



**Кок-сарай**  
ресторан правильной узбекской кухни

**МЫ ЗНАЕМ**

**КАК ОТКРЫТЬ РЕСТОРАН  
ПРАВИЛЬНОЙ УЗБЕКСКОЙ КУХНИ**



# МЫ ЗНАЕМ

## КАК ОТКРЫТЬ РЕСТОРАН ПРАВИЛЬНОЙ УЗБЕКСКОЙ КУХНИ

«Кок-Сарай» - сеть ресторанов, предлагающих лучшие блюда национальной кухни.

За годы работы мы сумели превзойти многих, получив награду «Золотой знак качества».

«Кок-Сарай» - это роскошный интерьер с элементами восточного колорита, наивкуснейшая узбекская кухня, лучшие блюда шеф-поваров, изобилие и гостеприимство.

Девиз «Кок-Сарай» – рестораны правильной узбекской кухни! За время своего существования рестораны «Кок-Сарай» стали визитной карточкой города. Мы гордимся тем, что в первую очередь гостей везут именно в «Кок-Сарай»!



### ИЗВЕСТНЫЙ БРЕНД

Все наши заведения пользуются широкой популярностью



### УСПЕШНЫЙ ОПЫТ

Наша команда имеет 15-летний опыт открытия ресторанов разных форматов



### ВОСТРЕБОВАННЫЙ ФОРМАТ

Узбекская кухня - популярный сегмент на рынке общественного питания



### НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

На рынке практически отсутствуют предложения национальных франшиз общепита



### БЫСТРАЯ ОКУПАЕМОСТЬ

Срок окупаемости по нашей франшизе от полутора лет



### ПАКЕТ ПОДДЕРЖКИ

Предоставим все наши знания и опыт для вашей эффективной работы

# РАЗВИВАЙТЕСЬ

## ВМЕСТЕ С НАШЕЙ СЕТЬЮ РЕСТОРАНОВ

«Кок-Сарай» - первый проект компании «Meugam Group», динамичной и успешной сети ресторанов. Сегодня в активе 11 успешных проектов, и каждое заведение сети – феномен ресторанный рынка. Все рестораны отличаются стилевым и интерьерным решением, вносят свежую нотку в гамму ресторанной кухни города, имеют свою душу и характер, свою неповторимую атмосферу.

2005 г.

Открыт первый ресторан сети

2022 г.

📍 11 ресторанов в сети

❤️ Тысячи довольных гостей ежемесячно



# МЫ ПРЕДОСТАВИМ

ВСЕ НЕОБХОДИМОЕ



ВЫ ПОЛУЧИТЕ:



Расчет финансовой модели



Рекомендации по поставщикам



Требования к локации и помещению



Рекомендации по ПО для учета деятельности



Оценка локации и помещения



Меню и рекомендованные цены на все позиции



Пошаговый алгоритм открытия



Руководство по ведению бизнеса



# РАЗРАБОТАЕМ

## ПРОЕКТ ВАШЕГО РЕСТОРАНА

После подписания договора мы разрабатываем индивидуальный технологический и дизайн-проект ресторана с определением зон, вариантами расстановки оборудования, мебели, передаем списки оборудования и поставщиков.

Перечень  
оборудования

Перечень  
поставщиков



# ОБУЧИМ

## ВАС И ВАШИХ СОТРУДНИКОВ

Согласуем кандидатов на ключевые позиции. Проведем обучение вас и ваших сотрудников в действующих точках сети.

