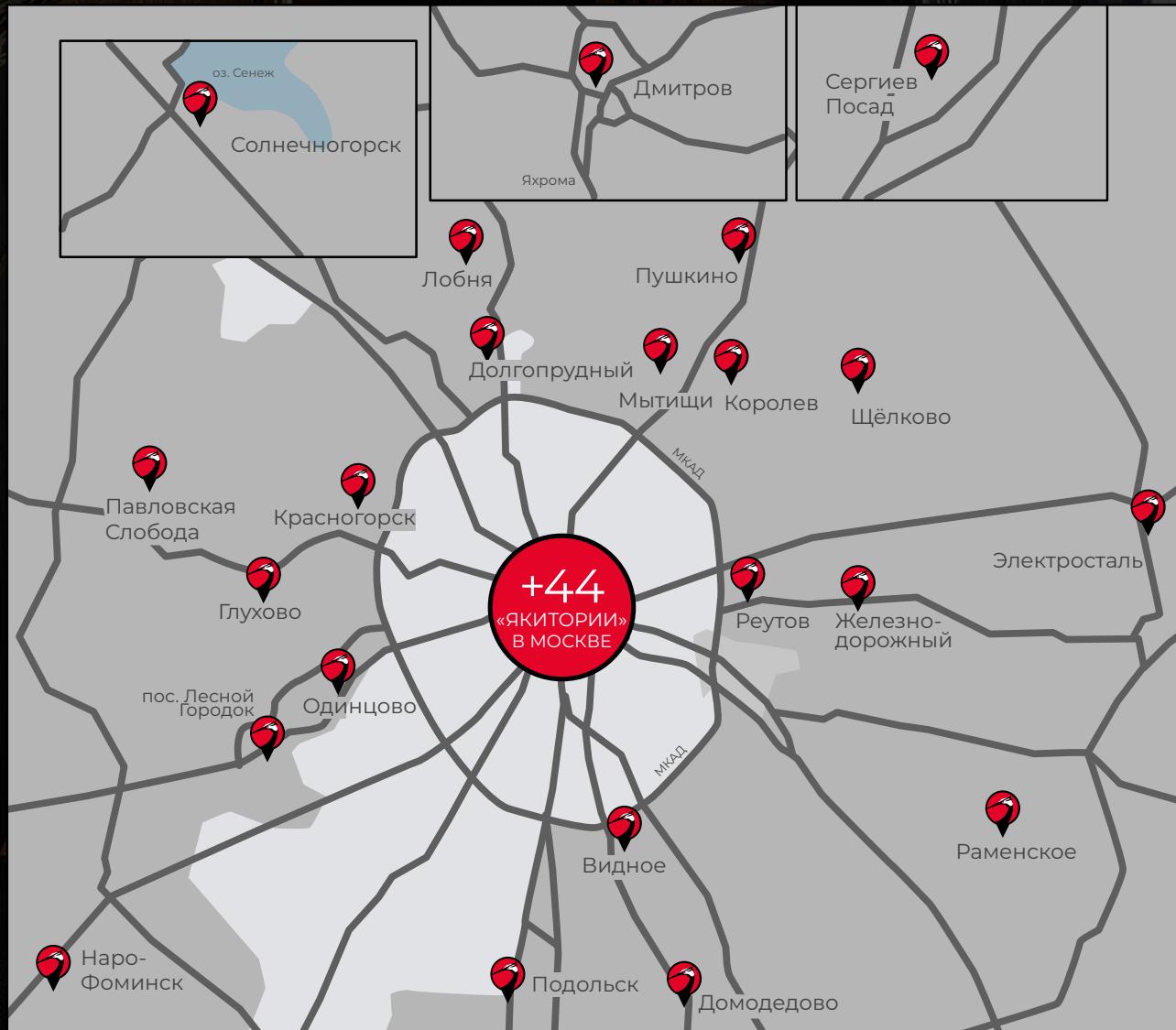


В интерьерах «Якитории» используются современные архитектурные и планировочные решения. Уют в ресторане создают разграниченное пространство (в том числе игровые комнаты или уголки для детей), приятное освещение, музыкальное оформление, фирменный видеоряд, мягкие зоны. Интерьер каждого ресторана уникален — он разрабатывается архитекторами индивидуально под конкретное помещение.



