CHICKEN HOUSE®

**Мы заботимся о том,
чтобы работать с нами было удобно.**

Оглавление

О компании..... стр. 3

Семейное кафе..... стр. 4

Меню.....стр. 5

Технологический процесс.....стр. 6

Контроль качества.....стр. 7

Корпоративный Университет.....стр. 8

Чикен-Авто.....стр. 9

Ценовая политика.....стр. 10

Концепция франшизы.....стр. 11

5 причин начать бизнес вместе с нами .....стр. 12

Условия.....стр. 13

Контактная информация.....стр. 14

О компании

Торговая марка «Chicken House» была образована в 2004 году, правообладателем товарного знака является ООО торговая компания «САН». Первый франчайзинговый ресторан быстрого обслуживания «Chicken House» был открыт в г. Твери по адресу - улица Коминтерна дом 63. Разработал и реализовал концепцию ресторанов быстрого обслуживания ТМ «Chicken House» Кайяли Мухаб, являющийся директором ООО ТК «САН».

С первых дней работы мы заботимся обо всех аспектах в сфере питания. Начинается контроль от продуманного меню, содержащего всё необходимое для здорового питания и полноценного рациона для широкого круга посетителей франчайзинговых ресторанов ТМ «Chicken House». Торговая компания «САН» ответственно подходит к отбору продуктов, выбирая для своих блюд только натуральные и качественные.

Все процессы хранения продуктов и приготовления стандартизированы и отвечают всем требованиям нормативных документов. Все бистро ТМ «Chicken House» это заведения семейного типа. На сегодня это направление можно признать одним из наиболее перспективных в сфере развития общественного питания. Направленность предприятий ТМ «Chicken House» на досуг для всей семьи – это шаг к тому, чтобы в быстром современном ритме найти место, где можно быстро и вкусно перекусить, а также возможность для приятного проведения времени.

В предприятиях ТМ «Chicken House» все фирменные блюда в основном готовятся из курицы. Куриное мясо маринуется по особому рецепту, затем панируется и жарится в специальной закрытой фритюрнице под давлением. В меню так же присутствуют блюда из говядины, морепродуктов, холодные и горячие напитки, десерты и полностью отсутствует алкоголь.

Идеологией заведений ТМ «Chicken House» является приготовление блюд из натуральных продуктов практически у вас «на глазах», а также неукоснительное соблюдение стандартов обслуживания посетителей.

ООО ТК «САН» постоянно развивается и открывает новые франчайзинговые предприятия ТМ «Chicken House», расширяя географию присутствием в различных регионах РФ.

Семейное кафе

Семья для предприятий ТМ «Chicken House» это не просто ячейка общества или условная единица.

Для того, что бы поддерживать идеалы семьи ТК «САН» работает сразу над несколькими аспектами:

- Расширение ассортимента детских блюд;
- Обустройства детских уголков и мебели;
- Организация создания анимации и детской сувенирной продукции «Chicken House» для предприятий ТМ «Chicken House»;
- Разработка весёлого и интересного интерьера

АНИМАЦИОННЫЕ ПРОГРАММЫ

ДЕТСКИЙ УГОЛОК

Всё это делается с единой целью – предоставить максимум возможностей детям для проведения досуга, а также сохранить внимательное отношение к отзывам и пожеланиям маленьких гостей.

МЕНЮ

Меню ориентированно на широкую целевую аудиторию.
Супы, порционные блюда, салаты, десерты, соусы, горячие и холодные напитки, шашлыки.

СУПЫ

САЛАТЫ

ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

ДЕСЕРТЫ

ЛАВАШИ

ПОРЦИОННЫЕ БЛЮДА

ШАШЛЫКИ

СЭНДВИЧИ

КАРТОФЕЛЬ

КУРИЦА В ПАНИРОВКЕ

Технологический процесс

Основным принципом предприятий ТМ «Chicken House» является высокое качество продукции. Для обеспечения полного цикла контроля качества на многих предприятиях ТМ «Chicken House» организовано производство булочек и мясных полуфабрикатов.

