



МУВОХ

Франшиза
японской
и паназиатской
кухни

МУВОХ

МУВОХ сегодня

Это небольшая презентация о нашей франшизе. Мы не будем рассказывать историю компании, миссию и то, какие мы молодцы, хотя, поверьте, нам есть чем гордиться.

Мы расскажем, почему занимаемся этим бизнесом, раскроем некоторые цифры, ответим на вопросы:

- Как открыться?
- Сколько стоит открытие?
- Каковы показатели работы?

В конце презентации коммерческие условия и наши контакты.

Время прочтения 10 мин



МУВОХ сегодня

>300

точек

>111

городов

4+2

4 формата,
2 кухни

>18 000

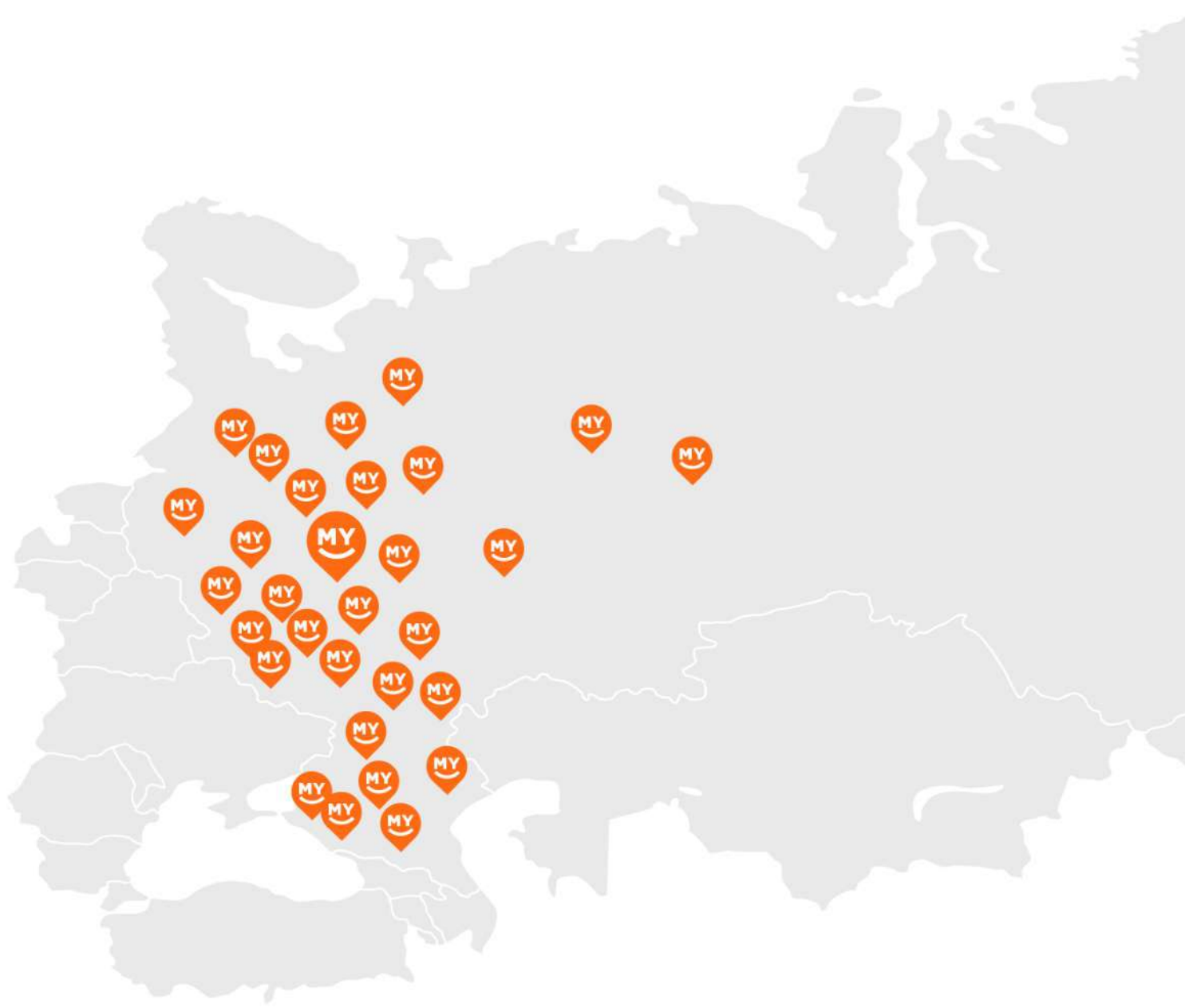
чеков
ежедневно

>3

миллионов
гостей
в программе
лояльности

>60

франчайзи -
партнеров



Наше меню

В наших точках быстрого питания гость может попробовать блюда японской и паназиатской кухни.

Японская кухня

Суши, классические роллы, фирменные и горячие роллы, сеты.

Паназиатская

Лапша и рис ВОК, азиатские супы, горячие закуски, поке и салаты.

Напитки и десерты

Два раза в год обновляем меню, и выпускаем новинки на новый год.





ВКУСЫ АЗИИ

более 100 блюд в меню



2 кухни = одна точка

