



POZNAJ NASZE

MODELE BIZNESOWE

WWW.KOKUSUSHI.PL

Cztery modele restauracji

Dopasowane do potrzeb rynku i naszych Partnerów Biznesowych.

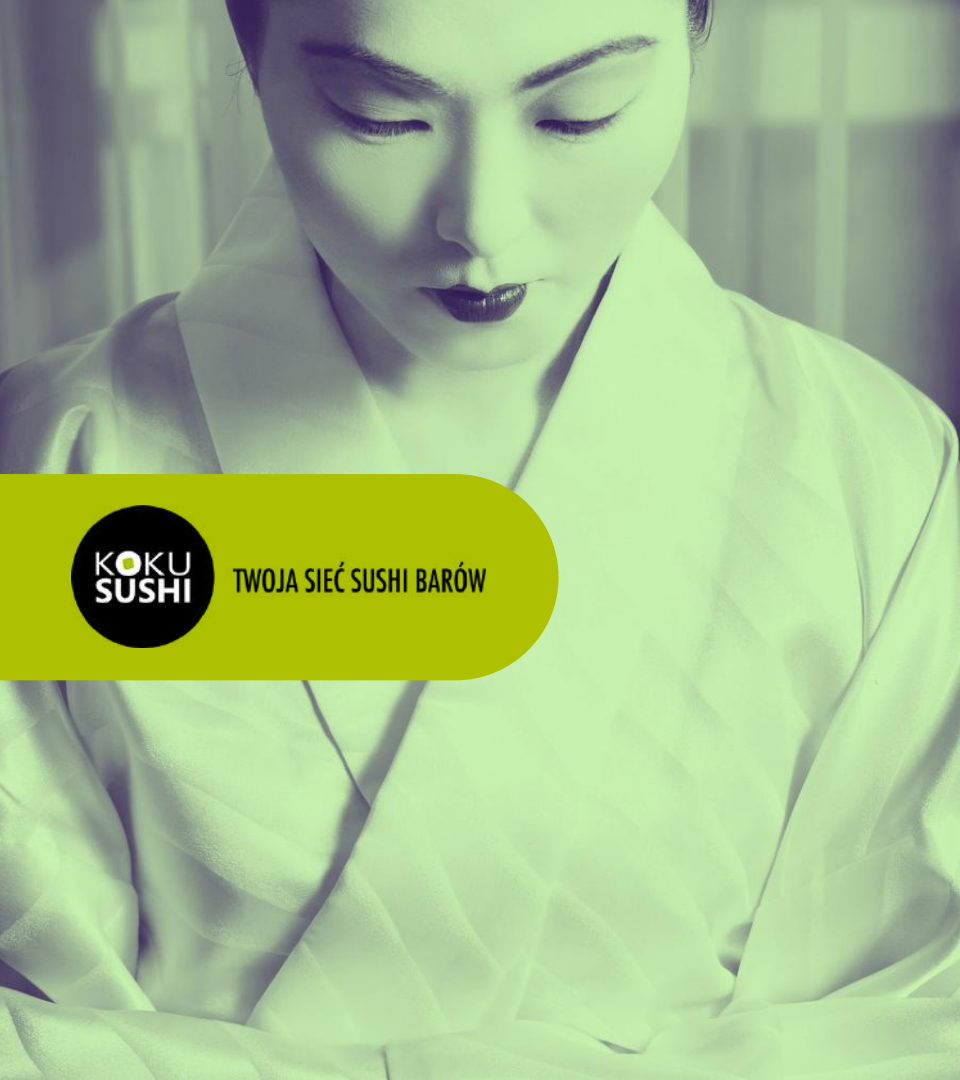
W KOKU Sushi rozumiemy różnorodność oraz unikalne potrzeby naszych Partnerów Biznesowych. Wychodząc naprzeciw tym oczekiwaniom, stworzyliśmy trzy modele restauracji:

KOKU Sushi BASIC, KOKU Sushi, KOKU Sushi PREMIUM oraz KOKU Sushi POINT.

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 Franchyzobiorców.





KOKU Sushi BASIC

- ✓ Niski koszt inwestycji
- ✓ Średni metraż lokalu



KOKU Sushi

- ✓ Najbardziej popularny
- ✓ Średni metraż lokalu



KOKU Sushi PREMIUM

- ✓ Najwyższy standard wystroju wnętrz
- ✓ Duży metraż lokalu



KOKU Sushi POINT

- ✓ Niski koszt inwestycji
- ✓ Mały metraż lokalu





KOKU Sushi BASIC

Najnowszy model biznesowy naszej sieci - **nowatorski koncept** franczyzowy, stworzony z myślą o inwestorach, którzy chcą wejść na rynek gastronomiczny z możliwie **niskimi kosztami** i lokalem o średnim metrażu. Ten model może być zarówno rozwinięciem, jak i kompromisem pomiędzy pozostałymi propozycjami naszej marki.