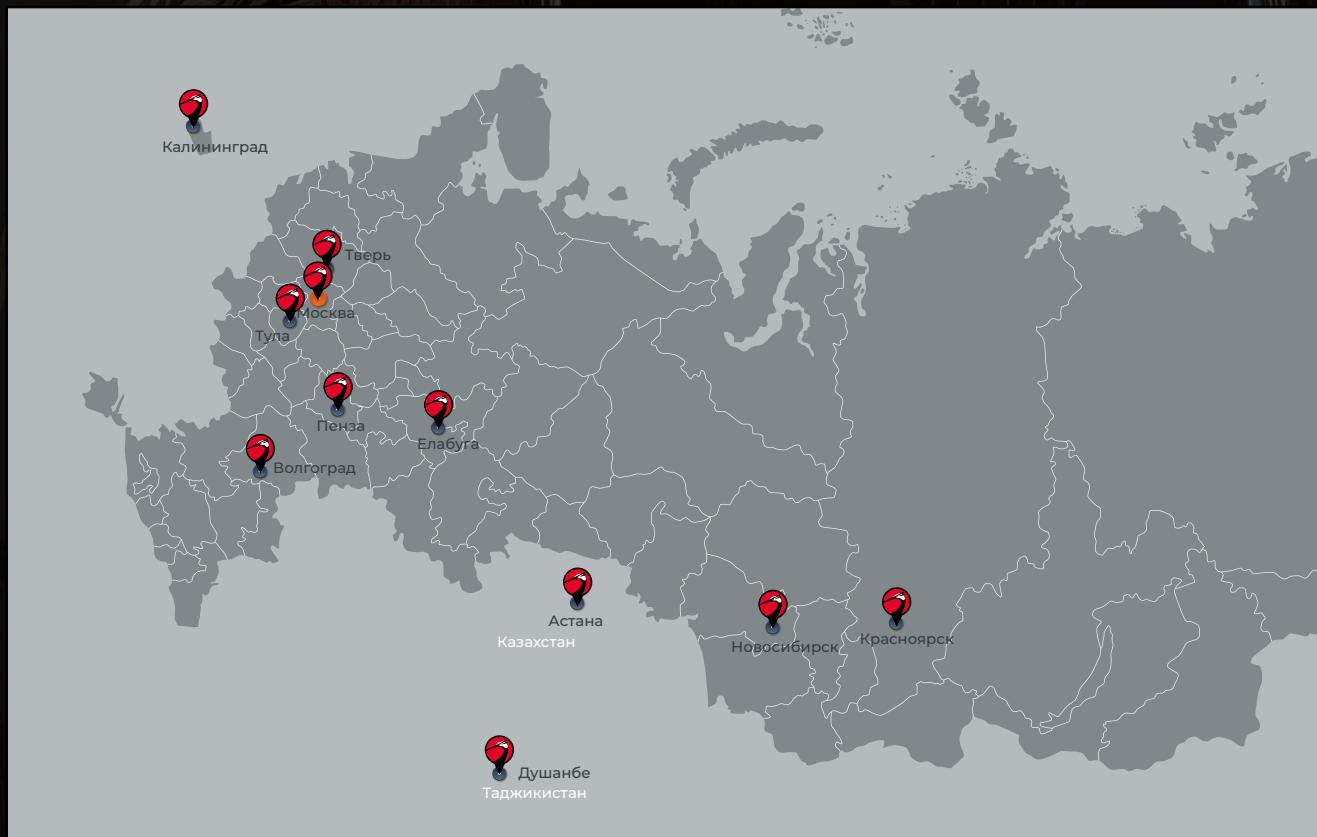
География «Якитории»

22 ресторана «Якитория» в Московской области



География «Якитории»

РЕГИОНЫ РФ И СНГ



- Астана
(2 ресторана)
- Волгоград
- Душанбе
- Елабуга

- Калининград
(2 ресторана)
- Красноярск
- Новосибирск
- Пенза

- Тверь
- Тула

История успеха

Франчайзинг торговой марки «Якитория» стал логичным развитием безусловного успеха московского проекта.

Первый франчайзинговый проект стартовал в декабре 2001 года.

Сегодня под брендом «Якитория» работает 78 франчайзинговых заведений по всей России и в странах ближнего зарубежья. Как правило, на одного франчайзи приходится два и более ресторана, что свидетельствует не только о популярности бренда, но и о его эффективности и высокой доходности.

