

**Julia**  
VYSOTSKAYA  
КУЛИНАРНАЯ  
СТУДИЯ

# ФРАНШИЗА

**Julia**  
VYSOTSKAYA  
КУЛИНАРНАЯ  
СТУДИЯ

[www.studio.jvcompany.ru](http://www.studio.jvcompany.ru)

[@culstudio](https://www.instagram.com/culstudio) [vk](https://vk.com/culinarystudiojv) [f](https://www.facebook.com/culinarystudiojv) [culinarystudiojv](https://www.facebook.com/culinarystudiojv)



Кулинарная студия — воплощение моей давней мечты о месте, где люди, так же, как и я, испытывающие страсть к еде, могли бы встретиться, поделиться опытом, обменяться интересными рецептами, да и просто пообщаться.

*Ольга Фоменко*

# О НАС

КУЛИНАРНЫЕ СТУДИИ ЮЛИИ ВЫСОЦКОЙ — ЭТО ИНТЕРАКТИВНЫЕ ПЛОЩАДКИ, ГДЕ МОЖНО НЕ ТОЛЬКО НАУЧИТЬСЯ ГОТОВИТЬ, НО И ОТМЕТИТЬ ПРАЗДНИК ИЛИ ПРОВЕСТИ КОРПОРАТИВ!

ОТКРЫТА  
В 2011



Кулинарная студия  
м. Белорусская

ОТКРЫТА  
В 2013



Кулинарная студия  
м. Охотный ряд

ОТКРЫТА  
В 2015



Кулинарная студия  
м. ЦСКА

ОТКРЫТА  
В 2020



Кулинарная студия  
м. Университет



**БОЛЕЕ 100 000**  
ГОСТЕЙ В ГОД

**БОЛЕЕ 3200**  
МАСТЕР-КЛАССОВ  
В ГОД

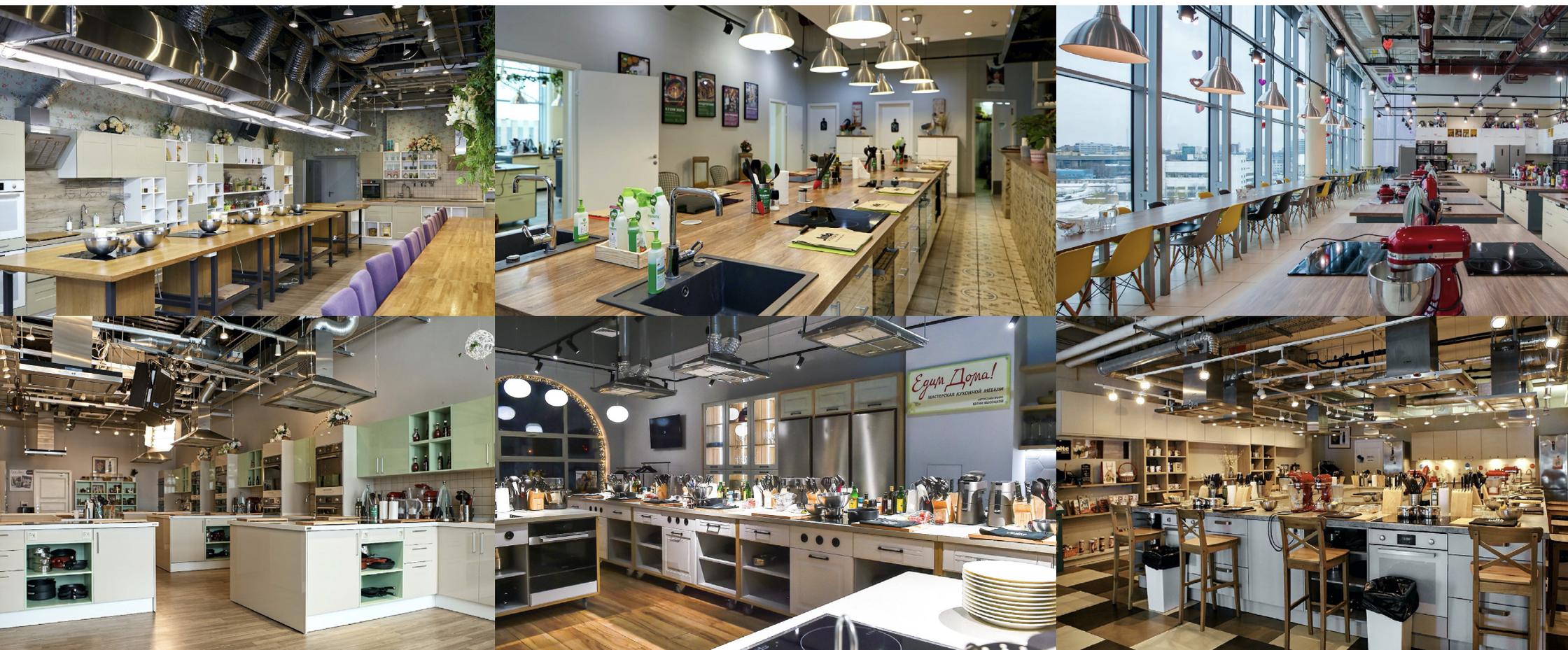
**БОЛЕЕ 600**  
КОРПОРАТИВНЫХ  
ПРОГРАММ В ГОД

