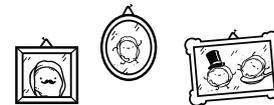




ТВОЯ ПЕЛЬМЕННАЯ МЕЧТЫ

О НАС



НАША МИССИЯ – готовить лучшие пельмени на Земле!

«ЛЕПИМ и ВАРИМ» – это международная (Россия, Казахстан, Кипр – и это далеко не предел!) сеть современных пельменных, которая существует с 2015 года.

Наша первая пельменная открыла свои двери **15 ноября 2015 года** по адресу город Москва, Столешников переулок, дом 9, стр. 1.

Мы обладатели наград Certificate of Excellence (Сертификат Превосходства) и Traveller's Choise (Выбор Путешественников) от главного сайта для путешественников TripAdvisor, выиграла в номинации лучшая закусочная от TimeoutMoscow, у наших

заведений высокие рейтинги на Foursquare, Google, Yandex и т.д. Про нас снимали сюжеты и писали все главные СМИ страны: от Первого канала и Пятницы до Forbes и GQ.

У нас десятки подражателей и заведений, которые копируют наше название/меню/интерьер и фирменный стиль по всему миру (серьезно, даже в США!).



Каждый день мы с гордостью готовим для наших гостей уникальные свежие пельмени, которые стали нашей визитной карточкой.





БИЗНЕС ПОД БРЕНДОМ «ЛЕПИМ и ВАРИМ»



УНИКАЛЬНАЯ МОДЕЛЬ,
ПРОВЕРЕННАЯ ЗА 7 ЛЕТ РАБОТЫ.

ТВОЯ ПЕЛЬМЕННАЯ МЕЧТЫ С ВЛОЖЕНИЯМИ
ОТ 5 МИЛЛИОНОВ РУБЛЕЙ

ОКУПАЕМОСТЬ ИНВЕСТИЦИЙ **ОТ 1 ДО 3 ЛЕТ**

ЗАПУСК БИЗНЕСА **ЗА 60-120 ДНЕЙ**



Товарный знак «ЛЕПИМ и ВАРИМ» зарегистрирован.
Не надо копировать нас, лучше стань частью команды.

ОТ ОСНОВАТЕЛЕЙ



**Николай
СЕРДОТЕЦКИЙ**

Привет, будущий партнер! Я не буду рассказывать здесь о том, как мы придумали «ЛЕПИМ и ВАРИМ». Скажу только, что ты можешь выбрать любую франшизу из множества, представленных на рынке. Но я гарантирую, что именно «ЛЕПИМ и ВАРИМ» изменит твою жизнь навсегда.



**Михаил
ФИШЕР**

Наш бизнес не про продажу пельменей, а про эмоции! Мы делаем будни наших гостей выходными, а выходные праздниками. Хочешь делать мир лучше и видеть счастливые улыбки гостей? Ты обратился по адресу!



Основатели могут долго говорить про «ЛЕПИМ и ВАРИМ», но лучше расскажут тебе все лично, когда познакомитесь.



МЫ СЕГОДНЯ

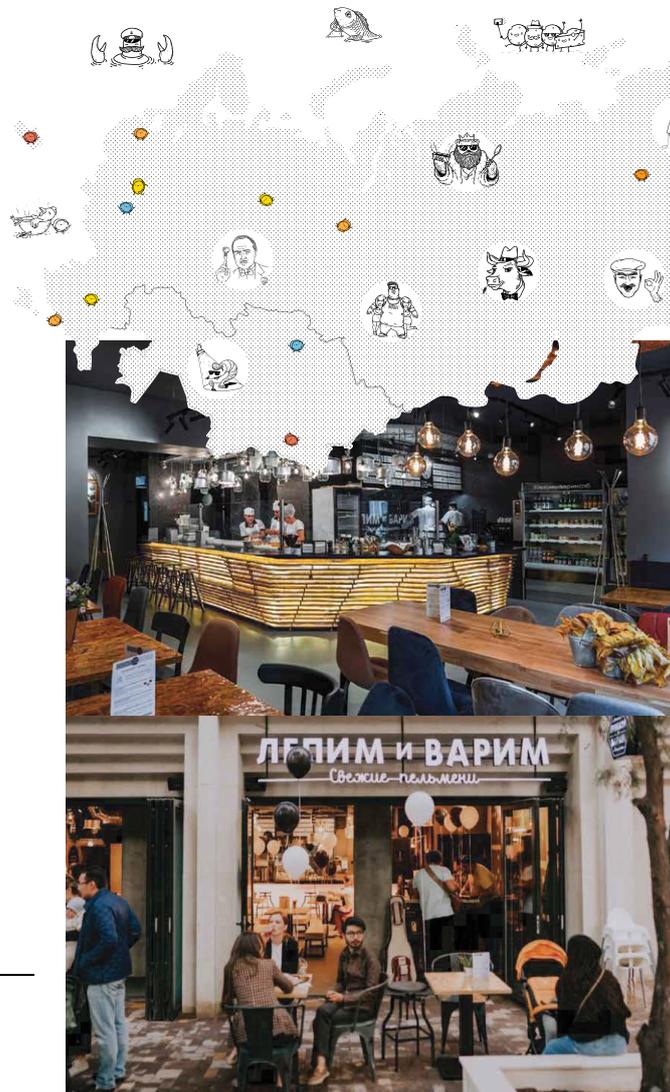
Наша сеть сегодня — восемнадцатьпельменных в **Москве** и области, по четыре в **Алматы** и **Санкт-Петербурге**, по три в **Якутске** и **Казани**, по две в **Краснодаре**, **Калининграде**, **Смоленске** и **Астане** и пока по одной в **Туле**, **Екатеринбурге**, **Оренбурге** и **Новороссийске**. А также красавица в **Лимасоле** (Кипр).

