

TORRO GRILL

STEAKS & BURGERS

О компании







Факты:

- с 2007 года на рынке
- количество ресторанов на 2022 год работающих под брендом Торро – 12, (6 из них по фаранчазингу: Калининград, Воронеж, Владивосток, Магадан, Москва и Химки)
- сегмент рынка – CASUAL DINING
- лидеры рынка в сегменте – «Доступный стейк-хаус»
- средний счет на гостя в Москве – 1 800 рублей
- средний счет на гостя в регионах – 1 500 рублей
- площадь ресторанов – более 8 000 кв. м.
- количество гостей в год - 700 000 человек
- количество сотрудников 450 человек
- безупречная деловая репутация. Мы работаем с такими деловыми партнерами как AIG/LINCOLN RUSSIA, CAPITAL GROUP, ENKA, MORGAN STANLEY REAL ESTATE,ACCOR HOTELS, O1 PROPERTIES, MILLHOUSE

TORRO GRILL
STEAKS & BURGERS

Описание проекта

- Первый в России стейк-хаус, работающий в комфортном среднем чеке с географией представленности от Владивостока до Калининграда
- Большие порции, оптимальное место собрать друзей, провести время с семьей
- Высокая лояльность потребителя — более 60% постоянные гости
- Интерьер традиционного стейк-хауса
- Большой четырехметровый гриль

  (угольный или электрический)
- Теплая и дружелюбная атмосфера
- Барная стойка — «центр общения»
- Не только мясо! В меню более 25 позиций не мясных блюд, из них 15 вегетарианских
- Успешно реализованный проект ресторана при гостинице «Mercure» Калининград с 2018г и «Mercure» Воронеж с 2016г



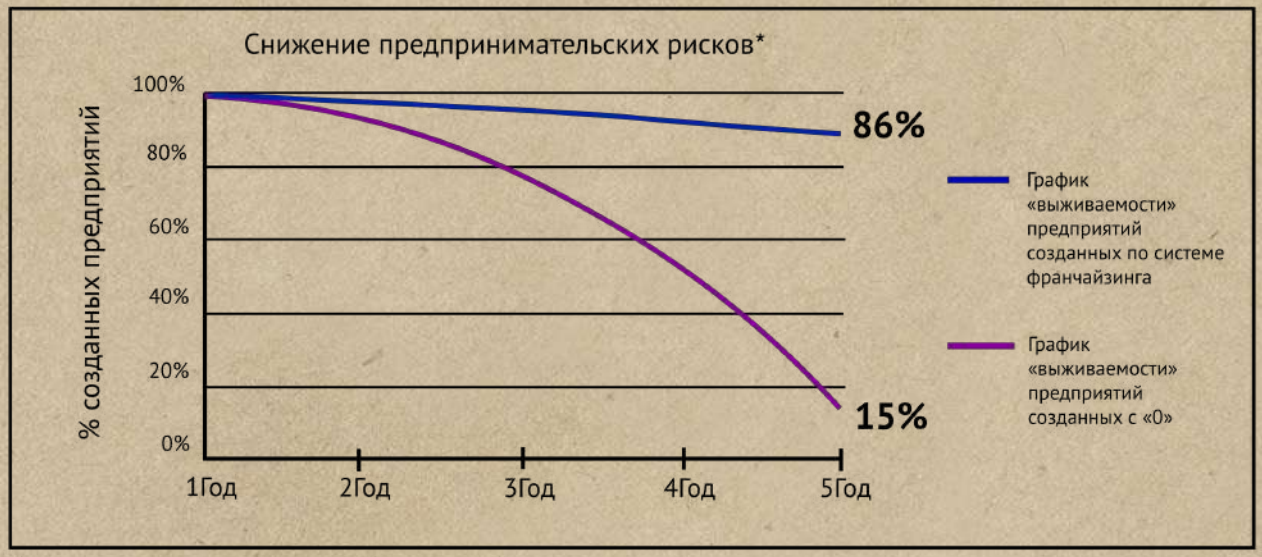




Франчайзинг

Франчайзинг или коммерческая концессия:

форма партнерства нескольких независимых коммерческих организаций (предпринимателей), одна из которых (франчайзи или лицензиат) получает за вознаграждение право использовать в своей коммерческой деятельности интеллектуальную собственность (бренд/товарный знак, ноу-хау, методы ведения бизнеса и т.д.) другой организации (франчайзера или лицензиара). Соглашаясь на соблюдение стандартов ведения бизнеса лицензиара, лицензиат получает взамен право работать под данным товарным знаком, доступ к практике успешного ведения бизнеса, обучению, использует льготы поставщиков и поддержку.