Основным сырьём для изготовления булочек и лавашей является мука. Для создания изделий используются только высшие сорта, от проверенных производителей. На производстве используется современное высокотехнологическое оборудование, что позволяет достичь ещё больших результатов. Главным преимуществом франшизы ТМ «Chicken House», помимо особых рецептур приготовления, также является принцип «одного дня» - в отличие от многих конкурентов, предприятия ТМ «Chicken House» не используют вещества для увеличения срока реализации и хранения булочек в глубокой заморозке, что позволяет сохранить их первоначальную свежесть.

Помимо хлебобулочных изделий предприятия ТМ «Chicken House» производят мясные полуфабрикаты из птицы и говядины. Для их приготовления используется только натуральное сырьё отечественных производителей, имеющих документы, подтверждающие безопасность их продукции. Соблюдая все необходимые условия, мясо разделывается согласно утверждённым стандартам ТМ «Chicken House» и маринуется по специальному рецепту.

Кроме всего вышеперечисленного, предприятия ТМ «Chicken House» собственноручно изготавливают фирменные соусы и некоторые холодные напитки.

Контроль качества

Большое значение предприятия ТМ «Chicken House» придают контролю качества продукции на всех этапах: от производства до подачи. Каждый поставщик предприятий ТМ «Chicken House»проходит тщательный отбор и строго соблюдает внутренние процедуры сети.

Предприятия ТМ «Chicken House» работают только с теми поставщиками, которые соблюдают все условия необходимые для обеспечения поставки качественного сырья. Большинство партнёров проверенны временем. Куриное мясо, используемое в приготовлении блюд ,проходит строгий отбор. Вся продукция доставляется в компанию в специальных фургонах, на всех этапах транспортировки осуществляется температурный контроль. Также стандартизированы все процессы хранения и приготовления продуктов, они отвечают всем требованиям нормативных документов.

Блюда готовят на оборудовании с постоянным электронным контролем времени и температуры приготовления. На всех предприятиях ТМ «Chicken House» не реже одного раза в месяц проводится проверка соответствия существующим стандартам качества и безопасности продукции.

Предприятия ТМ «Chicken House»
гордятся тем, что предлагают только свежие и вкусные блюда.

Корпоративный Университет

Корпоративный Университет – современный инструмент комплексного управления человеческим капиталом.

Цель - совершенствование профессионализма сотрудников компании, и как следствие, улучшение качества обслуживания клиентов. Разработаны сервисные стандарты, организована корпоративная база знаний, в различных форматах обучения ведется их трансляция.

Обучение проводится в масштабе всех предприятий ТМ «Chicken House» – начиная от высшего управленческого звена(тренинги и семинары по управленческим навыкам), заканчивая простыми рабочими – уборщиками, официантами, поварами (welcome-тренинги, производственное обучение, сервисные курсы, «клиентоориентированные продажи» для кассиров).

Обучение является и развивающим и мотивирующим элементом в компании.

Параллельно проводится квалификационная оценка сотрудников. Для менеджеров среднего звена организуется ежемесячный конкурс «Лучший администратор месяца».

С 2014 года предприятия ТМ «Chicken House» используют автоматизированную систему управления персоналом – «Chicken Staff». Программа, специально разработана для предприятий ТМ «Chicken House», регулирует процессы подбора, обучения и оценки персонала, оптимизирует штатные структуры на филиалах, графики сотрудников, организует систему хранения личных карточек работников.

- ОБУЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА
- РЕГУЛЯРНОЕ ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ
- ОБУЧЕНИЕ ФРАНЧАЙЗИ ОСНОВАМ УПРАВЛЕНИЯ ФРАНШИЗНЫМ ПРЕДПРИЯТИЯМ

Дополнительная информация «Чикен Авто»

Дополнительный формат - «Чикен Авто».

Работа такого подразделения позволяет гостям подъехать к ресторану на машине, и тем самым даёт нам возможность обслуживать большее количество людей. В среднем 1 подразделение «Чикен Авто» обрабатывает порядка 300 заказов за сутки.

Работники «Чикен Авто принимают заказы с помощью специального оборудования, также осуществляется приём заказов на улице. Благодаря формату «Чикен Авто» можно заказать еду и вкусно поесть, не выходя из машины.

Ценовая политика

Ценовая политика разработана с целью обеспечить франчайзи лидирующие позиции в отрасли, даже в небольших городах с относительно низкой покупательной способностью населения

300 руб.

