



BBQ — вкус шашлыка и прибыль в одном бизнесе

Вкусная франшиза

Мы создали формат, которому нет аналогов в России

BBQ — это не просто шашлычная, а современная бизнес-система с традиционным вкусом и высокой прибылью

Крупнейшая сеть шашлычных в Сочи
лидируем на локальном рынке и планируем масштабирование по всей России

Уникальный мангал собственной разработки
сокращает время приготовления и сохраняет вкус настоящего шашлыка на углях

Собственное производство
контроль качества на всех этапах: от поставщика до тарелки гостя

Полная цифровизация бизнеса
свой сайт, мобильное приложение и CRM с базой 25 000 пользователей, доставка, система лояльности, push-уведомления



Шашлык, который приносит доход **круглый год**

Стабильный спрос, высокая маржинальность
и современные технологии делают BBQ надёжным источником дохода.

Среднемесячная выручка

5 000 000 ₽

при среднем чеке 880 ₽ и 200
заказах в день

Высокая маржинальность блюд

до 400%

за счёт собственного производства
и прямых поставок сырья с заводов

Быстрая отдача заказа

уникальный мангал BBQ
сокращает время приготовления
и с легкостью справляется
с большим потоком гостей

Много каналов продаж

зал, сайт, приложение, Колл-центр,
Яндекс Еда, Delivery Club, Купер,
Chibbis





Почему время открыть ВВQ именно сейчас



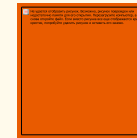
Растущий рынок

рынок стритфуда в России растёт на **15%** в год, а ниша специализированных шашлычных практически свободна



Минимальная конкуренция в нише

большинство шашлычных — одиночные точки без стандартов и технологий



Любимый продукт миллионов

шашлык входит в **ТОП-3** самых популярных мясных блюд в России



Масштабируемая модель

ВВQ можно открыть в любом городе с населением от **100 000** человек

Меню, которое любят десятки тысяч гостей

Тот самый вкус, к которому возвращаются



Фирменные шашлыки и люля - кебабы

из свинины, говядины, курицы
и баранины на натуральных углях



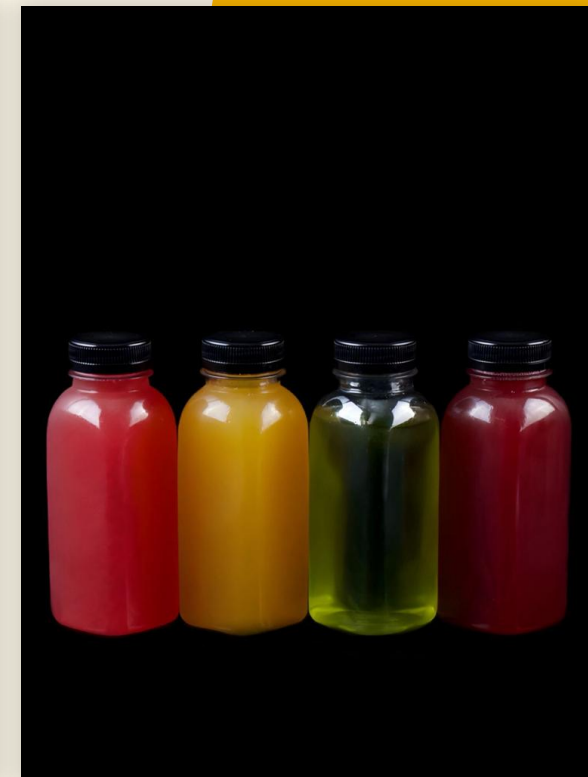
Авторские маринады

уникальные рецепты,
проверенные годами



Популярные гарниры

картофель, грибы, овощи на
гриле, лаваш и лепешки



Напитки и соусы

домашние лимонады, морсы,
а фирменные соусы

Почему BBQ удерживает клиентов и прибыль на высоком уровне

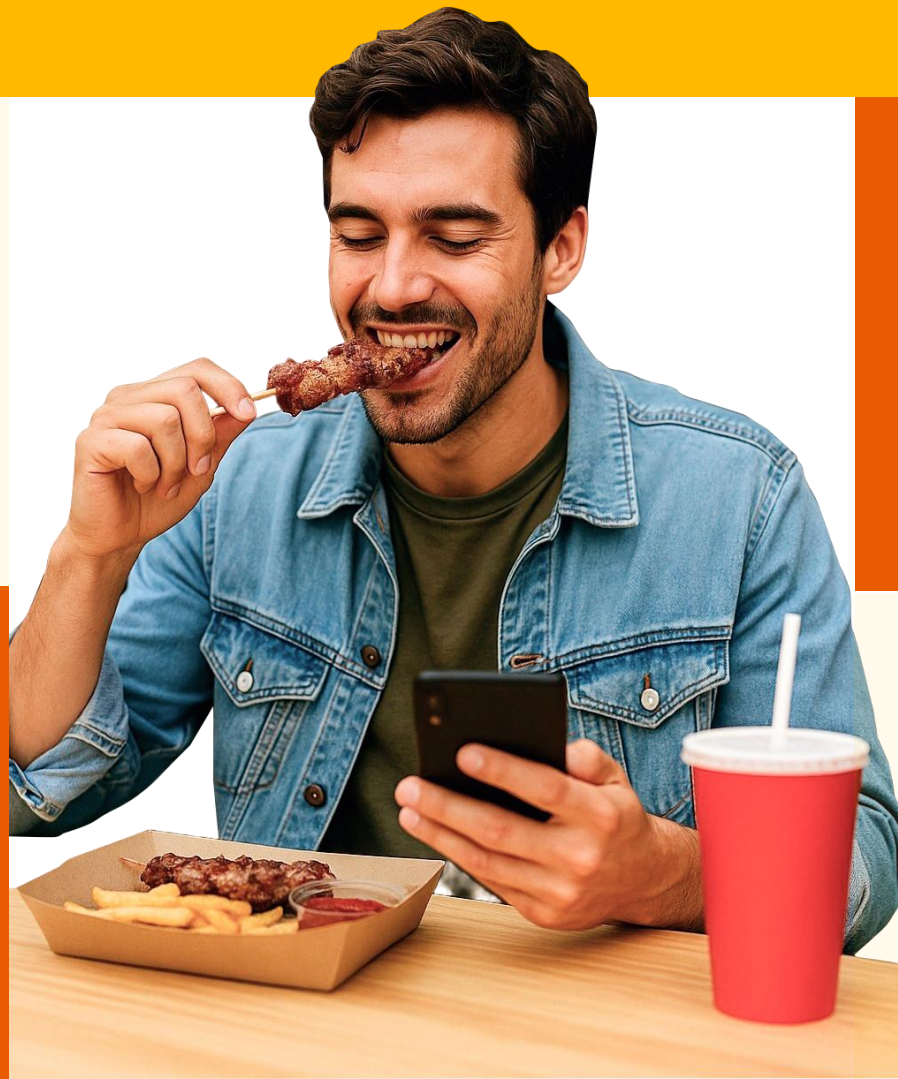
Мы выстроили систему, где гость возвращается, а партнёр стабильно зарабатывает

