

MGRILL – сеть заведений быстрого питания, ежедневно меняющая представление о фаст-фуде уже более 13 лет.

Благодаря высокому качеству продукции и профессиональному сервису, компания в рекордно быстрые сроки завоевала популярность и по достоинству заняла лидерские позиции среди конкурентов.

В настоящее время под торговой маркой MGRILL работают более 60 заведений.

Опыт нашей компании позволит в кротчаишии сроки организовать и управлять вашем бизнесом, даже если вы



не являетесь специалистом в этой отрасли. Запуск проекта начиная от договора до первого гостя 3 мес. — ЭТО РЕАЛЬНО!!!

СЕГОДНЯ MGRILL ЯВЛЯЕТСЯ МНОГОКРАТНЫМ ЛАУРЕАТОМ В НОМИНАЦИИ «ЛУЧШИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» В НОВОСИБИРСКЕ

ХРОНОЛОГИЯ УСПЕХА

БОЛЕЕ 50 ЗАВЕДЕНИЙ ПО ФРАНШИЗЕ

2020г.



ПАВИЛЬОН

Входит основной ассортимент компании (Шаурма, бургеры, куринная продукция)

Комплектация - под ключ.

Организованы посадочные места для клиентов в виде барных стоек.





НЕТ ВОЗМОЖНОСТИ ОРГАНИЗОВАТЬ ВНУТРИ ПАВИЛЬОНА КУХНЮ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ. СООТВЕТСТВЕННО НУЖНО ОТКРЫВАТЬСЯ СРАЗУ НЕСКОЛЬКИМИ ТОЧКАМИ С ОТКРЫТИЕМ ОТДЕЛЬНОЙ ФАБРИ КУХНИ.

КАФЕ

Входит основной ассортимент компании (Шаурма, бургеры, куринная продукция, блины).

Комплектация - под ключ.

Организованы посадочные места с диванами и столами + барные стоики.





ЕСТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ОРГАНИЗОВАТЬ ВНУТРИ ПАВИЛЬОНА КУХНЮ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ.
ПОЗВОЛЯЕТ ОБСЛУЖИТЬ БОЛЕЕ БОЛЬШИЙ ТРАФИК КЛИЕНТОВ.

МЕНЮ



ШАУРМА

«Классическая»

Традиционный рецепт шаурмы из сочного маринованного мяса, в сочетании с фирменным соусом, тонкими ломтиками корнишонов, свежемаринованной капустой и обжаренным золотистым картофелем.

«Греческая»

Сочетание свежих овощей, оригинального соуса, сочного куриного мяса и картофеля фри, в пите, обжаренной до хрустящей корочки.

«Сырная»

Гармоничное сочетание жаренного куринного филе и ароматного сыра, с фирменным соусом и пластиками томата, в лаваше с хрустящей корочкой.

«Веганская»

Шаурма для убежденных веганов из свежих овощей, гармонично сочетающихся с острой морковкой, гороховым соусом, дополненным ярким вкусом кунжута.

«Мексиканская»

Самые популярные ингредиенты Мексиканской кухни: острая фасоль в кисло-сладком соусе, томаты, сладкий перец и лучок, с добавлением сочного мяса и золотистого картофеля.

«Денер-Кебаб»

Аппетитная комбинация ароматного мяса, обжаренного на гриле и сочного маринованного микса из двух видов капусты в пите, с добавлением свежайщих овощей, хрустящего картофеля и двух видов соуса, по фирменному рецепту.

«Денер-омлет»

Сытное блюдо из омлета и сочного куринного мяса, со свежими ломтиками томата, в хрустящей пите.

БУРГЕР

с мясной котлетой

Классическая булочка с кунжутом, аппетитная мясная котлета свежие овощи и ароматный сыр.

со стейком

Приготовленные на гриле кусочки сочной свинины, ломтики свежих томатов и огурца, хрустящий салат на нежной булочке с кунжутом, в сочетании с расплавленным сыром.

с куриным филе

Яркий вкус маринованного филе, обжаренного на гриле, свежих овощей, хрустящего салата, с добавлением маринованного лучка, на мягкой булочке с кунжутом.



КРЫЛЬЯ

куриные фри

Ароматные куриные крылышки по фирменному рецепту, на выбор «классические» или «острые», в хрустящей легкой панировке.

НАГГЕТСЫ

куриные фри

Горячие ломтики из нежного куриного филе в оригинальном классическом или остром маринаде, обжаренные до хруста в воздушной панировке.

СТРИПСЫ КУРИНЫЕ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ



БЛИНЧИКИ В АССОРТИМЕНТЕ

УСЛОВИЯ СОТРУДНИЧЕСТВА

КАФЕ (80м²)





ПАВИЛЬОН (40м²)





МИНИ-ПАВИЛЬОН (21м²)





ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС 400 000 руб. СРОК ОКУПАЕМОСТИ от 10 мес. РОЯЛТИ 4%

инвестиции:

от 4,0 млн руб.