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 również 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.

KOKU Sushi BASIC

Charakterystyka

- ✓ Restauracja z salą konsumpcyjną
- ✓ Realizuje zamówienia na wynos i z dostawą
- ✓ Sprzedaż alkoholi wg. preferencji franczyzobiorcy
- ✓ Obsługa kelnerska
- ✓ Ogródek letni do indywidualnej decyzji

Wymagania techniczne:

- ✓ Około 60 - 80 m²

Koszt przystąpienia:

- ✓ Licencja - 25 000,- zł
- ✓ Stała opłata miesięczna - 2 500,- zł
- ✓ Inwestycja - już od 150 tys. zł
- ✓ Projekt, wizualizacja, technologia - 5 000,- 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** oraz sprzedaż alkoholu. W okresie letnim chcesz zapraszać swoich Gości do **ogródka**, ponieważ wiesz jak zwiększa to atrakcyjność dla **szerokiej grupy potencjalnych Gości**. Chcesz organizować **wydarzenia dodatkowe**, takie 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.



KOKU Sushi

Charakterystyka

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

Wymagania techniczne:

- ✓ Około 70 - 100 m²

Koszt przystąpienia:

- ✓ Licencja - 25 000,- zł
- ✓ Stała opłata miesięczna - 2 500,- zł
- ✓ Inwestycja już od 300 000,- zł
- ✓ 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 Gości** i wiesz, że w tym przypadku "diabeł zawsze tkwi w szczegółach".



DYSPONUJESZ

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



KOKU Sushi PREMIUM

Charakterystyka

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

Wymagania techniczne:

- ✓ Około 120 - 160 m²

Koszt przystąpienia:

- ✓ Licencja - 25 000, -zł
- ✓ Stała opłata miesięczna - 3 000,- zł
- ✓ Inwestycja - już od 600 tys. zł
- ✓ Projekt, wizualizacja, technologia - 8 000,- zł





TWOJA SIĘĆ SUSHI BARÓW



KOKU Sushi POINT

Najbardziej **kompaktowy** i **ekonomiczny** model franczyzowy w ofercie naszej marki. Stanowi idealne uzupełnienie i rozszerzenie działań nowych franczyzobiorców na jednym obszarze. Format opiera się na **modelu bez sali** konsumpcyjnej działającej **wyłącznie** w oparciu o zamówienia **na wynos** i **dostawę**.

IDEALNE ROZWIĄZANIE, JEŚLI:



