



**TORRO  
GRILL**

**STEAKS & BURGERS**



# О компании

## Факты:

- с 2007 года на рынке
- количество ресторанов на 2023 год работающих под брендом Торро – 13, (7 из них по франчайзингу: Калининград, Воронеж, Владивосток, Магадан, Москва и Химки, Хабаровск). Открытие до конца 2023 года еще одного ресторана в Иркутске
- сегмент рынка – CASUAL DINING
- лидеры рынка в сегменте – «Стейк-хаус»
- средний счет на гостя в Москве – 2 500 рублей
- средний счет на гостя в регионах – 2 000 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





# 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 приведены 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 от 4 лет
- Инвестиции от 120 000 000 рублей
- Средняя доходность:
  - помещение в собственности — 22-25%
  - арендуемое помещение — 10-12 %
- Первоначальный взнос РФ
  - 12 000 000 рублей
- Первоначальный взнос за пределами РФ
  - 120 000\$
- Ежемесячный платеж (роялти) - 5%, но не менее 450 000 рублей для Москвы и Санкт-Петербурга, 350 000 рублей для регионов РФ, 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 500 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





# 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: 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). 3. Все вытяжные установки должны выбрасывать отработанный воздух выше кровли. 4. Для вытяжной системы В2 должна быть возможность очистки воздуховодов. 5. Для вытяжной системы В6 должна быть возможность очистки воздуховодов и установки резервного вентилятора. 6. Необходимо наличие противодымной системы вентиляции (по нормам).	
					Лето	Зима	Ширина	Высота		
Вытяжная вентиляция В1 (зал)			м3/ч	%			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		
ОТОПЛЕНИЕ/ОХЛАЖДЕНИЕ										
			Необходимая мощность	Погрешность	Необходимая температура воды		Необходимый поток воды	Необходимый диаметр трубопровода	Примечание	
					Поддача/Отвод	DN				
Отопление - Воздушная завеса			кВт	%			м3/ч	DN	Примечания: Наличие чиллера холод/тепло	
			16,0	10	95/70		0,55	Ду 20		
Отопление - Центральное водяное			30,0	10	95/70		1,00	Ду 25		
Охлаждение - Фанкойл			85,0	10	7/12		14,61	Ду 80		
Охлаждение - Кондиционер			85,0	10	фреон		-	-	Или фанкойлы, или конд. или совмещ.	
СИСТЕМА ВОДОСНАБЖЕНИЯ И КАНАЛИЗАЦИИ										
			Необходимая температура воды	Необходимый диаметр трубы	Необходимое давление в кране	Необходимый поток воды	Примечания: Наличие хозяйственной канализации К-3. или Выделение помещения для размещения жиролоуловителя на уровне ниже уровня помещения ресторана площадью не менее 15 М2.			
							Поддача	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				
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО вариант -1										
Установленная мощность энергопотребителей Ру	Единовременная мощность 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	0,84	
190	150	0,84								
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.



# Максимальные технические параметры для помещения ресторана

Таблица технических параметров для ресторана площадью 300- 400м2									
<b>ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ</b>									
			Необходимый расход воздуха согласно проекту арендатора	Погрешность	Температура подаваемого воздуха		Размер воздуховодов		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). 3. Все вытяжные установки должны выбрасывать отработанный воздух выше кровли. 4. Для вытяжной системы В2 должна быть возможность очистки воздуховодов. 5. Для вытяжной системы В6 должна быть возможность очистки воздуховодов и установки резервного вентилятора. 6. Необходимо наличие противодымной системы вентиляции (по нормам).
			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	
<b>ОТОПЛЕНИЕ/ОХЛАЖДЕНИЕ</b>									
			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	
Отопление - Центральное водяное			30,0	10	95/70		1,00	Ду 25	
Охлаждение - Фанкойл			85,0	10	7/12		14,61	Ду 80	
Охлаждение - Кондиционер			85,0	10	фреон		-	-	Или фанкойлы, или конди., или совмещ.
<b>СИСТЕМА ВОДОСНАБЖЕНИЯ И КАНАЛИЗАЦИИ</b>									
			Необходимая температура воды	Необходимый диаметр трубы	Необходимое давление в кране		Необходимый поток воды		Примечания: Наличие хозяйственной канализации к-3. или Выделение помещения для размещения жируловпителя на уровне ниже уровня помещения ресторана площадью не менее 15 М2.
			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		
<b>ЭЛЕКТРИЧЕСТВО вариант МАХ</b>									
Установленная мощность энергопотребителей Р <sub>у</sub>	Единовременная мощность Р <sub>ед</sub>	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 x ВВГ нг LS 1x 95 + 1 x ВВГ нг LS 1x 70		
			ВВОД 2	180	250 I уст = 200	250	4 x ВВГ нг LS 1x 95 + 1 x ВВГ нг LS 1x 70		
<b>Архитектура</b>									
			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.									



# Интерьеры:

---



# Интерьеры:

---





# Интерьеры:





# Ατμόσφαιρα:

---





TORRO GRILL

FOR IP

BAURO

ACKRICK  
MAY



Сергей Степанищев

sss@torrogrill.ru

www.torrogrill.ru