до 60%

гостей посещают BBQ минимум один раз в неделю — за счёт стабильного вкуса

на 20-25%

растёт средний чек благодаря доп-продажам гарниров, салатов и напитков



Высокая загрузка круглый год

доставка и самовывоз компенсируют сезонные спады

Минимальные операционные риски для франчайзи

стандарты, автоматизация и ежедневная поддержка сети

Стандарт точки BBQ

Мы разработали единый стандарт шашлычной BBQ, который проверен на практике и приносит стабильную прибыль

Площадь

50-80 м² (при
наличии
посадки — 70-120 м²)

Фасад и высота

Ширина фасада от 4 м
Высота потолков от 2,8 м

Технические параметры

Общая потребляемая
мощность от 35 кВт.

Вентиляция:
6000 куб. м

Нежилое помещение и
наличие служебного входа

Технические условия по
водоснабжению
и канализации

Локация

Зона интенсивного движения или пешеходная зона
Высокий трафик целевой аудитории (офисы,
туристические места, жилые районы)



Финансовая модель BBQ

Проверенная бизнес-модель с быстрой окупаемостью и стабильной выручкой

Ключевые показатели стандартной точки BBQ

1 000 000 Р

Единоразовый паушальный
взнос

100 000 Р

Ежегодный паушальный
взнос

от 5 000 000 Р

Инвестиции в запуск

5 000 000 Р

Среднемесячная выручка

880 Р

Средний чек

200

Среднее количество
чеков в день

от 10% от оборота

Роялти

от 12 месяцев

Срок окупаемости



Совместный запуск
присутствие выездной
команды BBQ на старте работы
точки

Мы с вами на каждом этапе

BBQ — это не просто франшиза, а партнёрство с полным сопровождением от идеи до первых гостей

Что мы делаем для партнёров

Подбор и подготовка помещения

помощь в выборе локации,
технический план, дизайн
по стандартам сети

Подбор и обучение персонала

обучение команды, от
менеджера до курьера

IT и автоматизация

подключение и настройка
ПО, CRM, системы лояльности
и онлайн-оплаты

Техническое сопровождение

обслуживание мангала,
вентиляции
и другого оборудования

Поставки с собственного производства

ежедневное обеспечение
продукцией производства,
контроль качества

Маркетинг и реклама

рекламные материалы,
продвижение в картах
пуш-уведомления и акции

От договора до первых гостей – меньше 2 месяцев

Мы ведём партнёра пошагово: от выбора помещения до открытия двери для клиентов

Этапы запуска

01

**Подписание
договора**

согласование условий
и старт подготовки

02

**Проектирование
7 дней**

разработка планировки
и дизайн-проекта
по стандартам BBQ

03

**Ремонтные
работы 25–40 дней**

контроль выполнения
всех строительных
и отделочных работ

04

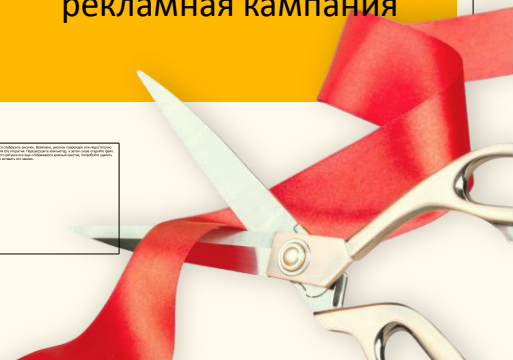
**Обучение
персонала 7дней
(параллельно
с ремонтом)**

тренинги по технологии
приготовления, сервису
и продажам

05

**Совместный
запуск 32–47 дней
с момента старта**

установка оборудования,
тестовое открытие,
рекламная кампания



Вкус, который любят клиенты!

Прибыль, которую полюбите вы!

Присоединяйтесь к крупнейшей сети шашлычных в Сочи и станьте частью растущего рынка

Свяжитесь непосредственно с директором BBQ
Узнайте, в каких районах (городах) ещё можно открыть BBQ
Забронируйте свою территорию

Тел. +7 (938) 438 29-38