**БОЛЕЕ 7800**  
СПЕЦИАЛЬНО  
РАЗРАБОТАННЫХ  
РЕЦЕПТОВ

# ПРЕИМУЩЕСТВА ФРАНШИЗЫ КУЛИНАРНОЙ СТУДИИ

- УНИКАЛЬНЫЙ БИЗНЕС С НИЗКОЙ КОНКУРЕНЦИЕЙ
- ПОПУЛЯРНЫЙ БРЕНД С УЗНАВАЕМОСТЬЮ ВЫШЕ 90% СРЕДИ ЦЕЛЕВОЙ АУДИТОРИИ
- МУЛЬТИФОРМАТНЫЙ ПРОЕКТ: ИНТЕГРАЦИЯ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ ФОРМАТОВ, ПРИНОСЯЩИХ ПРИБЫЛЬ
- ПРОВЕРЕННАЯ БИЗНЕС-МОДЕЛЬ НА СОБСТВЕННЫХ ЛОКАЦИЯХ
- ГОТОВАЯ КОНЦЕПЦИЯ РАБОТЫ БИЗНЕСА В ПЕРИОД ПАНДЕМИЙ И ЖЕСТКИХ ОГРАНИЧЕНИЙ
- КОНСУЛЬТАЦИИ В ПЕРИОД ЗАПУСКА, ОТКРЫТИЯ И ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ
- ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КОМАНДА ДИНАМИЧНО РАЗВИВАЮЩЕГОСЯ ХОЛДИНГА С МНОЖЕСТВОМ СОБСТВЕННЫХ ПРОЕКТОВ FOOD И NON-FOOD
- КОНСУЛЬТАЦИИ В ПОДБОРЕ ПЕРСОНАЛА, СТАЖИРОВКА ПЕРСОНАЛА НА ДЕЙСТВУЮЩИХ ТОЧКАХ КУЛИНАРНЫХ СТУДИЙ
- ГОТОВАЯ СИСТЕМА МАРКЕТИНГА И ПРОДВИЖЕНИЯ, ПОДДЕРЖКА ПРОЕКТА НА РЕСУРСАХ ХОЛДИНГА

# ФОРМАТЫ КУЛИНАРНОЙ СТУДИИ ЮЛИИ ВЫСОЦКОЙ



# КЛАССИЧЕСКИЙ ФОРМАТ



## КОНЦЕПЦИЯ:

**МАСТЕР-КЛАССЫ, МЕРОПРИЯТИЯ: У КАЖДОГО УЧАСТНИКА ПЕРСОНАЛЬНОЕ РАБОЧЕЕ МЕСТО**

**АКЦЕНТ: НАУЧИТЬСЯ ГОТОВИТЬ И ХОРОШО ПОВЕСТИ ВРЕМЯ**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФОРМАТЫ: КОФЕ С СОБОЙ, КАФЕ, РЕТЕЙЛ**