*данные преведены на основе общемировой статистики

Преимущества нашей франшизы

До открытия мы предоставляем:

- Помощь в выборе места для ресторана (наш консультант по развитию поможет Вам в выборе места для ресторана и оценке его экономического потенциала)
- Мы разработаем проект технологической расстановки оборудования со спецификацией к нему
- Вы получите надежных поставщиков и лучшие цены. Для вас будут действовать скидки от поставщиков, действующие для сети ресторанов «Torro Grill»
- Стандарты дизайна и интерьера
- Обязательное обучение франчайзи (ваши сотрудники пройдут интенсивный обучающий курс в ресторанах «Torro Grill» в Москве)
- Стандартизированные производственные процессы

После открытия Вы получаете:

- Нашу команду открытия, которая будет работать у вас в течение месяца и помогать в «запуске» ресторана
- Консультационная поддержка в эффективном управлении рестораном
- Ежеквартальный аудит эффективности работы Вашего ресторана, который производит наш специалист
- Обновляющиеся спецификации продукции
- Возможность обучать персонал на базе правообладателя
- Готовую эффективно работающую систему мотивации персонала
- Стабильную деловую репутацию бренда
- Высокую оборачиваемость продукции — ваши деньги работают!
- Ежегодный маркетинговый план действий

*Мы можем рассмотреть возможность управления проектом в зависимости от региона

Финансы



- Средний срок возврата инвестиций — 4 года
- Инвестиции в Москве от 70 000 000 рублей
- Средняя доходность:

помещение в собственности — 22-25%

арендуемое помещение — 10-12 %

- Первоначальный взнос РФ

— 6 000 000 рублей

- Первоначальный взнос за пределами РФ

— 10 000 000 рублей

- Ежемесячный платеж (роялти) - 5%, но не менее 500 000 рублей для Москвы и Санкт-Петербурга,

400 000 рублей для регионов, за пределами РФ 5000$

- Оптимальная площадь для ресторана 300 — 500 кв. метров
- Срок договора коммерческой концессии 10 лет с возможной автоматической пролонгацией
- **Три первых месяца каникулы по выплате роялти**

Успешный кандидат в партнеры

Что должен делать франчайзи ?

- Найти помещение, в оценке которого наши специалисты примут непосредственное участие
- Оплатить первый франчайзинговый взнос
- Арендовать или купить подобранное помещение
- Отремонтировать выбранное помещение в соответствии с разработанным планом размещения ресторана
- Закупить необходимое оборудование
- Нанять персонал
- Управлять рестораном в соответствии со стандартами системы «Torro Grill»
- Начиная с четвертого месяца работы, перечислять ежемесячно роялти в размере 5% от оборота ресторана



Варианты размещения

- Площадь от 300 до 600 кв.м.
- В гостиницах от 4 звезд с отдельным входом в ресторан
- В торгово-развлекательных центрах на первом этаже с отдельным входом
- В Бизнес-центрах класса «А» и «В+ +» на первом этаже с отдельным входом
- В аэропортах (чистая зона)
- Первая линия на побережье курортных городов
- В зонах с высоким туристическим трафиком
- В местах большого скопления людей
- В густонаселенным районах на первой линии домов, с отдельным входом
- На перекрестках оживленных магистралей и на самих магистралях в непосредственной близости к крупным жилым комплексам и торговым зонам
- Витринные окна
- Наличие парковки или места под ее организацию
- Оптимальный срок аренды от 7 лет с возможностью пролонгации
- Возможность размещения рекламных вывесок на фасаде здания и на фасаде ресторанной точки