Средний чек покупателя*

* - за полноценный обед, который будет включать в себя первое, второе блюдо а также напиток и десерт.

Высокие обороты показывают заведения, работающие по франшизе ТМ «Chicken House». В среднем за день одно заведение ТМ «Chicken House» посещает около 1000 человек. Каждое заведение ТМ «Chicken House» приносит стабильную прибыль своим владельцам. Можно с уверенность говорить, что сегодня это не просто бизнес, а уникальный брэнд.

Суп

Мороженое в рожке

Салат Цезарь

Шаварма открытая

Концепция франшизы

ТМ «Chicken House» - это федеральная сеть ресторанов быстрого обслуживания, насчитывающая более десятка франчайзинговых ресторанов в Твери, Тверской и Свердловской областях. За более чем 10 лет существования закрепила за собой позицию абсолютного лидера на рынке Твери, вытеснив крупнейших федеральных конкурентов в своей отрасли.

ТМ «Chicken House» - франшиза общественного питания доказавшая свой многолетний успех на отечественном рынке, а значит не требует адаптации к работе с российским потребителем.

Успех ТМ «Chicken House» принёс её основной принцип – всё для семьи и детей. Именно поэтому меню насчитывает более десятка категорий (включая редкие для отрасли – супы и блюда на открытом огне), цены доступны для любого семейного бюджета, в заведениях есть детский уголок и анимационные программы для детей.

Изучив все предложения на рынке франшиз общественного питания, наши специалисты постарались учесть опыт конкурентов и создали максимально выгодное предложение для потенциальных франчайзи, которое предполагает такие пункты, как:
- Низкий процент роялти;
- Полный пакет бесплатного обучения;
- Повсеместное сопровождение на всех этапах, начиная с проектирования;
- Предоставление рекламных материалов без дополнительных отчислений;
- Отсутствие побочных платежей за пользование франшизой.

Результатом работы ООО ТК «САН» (правообладатель ТМ «Chicken House») стало открытие более десятка франчайзинговых точек на территории РФ.

5 ПРИЧИН
начать свой бизнес с брендом «Chicken House»

- 1) Вы хотите иметь собственный успешный бизнес.
- 2) Вы хотите не просто открыть ресторан, но и зарабатывать на этом деньги.
- 3) У Вас уже есть ресторан, но в последнее время прибыли уменьшаются, потому что на рынок вашего города активно выходят новые сильные бренды.
- 4) Вам нужен партнер, который не претендует на вашу прибыль, но может помочь ее заработать.
- 5) Вы хотите иметь конкурентоспособный бизнес, подкреплённый высоким качеством и ценой.

Условия сотрудничества

Вступай в семью ТМ «Чикен Хауз»!

Франчази получает:

- Консультации при подборе или строительстве коммерческих площадей, оформлении разрешительной документации, а также при разработке проекта расстановки оборудования.
- Скидки у ведущих поставщиков и подрядчиков.

Вместе с тем, окончательный выбор остается за франчайзи, при условии соблюдения стандартов качества ТМ «Чикен Хауз»;

- Детальную документацию (ТТК) по приготовлению блюд и эксплуатации оборудования;
- Обучение основам управления рестораном быстрого обслуживания;
- Помощь при поиске и подборе персонала;
- Обучение персонала в Корпоративном университете ТМ «Чикен Хауз» при найме, а также регулярное повышение квалификации сотрудников;
- Рекламные материалы в цифровом формате, макеты упаковки, фирменную форму для персонала;
- Программное обеспечение;
- Информационную поддержку в течение всего срока действия франшизы, включающую консультации по: оптимизации ассортимента и его адаптации к региональному спросу, налаживанию механизмов решения операционных задач, разработке территории, выводу предприятия на положительный баланс, достижению плановых показателей прибыли и т.д.

Наши требования

- Площадь от 450 м2
- Электроэнергия - 100-120 Квт
- Соблюдение стандартов компании.

Стоимость франшизы

- Паушальный взнос – 10 000 $ (покрывает затраты франчайзера на подключение нового абонента к франчайзинговой сети);
- Роялти 4% от ежемесячного оборота.

Контактная информация

Тел: 43-47-50 (доб.27)

Сайт: www.chickenhouse.ru

Эл. почта: franchise@chickenhouse.ru

www.chickenhouse.ru