**ЛОКАЦИЯ: ЦЕНТР ГОРОДА, ТЦ И НЕЖИЛЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ ПЕРВЫХ ЭТАЖЕЙ, ГУСТОНАСЕЛЕННЫЕ СПАЛЬНЫЕ РАЙОНЫ, ПЕРВЫЕ ЭТАЖИ ЖК (ПРИОРИТЕТ НОВАЯ ЗАСТРОЙКА)**

**ПЛОЩАДЬ: ОТ 110 КВ.М.**

**МОЩНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА: ОТ 80 КВТ.**

**ОБЪЁМ ИНВЕСТИЦИЙ: ОТ 10 МЛН. РУБ.**

**ПРИБЫЛЬ: ЕЖЕМЕСЯЧНО ОТ 600 Т.Р**

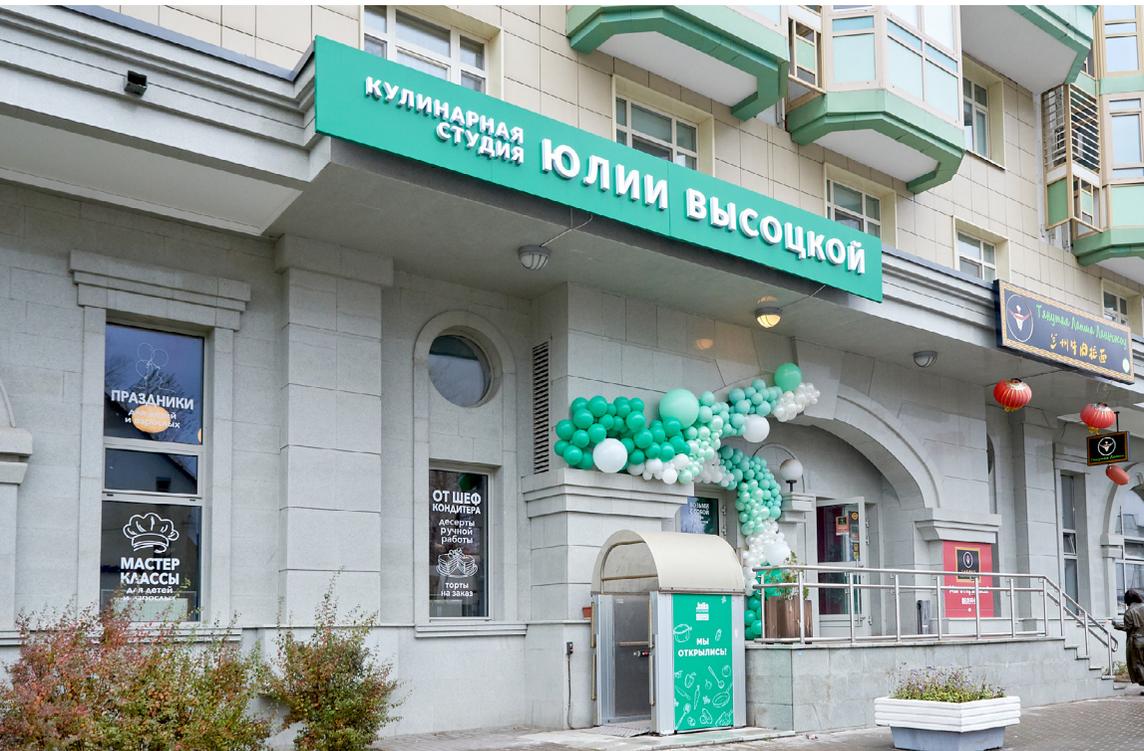
**ОКУПАЕМОСТЬ: 23 МЕСЯЦА**

# ПРЕИМУЩЕСТВА КЛАССИЧЕСКОГО ФОРМАТА



- **ДОХОДНОСТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ДОСТИГНУТЬ МАКСИМАЛЬНОГО УРОВНЯ ДОХОДА**
- **УДОБНЫЙ СЕРВИС НАЛИЧИЕ ПОЛНОЦЕННЫХ (ТЕХНИЧЕСКИ ОСНАЩЕННЫХ) РАБОЧИХ ЗОН ДЛЯ КАЖДОГО УЧАСТНИКА**
- **ВЫСОКАЯ ПРОХОДИМОСТЬ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФОРМАТЫ ДАЮТ ПОВЫШЕННЫЙ ТРАФИК**