На небольшой площади мы разместили технологическое оборудование для двух кухонь. Здесь станция сушиста и станция ВОК.

Меню и технология приготовления разработаны так, чтобы ингредиенты были взаимозаменяемые. В большинстве блюд Паназии используются полуфабрикаты, изготовленные нашими стратегическими партнерами. Это сокращает затраты на персонал и упрощает приготовление блюд. Так мы добиваемся уникального вкуса и стабильности в качестве.



4 формата

Локация, Локация и еще раз Локация
Главное в локации – наличие трафика целевой аудитории.
Для любой подходящей локации будущей точки быстрого питания у нас есть четыре формата:

Мы поможем с выбором локаций: подскажем, как посчитать трафик, оценим выручку, подскажем, какие вопросы задать арендодателю, сделаем расчёт экономики будущего ресторана.

1
прикасса

2
фуд-корт

3
стрит

4
цех

1

формат **от 20^{м²}**
Прикасса

Инвестиции **от 3,5 М**
Срок окупаемости **от 20 мес.**
Срок запуска **от 30 дней**

Требования к помещению:

Площадь: **от 20 м²**
Электричество: **30 - 40 кВт**
Вентиляция: **3500 - 4000 м³/ч**
ХВС: **4 - 6 м³/сутки**
ГВС: **2 - 3 м³/сутки**
Вода: **горячая/холодная**