Актуальный список точек ты всегда можешь найти на нашем сайте lepimivarim.ru/pelmennye/

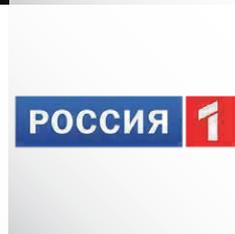
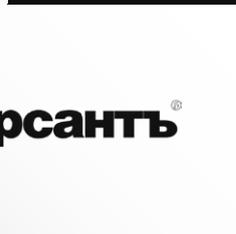
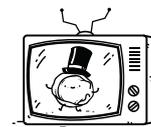
Скоро открытие новых точек:
Якутск, Смоленск и Прага (Чехия).



Возможно, мы открыли еще несколькопельменных, но не успели нанести на эту карту. Сеть развивается!



ГДЕ МЫ ЗАСВЕТИЛИСЬ





ВСЕ ЛУЧШЕЕ – ДЕТЯМ

МЫ КОРМИМ ЛЮДЕЙ ДО 7 ЛЕТ БЕСПЛАТНО!

ДЕТИ ЛЮБЯТ НАШИ ПЕЛЬМЕНИ,
А МЫ ЛЮБИМ ДЕТЕЙ.
БУДЬ УВЕРЕН, НИ ОДИН РЕБЕНОК
НЕ УЙДЕТ ОТ НАС ГОЛОДНЫМ.*



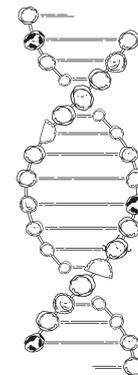
*Одна порция одному ребенку до 7 лет при предъявлении взрослого, купившего тарелку пельменей.



7 ПРИЧИН СТАТЬ ПАРТНЕРОМ «ЛЕПИМ и ВАРИМ»



- 1 ПЕЛЬМЕНИ У НАС В ДНК
- 2 УНИКАЛЬНЫЙ РОССИЙСКИЙ ПРОДУКТ
- 3 СИЛЬНЫЙ БРЕНД
- 4 АТМОСФЕРА
- 5 ВЫСОКАЯ РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ
- 6 ЭФФЕКТИВНАЯ СИСТЕМА ПОДДЕРЖКИ ФРАНЧАЙЗИ
- 7 1 ГОРОД = 1 ПАРТНЕР



Причин много, но мы решили,
что семь причин – это наглядно и красиво.



ПОЧЕМУ НАС ЛЮБЯТ НАШИ ПАРТНЕРЫ?



ПЛАН ОТКРЫТИЯ

пошаговая инструкция по открытию.

ПОДДЕРЖКА

мы на связи с партнером на каждом этапе работы во всех ситуациях 24/7.

ОБУЧЕНИЕ ПОЛНОГО ЦИКЛА

ключевые сотрудники новой пельменной стажируются в Москве, затем наша команда запуска выезжает на место открытия.

ЮРИДИЧЕСКАЯ И БУХГАЛТЕРСКАЯ ПОМОЩЬ

консультация по регистрации юридического лица, бухгалтерскому учету, налогообложению, кассовым документам и многое другое.

МАРКЕТИНГ

акции, инструменты, реклама, матрица событий.

ЧЕСТНОСТЬ

мы не зарабатываем на перепродаже продуктов нашим франчайзи.



НАША ЦЕЛЬ –
БЫСТРЫЙ РОСТ И РАЗВИТИЕ НАШИХ ФРАНЧАЙЗИ!

НАШ ПРИОРИТЕТ –
ДОЛГОСРОЧНОЕ ВЗАИМОВЫГОДНОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО.



Правда, наша франшиза – с человеческим лицом.
Мы будем рядом, мы поддержим. Все получится.

