



Poznaj Nasze Modele Biznesowe

www.kokusushi.pl



TRZY MODELE RESTAURACJI

Dopasowane do potrzeb rynku i naszych partnerów
biznesowych



W KOKU Sushi **rozumiemy różnorodność** oraz unikalne potrzeby naszych Partnerów Biznesowych.

Wychodząc naprzeciw tym oczekiwaniom, **stworzyliśmy trzy modele restauracji**: KOKU Sushi POINT, KOKU Sushi oraz KOKU Sushi PREMIUM.

Każdy z nich został zaprojektowany **z myślą o różnych lokalizacjach** – od mniejszych miast po prestiżowe centra metropolii – oraz zróżnicowanych celach, potrzebach i możliwościach finansowych na start, naszych Franczyzobiorców.





KOKU SUSHI POINT

- ✓ Niski koszt inwestycji
- ✓ Mały metraż lokalu

KOKU SUSHI

- ✓ Najbardziej popularny
- ✓ Średni metraż lokalu



KOKU SUSHI PREMIUM

- ✓ Najwyższy standard wystroju wnętrz
- ✓ Duży metraż lokalu





KOKU Sushi POINT

Ten model naszej restauracji został zaprojektowany z **myślą o** przedsiębiorcach, którzy poszukują możliwości wejścia na rynek gastronomiczny z **mniejszym początkowym zaangażowaniem kapitałowym** oraz preferują prostotę zarządzania i szybką rentowność.



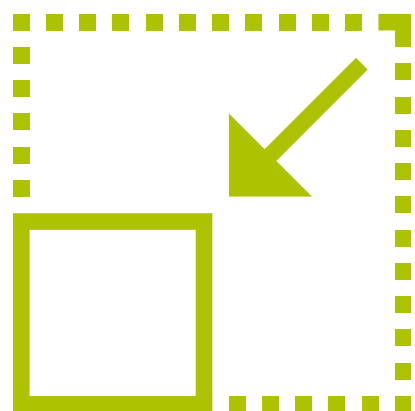
IDEALNE ROZWIĄZANIE JEŚLI:



JESTEŚ NOWYM PRZEDSIĘBIORCĄ w branży gastronomicznej, marzysz o własnej restauracji, ale **chcesz zacząć od czegoś mniejszego** i mniej złożonego.



POSZUKUJESZ DODATKOWEGO źródła przychodu. Jest to też format idealny dla franczyzobiorców, którzy **chcą rozszerzyć ilość restauracji** w swoim mieście i stać się multifranchyzobiorcami.



DYSPONUJESZ mniejszym lokalem lub **chcesz zainwestować w lokalizację** o wysokim potencjale biznesowym, ale **z ograniczonym metrażem** dostępnych do najmu/zakupu powierzchni.

CHARAKTERYSTYKA:

- ✓ Restauracja bez sali konsumpcyjnej
- ✓ Realizuje zamówienia tylko na wynos i z dostawą
- ✓ Brak sprzedaży alkoholu

WYMAGANIA TECHNICZNE:

- ✓ Około 40 m²

KOSZT PRZYSTĄPIENIA:

- ✓ Licencja – 25 000,- zł
- ✓ Stała opłata miesięczna – 2 000,- zł
- ✓ Inwestycja – 40 000,- zł + koszt remontu
- ✓ Projekt, wizualizacja, technologia – 4 000,- zł





KOKU Sushi

Pierwszy model biznesowy naszej sieci i **najbardziej popularny wybór wśród Inwestorów.**

Oferuje wszystkie zalety restauracji z salą, przy jednocześnie optymalnych kosztach startowych inwestycji.



IDEALNE ROZWIĄZANIE JEŚLI:



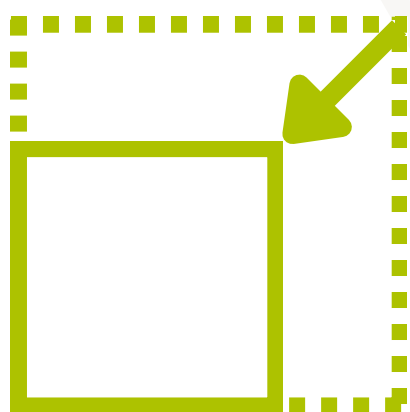
CHCESZ PROWADZIĆ PEŁNOWYMIAROWĄ RESTAURACJĘ

oferując Gościom menu dostępne z obsługą na miejscu, na wynos i z dostawą.

INTERESUJE CIĘ ROZBUDOWANE MENU I USŁUGI:



Chcesz oferować doskonałe menu, ale także sprzedaż alkoholu. W okresie letnim chcesz zapraszać swoich Gości do ogródka, wiesz jak zwiększa to atrakcyjność dla szerokiej grupy klientów. Chcesz organizować wydarzenia dodatkowe jak Warsztaty, Noce Sushi, Lunch Bufety.



SZUKASZ LUB JUŻ DYSPONUJESZ LOKALEM O ŚREDNIM METRAŻU

Ten model naszych restauracji pasuje do lokali o powierzchni od 70 do 100 m² zazwyczaj łatwo dostępnych w dynamicznych lokalizacjach miast.