# ФОРМАТ ОПТИМАЛЬНЫЙ



## КОНЦЕПЦИЯ:

**МАСТЕР-КЛАССЫ, МЕРОПРИЯТИЯ: У УЧАСТНИКОВ  
ОТСУТСТВУЕТ ИНДИВИДУАЛЬНО ТЕХНИЧЕСКИ  
ОСНОВАННОЕ РАБОЧЕЕ ПРОСТРАНСТВО**

**АКЦЕНТЫ: ОТДЫХ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ**

**ЛОКАЦИЯ: ЦЕНТР ГОРОДА, ТЦ И НЕЖИЛЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ  
ПЕРВЫХ ЭТАЖЕЙ (ПЕРВЫЙ ЭТАЖ НЕОБЯЗАТЕЛЬНО),  
ГУСТОНАСЕЛЕННЫЕ СПАЛЬНЫЕ РАЙОНЫ,  
ПЕРВЫЕ ЭТАЖИ ЖК (ПРИОРИТЕТ НОВАЯ ЗАСТРОЙКА)**

**ПЛОЩАДЬ: ОТ 70 КВ.М.**

**МОЩНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА: ОТ 50 КВТ.**

**ОБЪЕМ ИНВЕСТИЦИЙ: ОТ 5 МЛН. РУБ.**

**ПРИБЫЛЬ: ЕЖЕМЕСЯЧНО ОТ 400 Т.Р**

**ОКУПАЕМОСТЬ: 22 МЕСЯЦА**

# ПРЕИМУЩЕСТВА ОПТИМАЛЬНОГО ФОРМАТА



- **МИНИМАЛЬНЫЙ ПОРОГ ВХОДА ДЛЯ ЗАПУСКА ПОТРЕБУЕТСЯ МЕНЬШЕ ФИНАНСОВЫХ ВЛОЖЕНИЙ.**
- **ДОХОДНОСТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ДОСТИГНУТЬ ВЫСОКОГО УРОВНЯ ДОХОДА ПРИ СРАВНИТЕЛЬНО НИЗКИХ ИНВЕСТИЦИЯХ**
- **БЫСТРО ОТКРЫТЬ НА ОТКРЫТИЕ КУЛИНАРНОЙ СТУДИИ ОПТИМАЛЬНОГО ФОРМАТА УЙДЕТ НЕ БОЛЕЕ 1,5 МЕСЯЦЕВ\***