TORRO GRILL
STEAKS & BURGERS

Минимальные технические параметры для помещения ресторана

Таблица технических параметров для ресторана площадью 300- 400м2

ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ

	Необходимый расход воздуха согласно проекту арендатора	Погрешность	Температура подаваемого воздуха		Размер воздуховодов		Примечания:
	м3/ч	%	Лето	Зима	Ширина	Высота	
Вытяжная вентиляция В1 (зал)	1 600	10			300	300	1. Все системы вентиляции должны быть автономные (только для помещения ресторана).
Вытяжная вентиляция В2 (кухня)	8 000	10			900	500	2. Приточные установки должны быть с фильтрацией (класс не ниже G3, нагревом и охлаждением).
Вытяжная вентиляция В3 (моечные)	1 500	10			300	300	2. Все вытяжные установки должны выбрасывать отработанный воздух выше кровли.
Вытяжная вентиляция В4 (холодильные камеры)	600	10			200	200	3. Для вытяжной системы В2 должна быть возможность очистки воздуховодов.
Вытяжная вентиляция В5 (санузлы)	800	10			300	200	4. Для вытяжной системы В6 должна быть возможность очистки воздуховодов и установки резервного вентилятора.
Вытяжная вентиляция В6 (гриль)	6 000	10			700	500	5. Необходимо наличие противодымной системы вентиляции (по нормам).
Приточная вентиляция П1 (зал)	12 500	10	20,0 ± 2,0С	20,0 ± 2,0С	1200	600	
Приточная вентиляция П2 (кухня)	6 000	10	20,0 ± 2,0С	20,0 ± 2,0С	700	500	

ОТОПЛЕНИЕ/ОХЛАЖДЕНИЕ

	Необходимая мощность	Погрешность	Необходимая температура воды	Необходимый поток воды	Необходимый диаметр трубопровода	Примечание	
	кВт	%	Подача/Отвод	м3/ч	DN		Примечания: Наличие чиллера холод/тепло
Отопление - Воздушная завеса	16,0	10	95/70	0,55	Ду 20	или элект.	
Отопление - Центральное водяное	30,0	10	95/70	1,00	Ду 25		
Охлаждение - Фанкойл	85,0	10	7/12	14,61	Ду 80	Или фанкойлы, или конд., или совмещ.	
Охлаждение - Кондиционер	85,0	10	фреон	-	-		

СИСТЕМА ВОДОСНАБЖЕНИЯ И КАНАЛИЗАЦИИ

	Необходимая температура воды	Необходимый диаметр трубы	Необходимое давление в кране	Необходимый поток воды	Примечания:
	Подача	DN	кПа	л/с	Наличие хозфекальной канализации к-3. или Выделение помещения для размещения жироулавителя на уровне ниже уровня помещения ресторана площадью не менее 15 М2.
Бытовое водоснабжение (холодная вода)	15	D - 40 (32)	450	0,6	
Бытовое водоснабжение (горячая вода)	50 - 60	D - 40 (32)	450	0,6	
Канализация (кухня) Система - К3		D - 100		1,2	
Канализация (санузел) Система - К1		D - 100		1,6	

ЭЛЕКТРИЧЕСТВО вариант -1

Установленная мощность энергопотребителей Ру	Единовременн- ая мощнасть Ред	Коэффициент спроса	II категория надежности энергоснабжения	Максимальная сила тока на вводе	Автомат в щите арендатора	Автомат в щите арендодателя	Кабель от ВРУ Арендодателя до ВРЩ Арендатора	Примечание:
кВт	кВт			А	А	А		
190	150	0,84	ВВОД 1	130	160	200	4 х ВВГ нг LS 1х 50 + 1 х ВВГ нг LS 1х 35	
			ВВОД 2	130	160	200	4 х ВВГ нг LS 1х 50 + 1 х ВВГ нг LS 1х 35	

Архитектура

	Вес нагрузки не менее	Примечание: Плита перекрытия - железобетон.
	кг/м2	
Нагрузка на плиту перекрытия	500	
Крепление к верхней плите перекрытия	50	

Примечание: Предоставление Арендодателем чертежей всех транзитных коммуникаций.