CHARAKTERYSTYKA:

- ✓ Restauracja z salą
- ✓ Realizuje zamówienia na sali na wynos i z dostawą
- ✓ Oferuje obsługę kelnerską i ogródek letni
- ✓ Koncesja koncesja na alkohol A i B,
- ✓ Pozwala realizować wydarzenia: Warsztaty i Noce Sushi, Lunch Bufety

WYMAGANIA TECHNICZNE:

- ✓ Około 70 - 120 m²

KOSZT PRZYSTĄPIENIA:

- ✓ Licencja – 25 000,- zł
- ✓ Stała opłata miesięczna – 2 500,- zł
- ✓ Inwestycja – 120 000,- zł + koszt remontu
- ✓ Projekt, wizualizacja, technologia – 6 000,- zł





KOKU Sushi PREMIUM

To nie tylko restauracja, ale **przestrzeń, w której luksus spotyka się z kulturą i sztuką kulinarną perfekcji.** To propozycja dla tych, którzy chcą, aby ich biznes był nie tylko miejscem do delektowania się pysznym posiłkiem, ale także stanowił **symbol prestiżu i wysokiej klasy doświadczeń.**



IDEALNE ROZWIĄZANIE JEŚLI:



TWOIM CELEM JEST

zdefiniowanie nowego standardu w branży restauracyjnej w swoim mieście. Model PREMIUM daje ci niezbędne narzędzia, by stać się liderem na lokalnym rynku.



DETALE I NIEZRÓWNANA JAKOŚĆ

to Twoja pasja. Wybrałeś dla swojej restauracji prestiżową lokalizację w centrum miasta, bądź w okolicy wysokiej klasy hoteli. Chcesz przyciągać zamożnych Klientów i wiesz, że w tym przypadku “diabeł zawsze tkwi w szczegółach”.



DYSPONUJESZ

większym budżetem na inwestycję i oczekujesz większych zysków z prowadzenia działalności.

CHARAKTERYSTYKA:

- ✓ Restauracja z salą PREMIUM
- ✓ Realizuje zamówienia na miejscu, na wynos i z dostawą,
- ✓ Realizuje spotkania biznesowe oraz okolicznościowe,
- ✓ Oferuje obsługę kelnerską,
- ✓ Ogródek letni,
- ✓ Koncesja koncesja na alkohol A, B i C

WYMAGANIA TECHNICZNE:

- ✓ Około 100 - 120 m²

KOSZT PRZYSTĄPIENIA:

- ✓ Licencja – 25 000,- zł
- ✓ Stała opłata miesięczna – 3 000,- zł
- ✓ Inwestycja – 300 000,- zł + koszt remontu
- ✓ Projekt, wizualizacja, technologia – 8 000,- zł







PROCES OTWIERANIA RESTAURACJI



PROJEKTOWANIE

Trwa około dwa tygodnie i **obejmuje część** budowlaną, stolarską oraz technologiczną do odbioru przez Sanepid

SZKOLENIE

Czas szkolenia pracowników to **okres 4 tygodni**.

Przez pierwsze 3 tygodnie szkolimy pracowników restauracji. Następnie **otwieramy wspólnie lokal**. Nasi szkoleniowcy pozostają z pracownikami przez kolejny tydzień, aby pracować z nimi wspólnie, nadzorować i służyć pomocą.

Szkolenie Właścicieli i managerów odbywa się przed szkoleniem pracowników, zazwyczaj w trakcie remontu i **trwa 2 dni**.

OTWARCIE TWOJEJ RESTAURACJI!



ROZMOWA WSTĘPNA

- przedstawienie systemu franczyzowego
- wytyczne do poszukiwania lokalu
- akceptacja lokalizacji
- podpisanie umowy

REMONT

Czas trwania remontu jest różny i **zależy głównie od stanu technicznego lokalu oraz firmy wykonawczej**, która przystosuje wnętrze do wymagań projektu. Zazwyczaj jest to okres od 10 do 14 tygodni.

WSPARCIE MARKETINGOWE/ PROMOCJA NOWEJ RESTAURACJI:

Okolo miesiąc przed planowanym otwarciem lokalu **rozpoczynamy szereg działań marketingowych** mających na celu wypromowanie Twojej restauracji: **Uruchamiamy:**

- Wizytówkę restauracji w Google
- Profil na Facebooku
- Profil na Instagramie

oraz rozpoczynamy regularne publikacje budujące zainteresowanie otwarciem.



Dalsza współpraca i wsparcie naszych specjalistów.





”

“Każda Podróż
Rozpoczyna Się
Od Pierwszego
Kroku”

Dołączając do nas, każdy kolejny krok
poprowadzi Cię bezpiecznie i pewnie w
stronę sukcesu.



ZYSKASZ:



Doświadczenie, wiedzę i "know how" największej sieci sushi barów w Polsce zawsze kiedy tego potrzebujesz



Opiekę i stałą współpracę z Managerem Sieci oraz zespołem KOKU Sushi



Wsparcie marketingowe (oszczędność kosztów poprzez wspólne drukowanie materiałów reklamowych)



Procedury BHP, instrukcje, HACCP, GHP i GMP



Podręcznik operacyjny czyli kompendium wiedzy



Projekt technologii do Sanepidu



Receptury potraw oraz menu zgodnie z trendami



Czterotygodniowe szkolenie pracowników Twojej restauracji



Szkolenie dla właścicieli oraz managerów Restauracji



Wspólny koszyk zakupowy - wynegocjowane ceny



Sprawdzone systemy podnoszenia sprzedaży



Sprawdzone systemy motywowania pracowników



Skontaktuj Się Z Nami

Porozmawiajmy o Twojej restauracji KOKU Sushi

Mariusz Olechno, Właściciel:

tel. 663 743 369 

Magdalena Matejczuk, Manager Sieci:

tel. 576 515 615



FORMULARZ KONTAKTOWY

POBIERZ lub WYDRUKUJ - Kluczowe Informacje O Nas