ЧЕМ МЫ ПОМОЖЕМ



ПОДБОР ПОМЕЩЕНИЯ

поможем понять, подходит ли помещение под пельменную

ПЛАНИРОВАНИЕ

мы разрабатываем планы расстановки оборудования, адаптируем планировочное решение под конкретное помещение

ТЕХНОЛОГИЯ

мы предоставляем технологический план под ключ, партнеру остается лишь купить оборудование от проверенных нами поставщиков

ДИЗАЙН

мы предоставляем дизайн-альбом с вариантами отделки, мебели и декора, нужно только выбрать решения под конкретное помещение

МАРКЕТИНГОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ

афиши, лайтбоксы, визитки, дизайн входной группы, наружная реклама, баннеры, сертификаты — это мы берем на себя

СТАНДАРТЫ РАБОТЫ

подготовка рабочего места, чек-листы сотрудников, мониторинг качества работы заведения

ШТАТНОЕ РАСПИСАНИЕ

разработка экспертизы для оптимального количества сотрудников на точке в зависимости от формата и специфики заведения

ПЕРСОНАЛ

обучение, трудовые договоры, стандарты внешнего вида, скрипты общения, регламент работы, программы мотивации

СКЛАД И ХРАНЕНИЕ ПРОДУКЦИИ

сроки годности и количество товаров, маркировка, система складского учета, списание продуктов

ПОСТАВЩИКИ

список товаров и рекомендации по закупке продуктов, упаковки, хозтоваров и инвентаря

СЕКРЕТЫ И ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА

технологические карты и пошаговые рецепты с фотографиями



Ничего не утаим, все расскажем, покажем, если надо, повторим.
Мы хотим, чтобы твой бизнес работал так же успешно, как наш.

РАЗНЫЕ ФОРМАТЫ ТОРГОВЫХ ТОЧЕК

СТРИТ РИТЕЙЛ

ИНВЕСТИЦИИ: от 9 млн. рублей,
ПЛОЩАДЬ: 80-120 м²,
ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ: 70-100 кВт



ТОРГОВЫЕ ЦЕНТРЫ

ИНВЕСТИЦИИ: от 8 млн. рублей,
ПЛОЩАДЬ: 80-120 м²,
ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ: 70-80 кВт

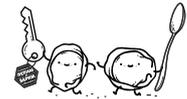


КОРNER

ИНВЕСТИЦИИ: от 5 млн. рублей,

ПЛОЩАДЬ: 25-40 м²,

ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ: 35-40 кВт



ОСТРОВ

ИНВЕСТИЦИИ: от 4 млн. рублей,

ПЛОЩАДЬ: 15-25 м²,

ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ: 30 кВт



Форматы разные, но у них много общего – великолепные свежие пельмени, атмосфера праздника и безупречный сервис.

КОНЕЧНО, УАСЯ!

баранина + кинза

ВИНЕГРЕТ

Свекла, морковь, капуста, соленые огурцы, картофель, растительное масло.

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

BIG RUSSIAN БОРЩ

со сметаной

БОЛЬШИЕ МЯСНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ

свинина + говядина + баранина

ДЯДЯ С КАМЧАТКИ

камчатский краб

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

Сельдь, картофель, лук, морковь, яйцо, свекла, майонез.

КЛАССИКА ЖАНРА

говядина + курица

ЗНАМЕНИТАЯ КРЕВЕТКА

королевские креветки + курица

СВЕЖИЕ ПЕЛЬМЕНИ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ



МАМИН СИБИРЯК

свинина + говядина

30 шт. | 480 г



КОНЕЧНО, УАСЯ!

баранина + кинза

30 шт. | 480 г



БЕЛЫЙ БЫК ЧЕРНОЕ УХО

мраморная говядина black angus

30 шт. | 480 г



БОЛЬШИЕ МЯСНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ

свинина + говядина + баранина

24 шт. | 600 г



ИТАЛЬЯНЦЫ В РОССИИ

курица + пармезан + базилик

30 шт. | 480 г



ЗНАМЕНИТАЯ КРЕВЕТКА

королевские креветки + курица

30 шт. | 480 г



ДЯДЯ С КАМЧАТКИ

камчатский краб

30 шт. | 480 г



БУЛЬБА БЕГИНС

мятый картофель + лук фри

25 шт. | 400 г



СКАЖИТЕ «СЫЫЫР!»

сулугуни + пармезан + гауда + дорблю

30 шт. | 480 г



КЛАССИКА ЖАНРА

говядина + курица

30 шт. | 480 г



УСЛОВИЯ ФРАНШИЗЫ



ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС

- для Москвы и области – от 750 000 рублей за точку
- для России и стран СНГ – от 1 000 000 рублей за первую точку, от 500 000 за последующие
- для точек за пределами СНГ – обсуждается индивидуально



РОЯЛТИ

5% от оборота, начиная с третьего месяца работы



КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ РАБОТЫ РЕСТОРАНА И СЕРВИСОМ

«ЛЕПИМ и ВАРИМ» для нас любимый ребенок и, прежде чем отдать его в чужие руки, мы должны с тобой познакомиться.

Если ты энтузиаст, у тебя горят глаза, и ты хочешь делать вселенную чуточку лучше с помощью волшебной еды и атмосферы праздника, пиши сюда:

franchise@lepimivarim.ru



MAKE PELMENI GREAT AGAIN

УЗНАТЬ БОЛЬШЕ:

Виктория Александрова

Телефон: +7 (927) 628-17-77

Почта: franchise@lepimivarim.ru



СПАСИБО!