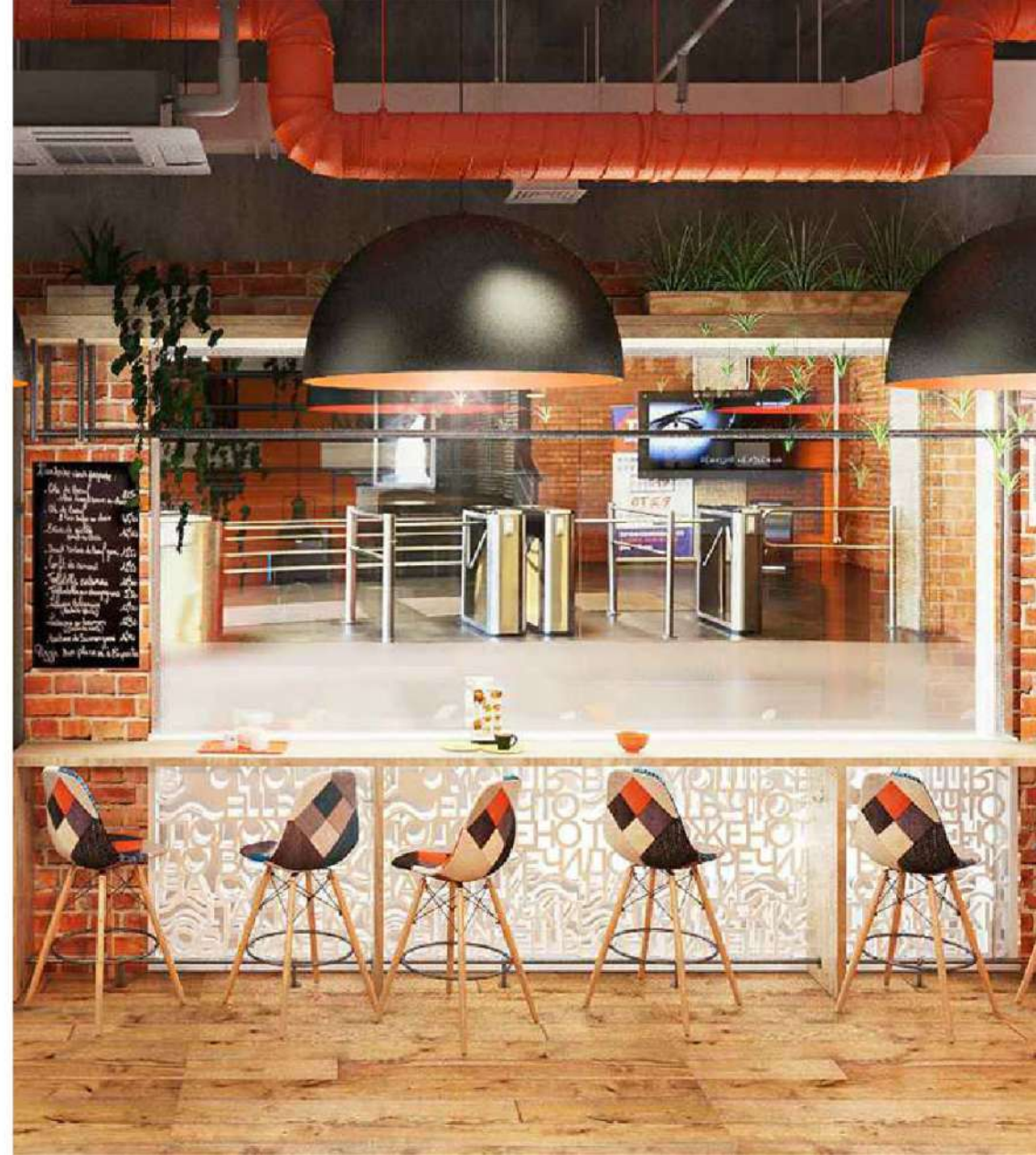
от **30** м²

формат
Фуд-корт

Инвестиции **от 5 МЛН**
Срок окупаемости **от 23 мес.**
Срок запуска **от 45 дней**

Требования к помещению:

Площадь: **от 30 м²**
Электричество: **30 - 40 кВт**
Вентиляция: **3500 - 4000 м³/ч**
ХВС: **4 - 6 м³/сутки**
ГВС: **2 - 3 м³/сутки**
Вода: **горячая/холодная**