БРЕНД «ЯКИТОРИЯ» ПРИЗНАН ОДИМ ИЗ САМЫХ УСПЕШНЫХ ПРОЕКТОВ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

- ▶ Победитель всероссийского конкурса «Золотые сети» в номинации «Рестораны».
- ▶ «Лучшее демократичное заведение».
- ▶ Звание «Супербренд» и премия «Российский национальный Олимп».
- ▶ Премия Sales Business Award.
- ▶ Премия MENU.RU в номинации «Лучшее демократичное заведение».
- ▶ Премия «Time Out Меню и Счет» в номинации «Народная сеть».
- ▶ Премия «Tinkoff eCommerce Awards 2023» в номинации «Касса года» как есоm-продукт с самой надежной, удобной и современной технологией оплаты заказа.
- ▶ Премия «25 лет на страже качества» от Всероссийского конгресса рестораторов



Поможем, поддержим, поделимся

Мы предоставляем

- ▶ **КОНСУЛЬТАЦИИ** по эффективному управлению рестораном.
- ▶ **ОБУЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА** в сертифицированном учебном центре.
- ▶ Аудит **ЭФФЕКТИВНОСТИ РАБОТЫ** предприятия с выездом на место.
- ▶ Возможность ввода **ЛОКАЛЬНЫХ СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЙ**.
- ▶ Периодические **ОБНОВЛЕНИЯ** меню, сезонных и специальных предложений.
- ▶ Возможность подключения к **ЕДИНОМУ МОБИЛЬНОМУ ПРИЛОЖЕНИЮ И САЙТУ** «Якитория».
- ▶ Возможность **КОРРЕКТИРОВАТЬ ЛОКАЛЬНЫЕ ЦЕНЫ** относительно цен в московских ресторанах.
- ▶ Помощь в макетировании и адаптации **РЕКЛАМНОЙ ПРОДУКЦИИ** (вывеска, световые панели, различные рекламные конструкции и т.д.).



Поможем, поддержим, поделимся

На этапе создания ресторана

- 1. Мы помогаем выбрать и/или оценить место под будущий ресторан.**
- 2. Мы не ограничиваем партнеров в выборе контрагентов по основным работам, связанным с созданием ресторана**

Поэтому Вы самостоятельно выбираете специалистов, или мы Вам рекомендуем обратиться к одному из наших проверенных подрядчиков, проектной организации, которая сделает:

- дизайн-проект;
- проектное решение по установке технологического оборудования (включая его спецификацию);
- проект по электрике;
- детализовку мебели и декоративных элементов торгового зала;
- проект вентиляции;
- проект канализации;
- проект слаботочных систем (аудио, видео, R-Keeper, ТВ, тревожная сигнализация, электронные дверные замки, видеонаблюдение);
- проект фасадной вывески ресторана.

Поможем, поддержим, поделимся

На этапе создания ресторана

3. Надежные поставщики и лучшие цены:

- помощь в выборе поставщика по основным продуктам с оптимальными ценами, а также специальные дилерские цены на автомобили доставки и их фирменную оклейку.

4. Теоретическая и практическая подготовка ключевых специалистов:

- директор;
- шеф-повар;
- суси-шеф;
- су-шеф;
- менеджер доставки;
- старший/линейный менеджер(ы);
- товаровед;
- старший бармен.

5. Спецификация малоценного оборудования и объем закупки

а также контакты поставщиков:

- униформы;
- посуды;
- кухонного и барного инвентаря.

6. Старт-пакет полиграфической продукции:

- меню;
- папки-счет;
- тейбл-тенты;
- световые панели;
- таблички в зал и т.п.

7. Группа запуска:

- команда опытных сотрудников кухни и зала придет к Вам за 2 дня до открытия и в течение 3 первых недель работы поможет поставить предприятие на «Якиторские» рельсы.

Поставка продуктов

Рекомендованные поставщики ресторанов «Якитория» работают более чем с 15 странами-импортерами.

Это позволяет:

- осуществлять бесперебойные поставки продуктов высокого качества, сохраняя стандарты, независимо от состояния рынка продуктов в России;
- сохранять низкую себестоимость продукции и обеспечивать высокий доход;
- отбирать лучшее в разных странах мира, контролировать процессы производства, упаковки, хранения и транспортировки продуктов;
- оперативно реагировать на изменения в структуре поставок в Россию и безболезненно продолжать работу по существующим меню.