\*при условии отсутствия необходимости проведения капитального ремонта помещения

# 5 ШАГОВ К ОТКРЫТИЮ ВАШЕЙ КУЛИНАРНОЙ СТУДИИ

1

ОСТАВИТЬ ЗАЯВКУ  
НА САЙТЕ  
JVCOMPANY.RU

3

ЗАКЛЮЧИТЬ ДОГОВОР  
НА ФРАНШИЗУ, ВНЕСТИ  
ОПЛАТУ, ПОЛУЧИТЬ  
ДОКУМЕНТАЦИЮ

5

ПРОВЕСТИ РЕМОНТНО-  
ОТДЕЛОЧНЫЕ РАБОТЫ,  
СМОНТИРОВАТЬ  
ОБОРУДОВАНИЕ

2

ПОДОБРАТ ПОМЕЩЕНИЕ  
И СОГЛАСОВАТЬ  
ЕГО С НАМИ

4

СОГЛАСОВАТЬ ПЛАН,  
ДИЗАЙН-ПРОЕКТ И ВИЗУАЛИЗАЦИЮ  
ВАШЕЙ КУЛИНАРНОЙ СТУДИИ  
С НАМИ

ОТКРЫТИЕ  
КУЛИНАРНОЙ СТУДИИ  
ДЛЯ ПЕРВОГО КЛИЕНТА

# УСЛУГА УПРАВЛЯЮЩЕЙ КОМПАНИИ\*

## ДЛЯ КОГО:

- ВЫ НЕ ИМЕЕТЕ ОПЫТА УПРАВЛЕНИЯ СОБСТВЕННЫМ БИЗНЕСОМ
- ВЫ ХОТИТЕ ОТДАТЬ ОПЕРАЦИОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ РУКИ ПРОФИЛЬНЫХ СПЕЦИАЛИСТОВ С ОПЫТОМ УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ И ОПЕРАЦИОННОЙ РАБОТЫ В КУЛИНАРНЫХ СТУДИЯХ
- У ВАС ОПАСЕНИЯ, ЧТО В ВАШЕМ ГОРОДЕ НЕТ ПОДХОДЯЩИХ КАДРОВ С ОПЫТОМ РАБОТЫ В ПРОФИЛЬНОЙ СФЕРЕ

## ЧТО ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- ОТКРЫТИЕ ЗАВЕДЕНИЯ «ПОД КЛЮЧ»
- УПРАВЛЕНЧЕСКОЕ И ОПЕРАЦИОННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ РАБОТЫ ВАШЕЙ КУЛИНАРНОЙ СТУДИИ ОПЫТНЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ ХОЛДИНГА ЮЛИИ ВЫСОЦКОЙ
- ОПТИМИЗАЦИЯ ВАШИХ ЗАТРАТ НА ФОНД ОПЛАТЫ ТРУДА

\* за дополнительную плату, обсуждается индивидуально и зависит от города и набора услуг

\* юридическое и бухгалтерское сопровождение осуществляется только на территории России



# ФРАНШИЗА КУЛИНАРНОЙ СТУДИИ ЮЛИИ ВЫСОЦКОЙ ЭТО

- Право на Бренд
- Фирменные стандарты оформления заведения;
- Стандарты и правила операционного управления и качества обслуживания клиентов и покупателей
- Консультации по подбору поставщиков технологического и прочего оборудования
- Консультационные услуги в период открытия Кулинарной студии, а также в процессе её функционирования – за Вами закрепляется менеджер команды «Кулинарной студии Юлии Высоцкой»
- Фирменный контент маркетинговых и рекламных материалов, презентации
- Обновление товарной матрицы
- Вводный тренинг Вашего персонала на территории одной из работающей Кулинарной студии Юлии Высоцкой в г. Москва (при условии возмещения расходов на проживание, проезд и суточные)
- Анонс открытия Кулинарной студии в социальных сетях Холдинга Юлии Высоцкой
- Публикации о Вашем заведении в социальных сетях Кулинарной студии Юлии Высоцкой

# УСЛОВИЯ ПРИОБРЕТЕНИЯ ФРАНШИЗЫ:



## КЛАССИЧЕСКИЙ ФОРМАТ:

**ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС:**

**ДЛЯ РОССИИ 3 000 000 РУБ.**

**ДЛЯ ДРУГИХ СТРАН \$70 000**

**РОЯЛТИ: 7%**

## ОПТИМАЛЬНЫЙ ФОРМАТ:

**ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС:**

**ДЛЯ РОССИИ 1 000 000 РУБ.**

**ДЛЯ ДРУГИХ СТРАН \$40 000**

**РОЯЛТИ: 7%**

**СРОК: 7 ЛЕТ**

**ЭКСКЛЮЗИВ (кроме городов миллионников, Москва и Санкт-Петербург): +20% к паушальному взносу**

# ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ЗАМЕСТИТЕЛЬ ГЕНЕРАЛЬНОГО ДИРЕКТОРА

МАЛЫХИНА СВЕТЛАНА +7 905 540 55 45 / SVETA@KONCHALOVSKY.RU