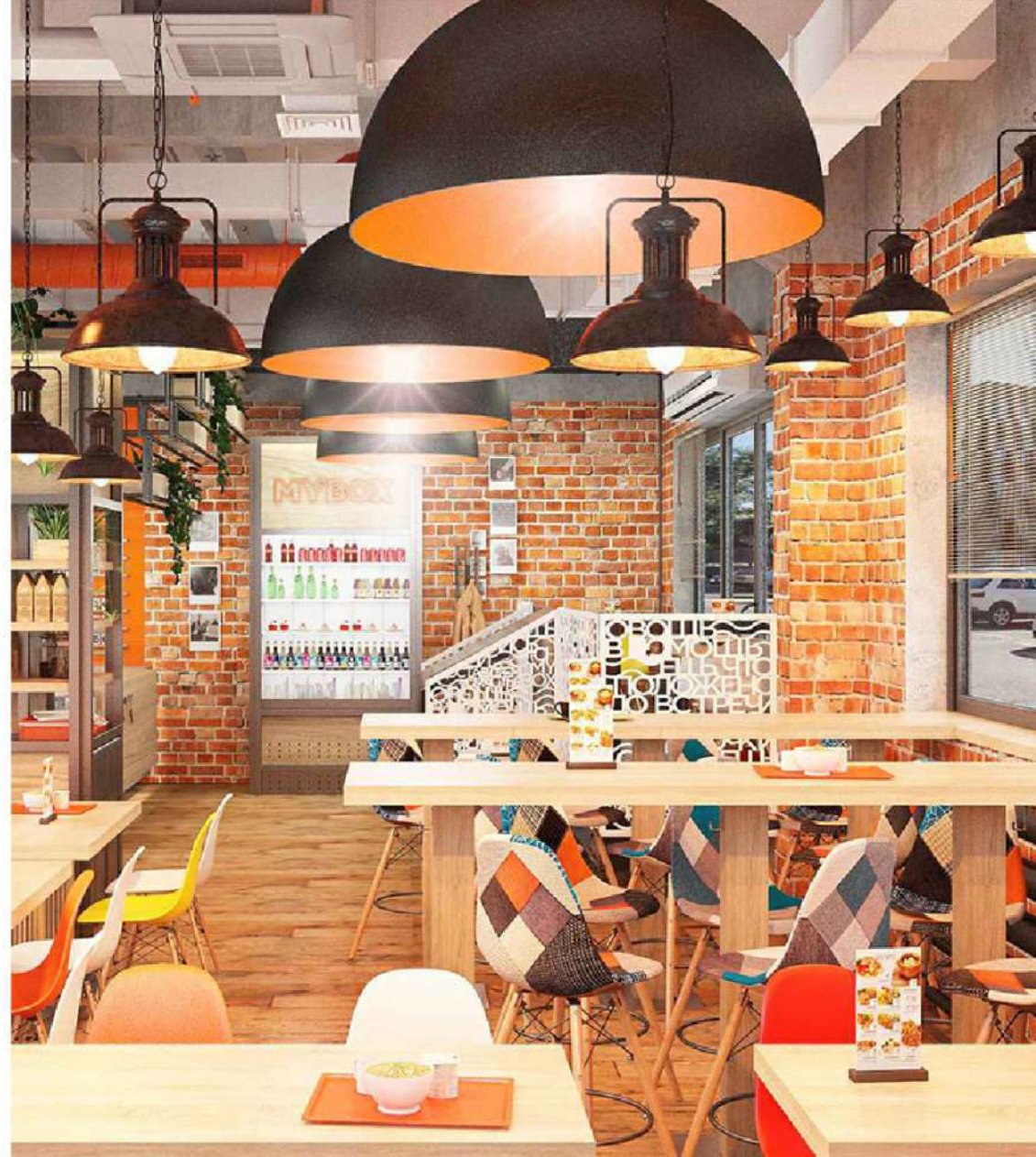
формат
Стрит

от
50 м²

Инвестиции **от 6 МЛН**
Срок окупаемости **от 24 мес.**
Срок запуска **от 60 дней**

Требования к помещению:

Площадь: **от 50 м²**
Электричество: **30 - 40 кВт**
Вентиляция: **3500 - 4000 м³/ч**
ХВС: **4 - 6 м³/сутки**
ГВС: **2 - 3 м³/сутки**
Вода: **горячая/холодная**