Мы с японской точностью соблюдаем технологические процессы, необходимые для сохранения высокого качества наших блюд.

Документированное происхождение и безупречное качество ингредиентов являются основой неповторимого вкуса наших блюд — это то, на чем основывается стиль «Якитории».



Финансы

На этапе создания ресторана

Паушальный взнос

от 5 000 000 рублей.

Цена франшизы на административно-территориальную единицу (обычно это город, область, район, край). Возможна рассрочка по выплате паушального взноса.

Роялти

от 1% валового оборота предприятия.

Рекламный пай

100 000 рублей/год — ежегодный взнос в маркетинговый фонд.

Срок окупаемости инвестиций в ресторан

в среднем 3 года

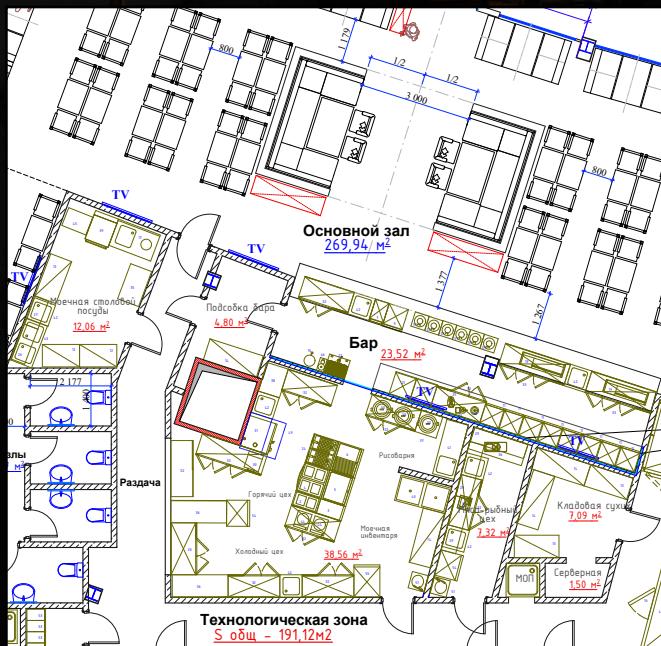
Минимальные инвестиции в строительство ресторана «Якитория»

от 15 000 000 рублей



Этапы создания вашей «Якитории»

1. Правообладатель и Пользователь франшизы изучают и согласовывают **ПОМЕЩЕНИЕ**.
2. Правообладатель и Пользователь согласовывают, подписывают и сдают (силами Правообладателя) на регистрацию **ЛИЦЕНЗИОННЫЙ ДОГОВОР**.
3. Пользователь производит оплату **ПЕРВОЙ ЧАСТИ ПАУШАЛЬНОГО (вступительного) ВЗНОСА**. Дальнейшие выплаты осуществляются в соответствии с оговоренным графиком.
4. Пользователь начинает **ПРОЕКТИРОВАНИЕ И СОГЛАСОВАНИЕ** с Правообладателем будущего ресторана (производство: оборудование, план расстановки; зал: мебель, дизайн-проект).



Этапы создания вашей «Якитории»

5. Пользователь приступает **К СТРОИТЕЛЬНО-МОНТАЖНЫМ РАБОТАМ**, одновременно с которыми производит:
 - 5.1) заказ технологического оборудования;
 - 5.2) изготовление мебели в соответствии с проектом;
 - 5.3) изготовление фасадной вывески;
 - 5.4) заказ гостевой посуды, кухонного и барного инвентаря;
 - 5.5) заказ фирменной униформы;
 - 5.6) заказ фирменной полиграфической продукции.
6. Не менее чем за полтора месяца до предполагаемой даты открытия Пользователь начинает **СТАЖИРОВКУ** ключевых специалистов на рекомендованных Правообладателем предприятиях, а также набор остального линейного персонала в соответствии со штатным расписанием.
7. За 2 дня до открытия Правообладатель направляет на предприятие Пользователя **ГРУППУ ЗАПУСКА**, которая помогает осуществлять **ТЕХНИЧЕСКОЕ** (тестовое), затем **ОСНОВНОЕ ОТКРЫТИЕ**. Специалисты группы запуска работают в течение 3 первых недель функционирования предприятия Пользователя.