CHCESZ ROZSZERZYĆ

swoją obecność lokalnie, ponosząc niższy koszt inwestycji



CHCESZ ODCIĄŻYĆ

główną restaurację i zwiększyć ilość zamówień dzięki szybkiej realizacji



DYSPONUJESZ

lokałem o ograniczonym metrażu, ale w dobrej lokalizacji bliżej Twoich Gości

KOKU Sushi POINT

Charakterystyka

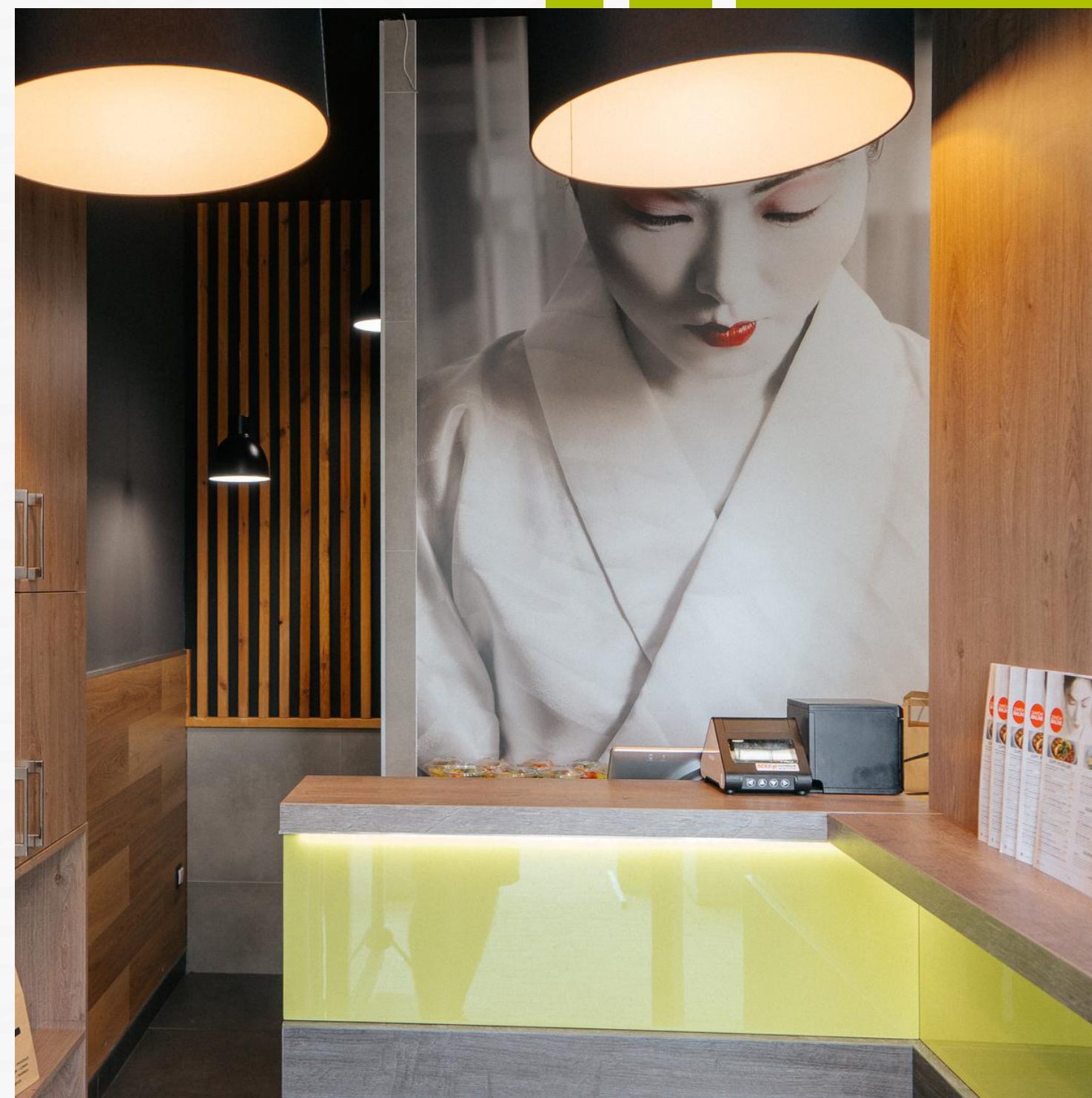
- ✓ Restauracja bez sali konsumpcyjnej
- ✓ Realizuje zamówienia tylko na wynos i z dostawą
- ✓ Brak sprzedaży alkoholu

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



PROCES OTWIERANIA RESTAURACJI

02. PROJEKTOWANIE

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

04. SZKOLENIE TWOJEJ 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.

OTWARCIE TWOJEJ RESTAURACJI!

01. ROZMOWA WSTĘPNA

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

03. 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.

05. WSPARCIE MARKETINGOWE/ PROMOCJA NOWEJ RESTAURACJI

Czas szkolenia pracowników to okres 4 tygodni. Przez pierwsze 3 tygodnie szkolimy pracowników restauracji. Następnie otwieramy wspólnie Twoją restaurację. Nasi szkoleniowcy pozostają z pracownikami przez kolejny tydzień, aby pracować z nimi, nadzorować i służyć pomocą. Szkolenie właścicieli i kadry managerskiej odbywa zazwyczaj w trakcie trwania remontu lokalu i trwa 2 dni.

Dalsza współpraca i wsparcie naszych specjalistów.



“Każda podróż rozpoczyna się od pierwszego kroku”

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



Dołączając do nas, zyskujesz:



Podręcznik operacyjny
czyli kompendium
wiedzy



Projekt technologii
do sanepidu



Receptury potraw
oraz menu zgodne
z trendami



Czterotygodniowe
szkolenie pracowników
Twojej restauracji



Szkolenie kadry
zarządzającej
restauracją



wspólny koszyk
zakupowy -
wynegocjowane ceny



Sprawdzone systemy
podnoszenia
sprzedaży



Sprawdzone systemy
motywowania pracowników



Doświadczenie
topowej Sieci Barów -
na wyciągnięcie ręki



Stałe wsparcie
Managera Sieci i
zespołu KOKU Sushi.



Marketing z korzyścią
- niższe koszty dzięki
wspólnemu drukowi.



Procedury BHP, instrukcje,
HACCP, GHP i GMP



SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

Porozmawiajmy o **Twojej**
restauracji **KOKU Sushi**

MARIUSZ
OLECHNO

Właściciel

tel. 663 743 369

MAGDALENA
MATEJCZUK

Manager Sieci

tel. 576 515 616



[FORMULARZ KONTAKTOWY](#)