

Oysters

ФРАНШИЗА ПРЕМИАЛЬНЫХ РЕСТОРАНОВ · 2026

Франшиза Oysters & Wine Bar

Устрицы, которые покоряют Россию

ИП НОВИКОВ СЕРГЕЙ СЕРГЕЕВИЧ



О КОМПАНИИ

Кто мы

Oysters & Wine Bar — сеть ресторанов премиального сегмента, специализирующихся на устрицах и авторских блюдах из морепродуктов.

- 3 действующих ресторана в Москве и Краснодаре
- 9 лет успешной работы на рынке HoReCa
- Авторская кухня и отточенные стандарты сервиса
- Лояльное сообщество гостей — более 14 000

ПОЧЕМУ МЫ

6 причин выбрать нашу франшизу

Готовый бизнес

Проверенная бизнес-модель с налаженными процессами и отточенной операционкой

Отработанные процессы

9 лет доработки: все процессы описаны, автоматизированы и работают без сбоев

Вовлечённая команда

Команда, которая горит своим делом — от шефа до хостес — живая философия бренда

Ментор от собственника

Личное сопровождение владельца на каждом этапе — от открытия до первых гостей

Готовое меню

80+ позиций авторского меню, система обучения и поставки ингредиентов

Узнаваемый бренд

Бренд, который знают и любят — сформированная аудитория и лояльность гостей



ПРЕИМУЩЕСТВО

Готовый бизнес

Минимум рисков, максимум результата. Вы получаете полностью настроенный и работающий бизнес «под ключ».

- Проверенная локация и дизайн интерьера
- Обученная команда и стандарты сервиса
- Отлаженные процессы закупок и логистики
- Действующая CRM и система учёта
- Финансовая модель с подтверждёнными цифрами



ПРЕИМУЩЕСТВО

Команда и менторство

Собственник лично вовлечён в сопровождение каждого партнёра. Это не просто франшиза — это партнёрство.

- Личное знакомство с владельцем перед стартом
- Регулярные звонки и аудиты в первый год работы
- Доступ в закрытое сообщество франчайзи
- Помощь в подборе ключевых сотрудников
- Совместное планирование маркетинговых кампаний



ПРЕИМУЩЕСТВО

Меню и обучение

Готовое меню из 80+ позиций с полным описанием технологии приготовления, поставщиками и ценами.

- Авторские рецепты с подробными карточками
- Программа обучения для поваров и официантов
- Стандарты сервиса и работы с гостем
- Выездное обучение на вашу локацию
- Обновление меню и сезонные рецептуры

Мы в Oysters не просто ведём бизнес — мы живём устрицами! Каждая раковина, каждый соус, каждый нюанс вкуса — это часть нашей страсти. Мы знаем, как раскрыть истинный характер устрицы и подарить гостю тот самый момент восторга — и делаем это с любовью, а не ради чека.

— СЕРГЕЙ НОВИКОВ, ОСНОВАТЕЛЬ OYSTERS & WINE BAR

ФИНАНСЫ

Финансовые показатели

25 000 000 руб.

СРЕДНЕГОДОВОЙ ОБОРОТ

3 500 руб.	85%	67%	1 800+
СРЕДНИЙ ЧЕК	НАЦЕНКА	МАРЖИНАЛЬНОСТЬ	ГОСТЕЙ / МЕСЯЦ

ОКУПАЕМОСТЬ

Ваши инвестиции окупаются за 1.5 года

С момента открытия ресторана. Срок подтверждён реальными данными действующих точек.

17 месяцев

ДО ПОЛНОГО ВОЗВРАТА ИНВЕСТИЦИЙ

ТЕХНОЛОГИИ

Передовые технологии ресторана

YouGile

Автоматизация зала: приём заказов, контроль кухни, учёт столов и смен. Минимум ошибок — максимум скорости обслуживания.

✓ Включено в пакет

YouGile

Учёт предпочтений гостей, история визитов, автоматические напоминания и программа лояльности. Каждый гость — на вес золота.

✓ Включено в пакет

Система лояльности

Накопительная программа для гостей: бонусы, скидки на день рождения и персональные предложения. CRM-система удержания и возврата гостей. Рекомендации и повторные визиты.

✓ Включено в пакет

1С-ФинОфис

Автоматизация бухгалтерии, налоговый учёт и финансовая отчётность в реальном времени

Безопасность

Видеонаблюдение, СКУД, пожарная сигнализация — удалённый мониторинг 24/7

BI-аналитика

Дашборды продаж, ABC-анализ меню, прогнозирование загрузки и оптимизация стоп-листа

Email-маркетинг

Автоматические рассылки, бронирования, напоминания о визите и поздравления гостей

Система бронирования

Онлайн-бронирование столов, интеграция с Яндекс.Картами и агрегаторами

Складской учёт

Автоматический учёт остатков, ротация по FIFO, контроль списаний и заявки поставщикам