Требования к помещению

ГАБАРИТЫ

- **Производство** ~ 100–150 м², потолки от 3 м.
- **Подсобные помещения** (сухой/алк. склады, сборка доставки, бухгалтерия и т.д.) ~ 50 м².
- **Зал** ~ 100–300 м² в зависимости от локации (оптимально 2–2,5 м² на 1 посадочное место), потолки от 2,5 м.

КОММУНИКАЦИИ

- Электричество — от 120 кВт (при наличии перегретой воды для системы вентиляции).
- Канализация — 2 стояка диаметром 110 мм.
- Горячая/холодная вода — 2 трубы диаметром 32 мм.
- Центральное отопление.
- Приточная/вытяжная вентиляция.
- 2 телефонные линии.
- Выделенный канал интернет.

ПРОЧЕЕ

- Центральный (гостевой) вход с улицы и запасные входы/выходы.
- Если в помещении 2 этажа — наличие двух лестниц (гостевой и служебной) обязательно.
- Возможность круглосуточного режима работы (до 05 утра).
- Возможность размещения вывески на фасаде здания.
- Витринное остекление по фасаду.
- Возможность размещения летней веранды.
- Отсутствие учреждений, имеющих лицензию на осуществление медицинской деятельности, детских дошкольных/школьных учреждений в радиусе 100 м для Московской области и 25 м для Москвы — иначе могут возникнуть сложности с получением лицензии на продажу алкоголя.

Служба доставки

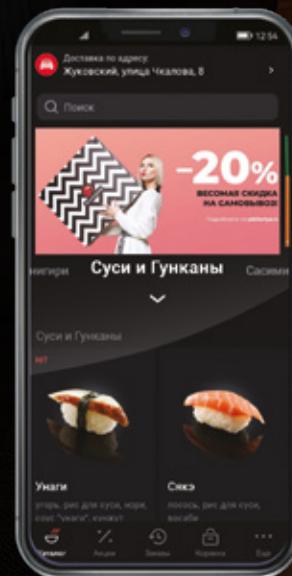
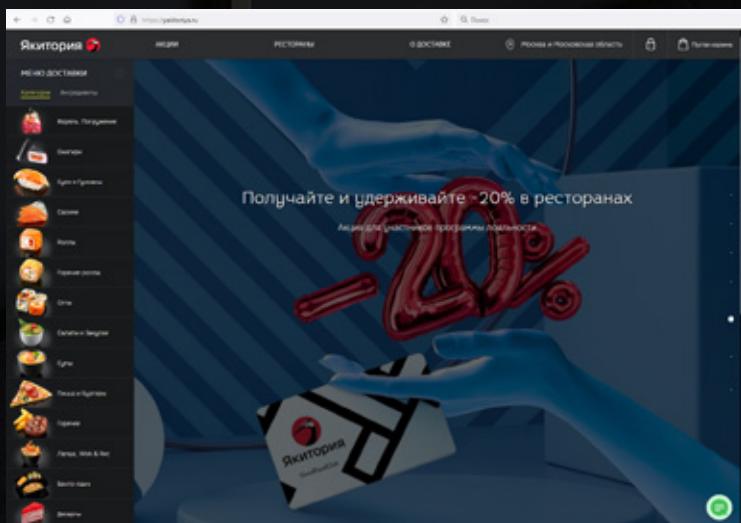
Франчайзи подключается к **ЕДИНОМУ МОБИЛЬНОМУ ПРИЛОЖЕНИЮ, САЙТУ И КОЛЛ-ЦЕНТРУ.**

Преимущества:

- ▶ индивидуальная зона доставки для каждого ресторана;
- ▶ маркетинговая поддержка;
- ▶ системная работа с рекламациями;
- ▶ авторская программа обработки заказов на предприятиях;
- ▶ система лояльности.

Агрегаторы заказов:

- ▶ возможность сделать заказ на сайте yakitoriya.ru, в мобильном приложении, в колл-центре, а также у партнеров — «Яндекс.Еда», «Деливери» и «Купер»



Контакты

125047, Москва, ул. 2-я Брестская, 30

+7 (495) 741-81-80

new@yakitoriya.ru

www.yakitoriya.ru

Якитория. Франчайзинг

Апрель 2025