TORRO GRILL
STEAKS & BURGERS

Максимальные технические параметры для помещения ресторана

Таблица технических параметров для ресторана площадью 300- 400м2

ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ

	Необходимый расход воздуха согласно проекту арендатора	Погрешность	Температура подаваемого воздуха		Размер воздуховодов	
	м3/ч	%	Лето	Зима	Ширина	Высота
Вытяжная вентиляция В1 (зал)	1 600	10			300	300
Вытяжная вентиляция В2 (кухня)	8 000	10			900	500
Вытяжная вентиляция В3 (моечные)	1 500	10			300	300
Вытяжная вентиляция В4 (холодильные камеры)	600	10			200	200
Вытяжная вентиляция В5 (санузлы)	800	10			300	200
Вытяжная вентиляция В6 (гриль)	6 000	10			700	500
Приточная вентиляция П1 (зал)	12 500	10	20,0 ± 2,0С	20,0 ± 2,0С	1200	600
Приточная вентиляция П2 (кухня)	6 000	10	20,0 ± 2,0С	20,0 ± 2,0С	700	500

Примечания:
1. Все системы вентиляции должны быть автономные (только для помещения ресторана).
2. Приточные установки должны быть с фильтрацией (класс не ниже G3, нагревом и охлаждением).
2. Все вытяжные установки должны выбрасывать отработанный воздух выше кровли.
3. Для вытяжной системы В2 должна быть возможность очистки воздуховодов.
4. Для вытяжной системы В6 должна быть возможность очистки воздуховодов и установки резервного вентилятора.
5. Необходимо наличие противодымной системы вентиляции (по нормам).

ОТОПЛЕНИЕ/ОХЛАЖДЕНИЕ

	Необходимая мощность	Погрешность	Необходимая температура воды	Необходимый поток воды	Необходимый диаметр трубопровода	Примечание
	кВт	%	Подача/Отвод	м3/ч	DN	
Отопление - Воздушная завеса	16,0	10	95/70	0,55	Ду 20	или элект.
Отопление - Центральное водяное	30,0	10	95/70	1,00	Ду 25	
Охлаждение - Фанкойл	85,0	10	7/12	14,61	Ду 80	Или фанкойлы, или конд., или совмещ.
Охлаждение - Кондиционер	85,0	10	фреон	-	-	

Примечания: Наличие чиллера холод/тепло

СИСТЕМА ВОДОСНАБЖЕНИЯ И КАНАЛИЗАЦИИ

	Необходимая температура воды	Необходимый диаметр трубы	Необходимое давление в кране	Необходимый поток воды
	Подача	DN	кПа	л/с
Бытовое водоснабжение (холодная вода)	15	D - 40 (32)	450	0,6
Бытовое водоснабжение (горячая вода)	50 - 60	D - 40 (32)	450	0,6
Канализация (кухня) Система - К3		D - 100		1,2
Канализация (санузел) Система - К1		D - 100		1,6

Примечания: Наличие хозфекальной канализации к-3. или Выделение помещения для размещения жироулавителя на уровне ниже уровня помещения ресторана площадью не менее 15 М2.

ЭЛЕКТРИЧЕСТВО вариант MAX

Установленная мощность энергопотребителей Ру	Единовременн- ая мощнасть Ред	Коэффициент спроса	II категория надежности энергоснабжения	Максимальная сила тока на вводе	Автомат в щите арендатора	Автомат в щите арендодателя	Кабель от ВРУ Арендодателя до ВРЩ Арендатора	Примечание:
кВт	кВт			А	А	А		
240	190	0,8	ВВОД 1	180	250 I уст = 200	250	4 х ВВГ нг LS 1х 95 + 1 х ВВГ нг LS 1х 70	
			ВВОД 2	180	250 I уст = 200	250	4 х ВВГ нг LS 1х 95 + 1 х ВВГ нг LS 1х 70	

Архитектура

	Вес нагрузки не менее	Примечание: Плита перекрытия - железобетон.
	кг/м2	
Нагрузка на плиту перекрытия	500	
Крепление к верхней плите перекрытия	50	

Примечание: Предоставление Арендодателем чертежей всех транзитных коммуникаций.

TORRO GRILL
STEAKS & BURGERS

Интерьеры:



Интерьеры:



TORRO GRILL
STEAKS & BURGERS

Интерьеры:



TORRO GRILL
STEAKS & BURGERS

Атфосфера:




TORRO
GRILL
STEAKS & BURGERS
TORRO
GRILL



Сергей Степанищев

sss@torrogrill.ru

www.torrogrill.ru