чистая прибыль в год:

от 4,8 млн руб.

инвестиции:

от 3,0 млн руб.

чистая прибыль в год:

от 3,6 млн руб.

инвестиции:

от 2,2 млн руб.

чистая прибыль в год:

от 2,4 млн руб.

ПЕРЕД ОТКРЫТИЕМ:

- ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПАВИЛЬОНА ИЛИ ПЛАНИРОВАНИЕ АРЕНДОВАННОГО ПОМЕЩЕНИЯ
- КОМПЛЕКТАЦИЯ ТОРГОВОГО ОБЪЕКТА С НАШИМИ СКИДКАМИ ОТ НАШИХ ПАРТНЕРОВ
- ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ БРЕНДБУКА
- ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОДБОРУ И РАБОТЕ С ПЕРСОНАЛОМ
- ОБУЧЕНИЕ ПЕРВОГО МЕНЕДЖЕРСКОГО И ПОВАРСКОГО СОСТАВА НА ГЛАВНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ КОМПАНИИ
- ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ДОСТУПА К ОРИГИНАЛЬНОЙ РЕЦЕПТУРЕ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ КАРТАМ КОМПАНИИ
- ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ДОСТУПА И ОБУЧЕНИЕ ПРОГРАММЕ ЕДИНОГО ОПЕРАЦИОННОГО УЧЕТА
- ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ МАРКЕТИНГОВОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ДЛЯ ОТКРЫТИЯ ТОРГОВОГО ОБЪЕКТА
- СОСТАВЛЕНИЕ РАБОЧЕЙ ДОКУМЕНТАЦИИ СВЯЗАННОЙ С ВЕДЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
- ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ РАБОЧЕГО СПИСКА ПОСТАВЩИКОВ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОИСКУ ЗАМЕНЯЕМЫХ
- ОБУЧЕНИЕ КОНТРОЛЮ КАЧЕСТВА И ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ (ХАСП)
- ВЫЕЗД СПЕЦИАЛИСТОВ ПРЕД ОТКРЫТИЕМ ТОРГОВОГО ОБЪЕКТА
- ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЕДИНОЙ СИСТЕМЕ ВИДЕОНАБЛЮДЕНИЯ

ПОСЛЕ ОТКРЫТИЯ:

- ВКЛЮЧЕНИЕ В ОБЩИИ СПИСОК ТОРГОВЫХ ТОЧЕК КОМПАНИИ
- ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЕДИНОМУ CALL-ЦЕНТРУ
- ВИДЕНИЕ СИСТЕМЫ ОПЕРАТИВНОГО УЧЕТА
- ПОСТАВКА ЭКСКЛЮЗИВНОЙ ПРОДУКЦИИ
- УДАЛЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ СТАНДАРТОВ
 ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ И КАЧЕСТВА ОБСЛУЖИВАНИЯ
- ПОДДЕРЖКА СО СТОРОНЫ ПРАВООБЛАДАТЕЛЯ ПО ВОПРОСАМ ВЕДЕНИЯ БИЗНЕСА
- ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ СПЕЦЦЕН ОТ КЛЮЧЕВЫХ ПОСТАВЩИКОВ
- УЧАСТИЕ В ФЕДЕРАЛЬНЫХ МАРКЕТИНГОВЫХ ПРОГРАММАХ

В СТОИМОСТЬ ФРАНШИЗЫ ВХОДИТ:

- ВОЗМОЖНОСТЬ РАБОТАТЬ С ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ КОЛЛЕКТИВОМ МГРИЛЬ
- РАЗВЕРНУТЫЙ БРЕНДБУК С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ОФОРМЛЕНИЮ
- ТЕХНОЛОГИЯ УВЕЛИЧЕНИЯ ЛОЯЛЬНОСТИ КЛИЕНТОВ
- ОБУЧЕНИЕ И СТАЖИРОВКА МЕНЕДЖЕРСКОГО И ПОВАРСКОГО СОСТАВА НА ОСНОВНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ МГРИЛЬ
- КОНСУЛЬТАЦИЯ ПО ПОДБОРУ ПЕРСОНАЛА
- ОНЛАЙН ДОСТУП К СИСТЕМЕ УЧЕТА И ФИН. РЕЗУЛЬТАТАМ КОМПАНИИ
- КРУГЛОСУТОЧНЫЙ ДОСТУП К ВИДЕОКОНТРОЛЮ ТОРГОВОЙ ТОЧКИ
- ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УНИКАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА
- РУКОВОДСТВО ПО УПРАВЛЕНИЮ И КОНТРОЛЮ СТАНДАРТАМИ
 КАЧЕСТВА + ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЕДИНОМУ ФЕДЕРАЛЬНОМУ CALL ЦЕНТРУ
- УПОМИНАНИЕ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА НА САЙТЕ И В СОЦСЕТЯХ
- ВЫЕЗД СПЕЦИАЛИСТА ДЛЯ ЗАПУСКА БИЗНЕСА