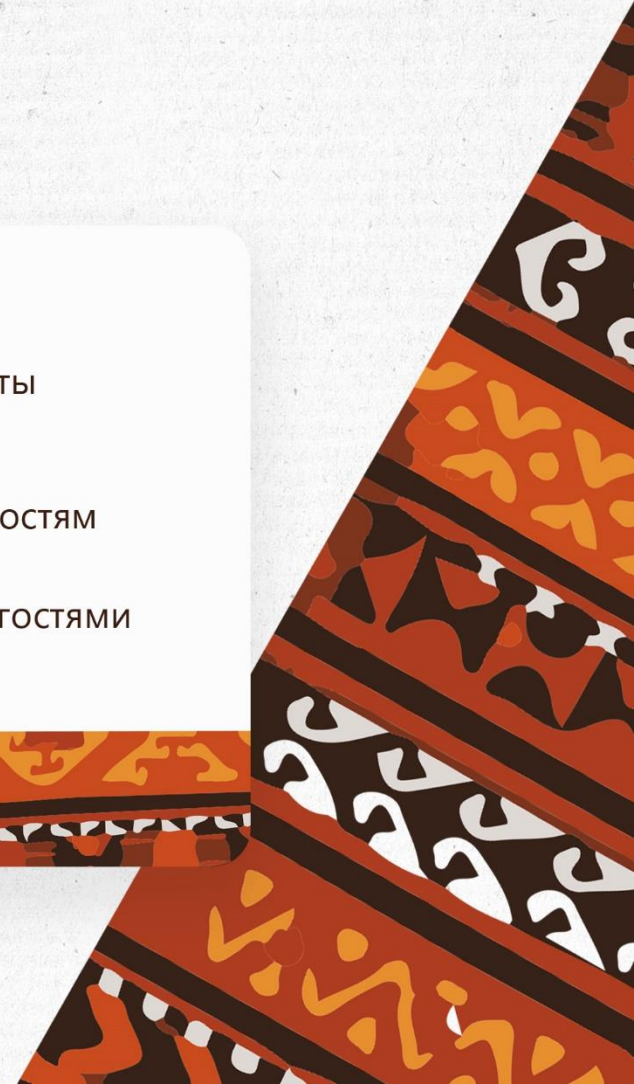


### ОБУЧИМ:

- Директора
- Работников кухни
- Ключевых работников смен

### ПЕРЕДАДИМ:

- Тех. карты и стандарты приготовления блюд
- Требования к должностям
- Стандарты работы с гостями



# СДЕЛАЕМ ВСЕ

## ЧТОБЫ О ВАШЕМ РЕСТОРАНЕ УЗНАЛИ

Наш бренд известен и любим гостями, а это значит, что вам будет проще привлечь своих посетителей.

Мы постоянно работаем над продвижением, и вы сможете воспользоваться нашими результатами.



Добавим вашу точку на наши корпоративные ресурсы



Передадим наши стандарты и механизмы продвижения



Включим ваш ресторан в общий план продвижения сети





# БУДЕМ РЯДОМ

## НА СТАРТЕ И В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ



Помощь в день торжественного открытия



Личный куратор, готовый ответить на все вопросы 24/7



Проведение совместных мероприятий и акций



Регулярное дополнительное обучение, актуализация данных



Сравнительный анализ работы точек сети



Рекомендации по повышению результативности работы

# СКОЛЬКО СТОИТ

ОТКРЫТЬ СВОЙ РЕСТОРАН?

75 000 \$

ИНВЕСТИЦИИ

30 000 \$

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС

5 %

РОЯЛТИ

от 18 месяцев

СРОК ОКУПАЕМОСТИ



# ЗАПУСК

ЗА 2-3 МЕСЯЦА



**1 НЕДЕЛЯ**

Подписание договора



**1-2 МЕСЯЦ**

Ремонт, подготовка помещения,  
закупка оборудования



**2-3 МЕСЯЦ**

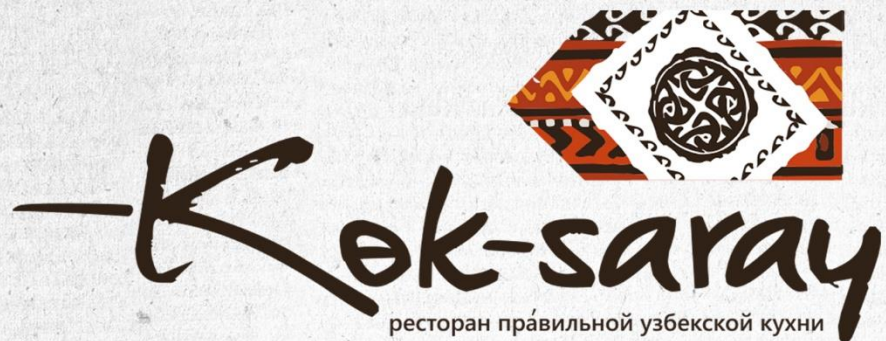
Набор персонала, обучение,  
закупки



**3 МЕСЯЦ**

Открытие





**ГОТОВЫ НАЧАТЬ?**

**ЗВОНИТЕ ИЛИ ПИШИТЕ -  
ОТВЕТИМ НА ВСЕ ВОПРОСЫ!**

+7 701 033 7777  
[ibragimov.k0878k@gmail.com](mailto:ibragimov.k0878k@gmail.com)