Гостевая аналитика

NPS-опросы, отзывы на картах, RFM-сегментация и прогноз оттока гостей

ПАКЕТ ФРАНШИЗЫ

Что вы получаете

1 **Готовый набор документов**
Все юридические и операционные документы в одном пакете

2 **Честный роялти**
Прозрачные условия без скрытых платежей и неожиданных комиссий

3 **Обучение от владельца**
Личное погружение в бренд, философию и операционку от первого лица

4 **Сопровождение 24/7**
Первые 12 месяцев — еженедельные созвоны и выездные визиты

5 **Подбор кадров**
Помощь в найме ключевых сотрудников: шеф-повар, управляющий, администратор

6 **Обучение персонала**
Полный курс для команды: от официантов до хостес, включая аттестацию

7 **Подбор помещения**
Анализ локации, переговоры с арендодателем, помощь в согласованиях

8 **Рекламная кампания**
Готовая маркетинговая стратегия, контент-план и фото-/видеоматериалы

9 **Лучшие устрицы в России**
Эксклюзивные поставки напрямую от проверенных ферм — французских и российских

ПРОЦЕСС

Путь от решения до первого гостя

1

Знакомство и Due Diligence

Созвон с владельцем, знакомство с брендом, финансовая модель и ответы на все вопросы. Решение принимаете только вы.

2

Подбор и согласование локации

Анализ трафика, конкурентов, аудитории. Помощь в переговорах с арендодателем и получение скидки на аренду.

3

Проектирование и дизайн

Готовые дизайн-решения, рекомендации по инженерии и зонированию. Контроль ремонта и ввод в эксплуатацию.

4

Подбор и обучение команды

Найм ключевого персонала, выездное обучение, аттестация. Репетиция сервиса до открытия.

5

Торжественное открытие

PR-поддержка, запуск программы лояльности, мониторинг первых недель и оперативная помощь 24/7.

ДОКУМЕНТЫ

Пакет документов и обучение

Юридические документы

- Договор коммерческой концессии
- Решение о регистрации товарного знака
- Лицензионное соглашение
- Договор на поставку продукции
- Договор на IT-сервисы (Tillypad, CRM)

Операционные документы

- 33 стандарта работы ресторана
- Технологические карты (80+ позиций)
- Регламенты сервиса и общения с гостем
- Чек-листы ежедневных и еженедельных задач
- Брендбук и гайд по визуальной айдентике

Программа обучения

- Базовый курс для персонала (3 дня, выездной)
- Продвинутый курс для управляющего (5 дней)
- Курс для шеф-повара (7 дней, выездной)

Посторонняя поддержка

- Ежемесячные обновления меню и стандартов
- Доступ к закрытому чату франчайзи
- Аттестация перед открытием точки

БРЕНД

Элементы фирменного стиля

Primary Brown	Dark Brown	Gold Accent	Dark BG	Cream Text
#8b5a2b	#5c3a1e	#c9a227	#1d1813	#f7f4ef

PLAYFAIR DISPLAY — ЗАГОЛОВКИ

Устрицы, которые покоряют Россию

MONTSERRAT — ОСНОВНОЙ ШРИФТ

Франчайзинг премиальных ресторанов с 2018 года

СТАНДАРТЫ

33 стандарта и операционные документы

Безопасность

Пожарная безопасность, охрана труда, санэпидем нормы, ХАССП

ХАССП

Сервис

Встреча гостя, обслуживание, работа с жалобами и возражениями

ISO 22000

Кухня

Технологические карты, пошаговое приготовление, контроль качества

80+ рецептур

Чистота

Чек-листы уборки, зоны ответственности, график санитарных дней

СанПиН

Финансы

Кассовая дисциплина, инвентаризация, учёт, списание и отчётность

1С

Маркетинг

Фото-контент, соцсети, акции, программа лояльности, взаимодействие

CRM

Охрана

Видеонаблюдение, СКУД, пропускной режим, ночная безопасность

24/7

Логистика

Приёмка товара, хранение, ротация, учёт сроков годности и FIFO

FIFO

УСЛОВИЯ

Стоимость и условия франшизы

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС

от 500 000 руб.

ЧТО ЭТО?

Единоразовый платёж за право входа в сеть. Включает право использования бренда, передачу всех стандартов, обучение команды и помощь на старте запуска.

РОЯЛТИ

6%

ЧТО ЭТО?

Ежемесячный процент от выручки за пользование брендом, доступ к маркетинговым материалам и постоянную операционную поддержку от головной компании.

МАРКЕТИНГОВЫЙ СБОР

Включён

ЧТО ЭТО?

Все маркетинговые активности уже учтены в роялти. Отдельных платежей за рекламу и продвижение бренда не требуется.



КОНТАКТЫ

Свяжитесь с нами

Расскажем всё о франшизе, ответим на вопросы и поможем принять решение.

8 988 195 27 75

г. Краснодар

info@oystersrus.ru

franchise.oystersrus.ru


Oysters
Устрицы, которые покоряют Россию