формат **30** м²

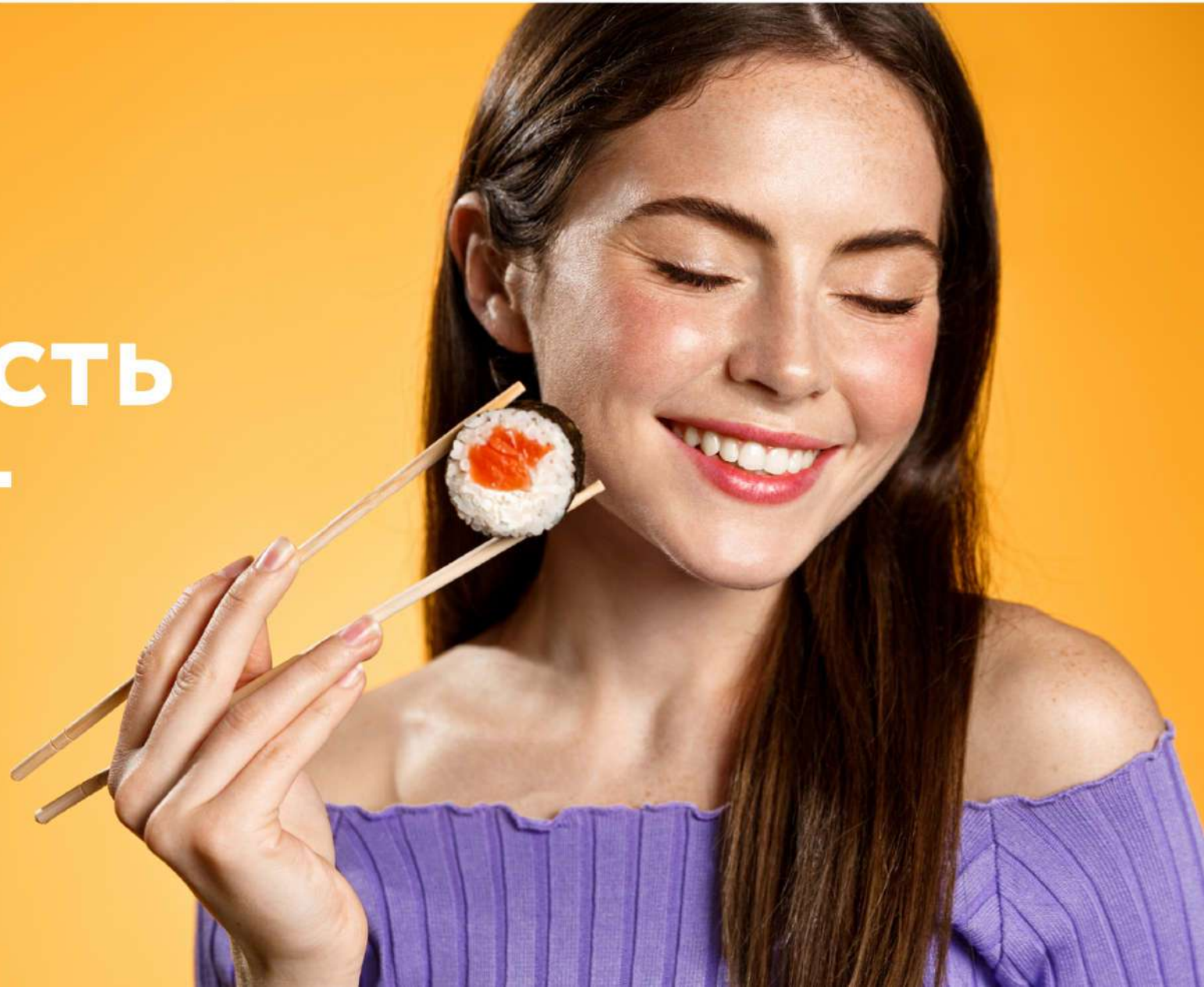
Цех

Инвестиции **от 3 МЛН**
Срок окупаемости **от 19 мес.**
Срок запуска **от 30 дней**

Требования к помещению:

Площадь: **от 30 м²**
Электричество: **30 - 40 кВт**
Вентиляция: **3500 - 4000 м³/ч**
ХВС: **4 - 6 м³/сутки**
ГВС: **2 - 3 м³/сутки**
Вода: **горячая/холодная**

Как гость
делает
заказ



В офлайне

Структура заказов:

Доставка

51% – доля

1 372 ₺ – средний чек

В зале

29% – доля

715 ₺ – средний чек

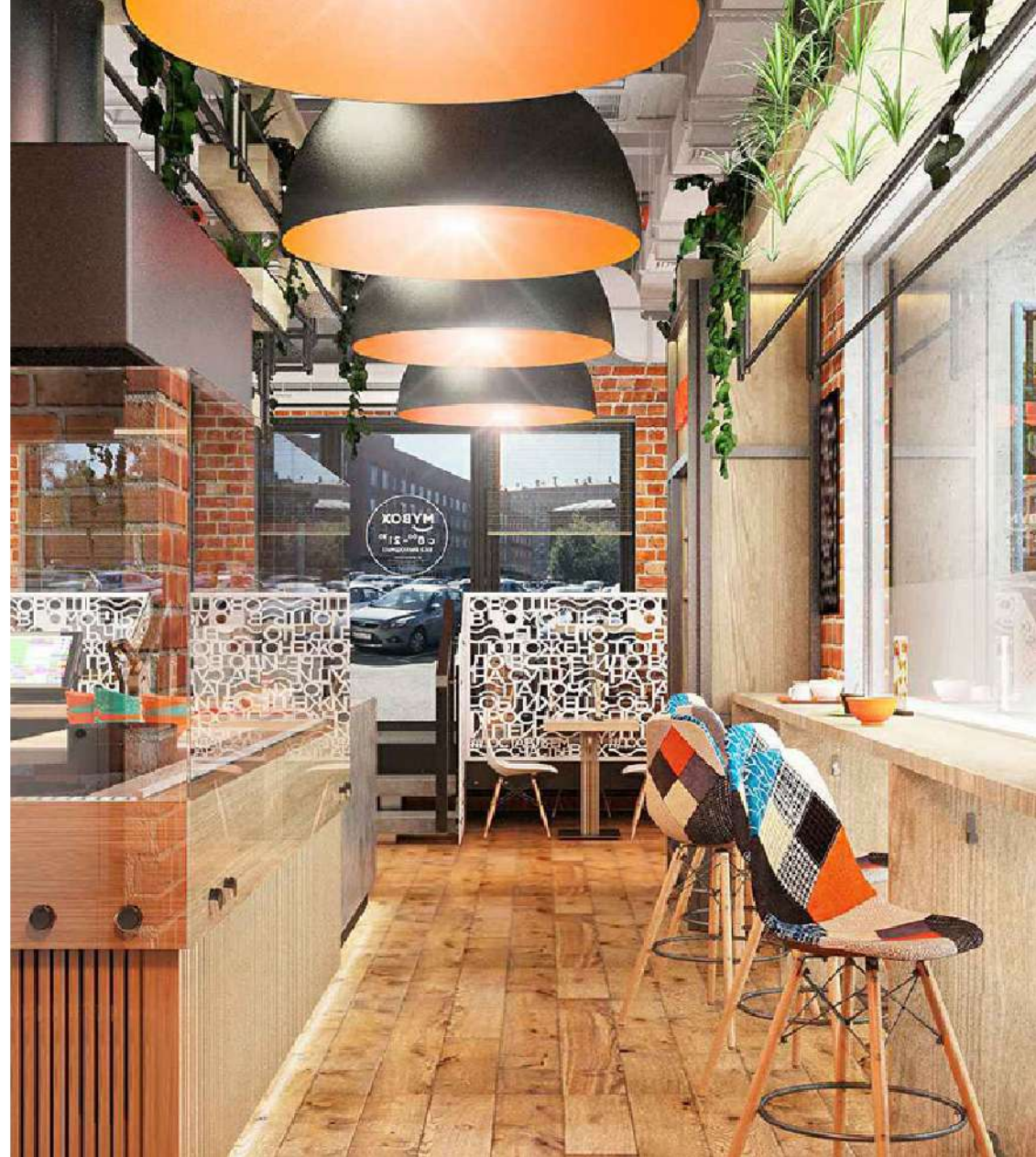
Самовывоз

20% – доля

1 074 ₺ – средний чек

Заказ можно сделать любым удобным способом и получить на точке или заказать доставку.

Доставка осуществляется из всех точек сети.



Сайт



5% — доля заказов, сделанных на сайте

1 457 ₺ — средний чек

300 тыс. чел. — ежемесячные пользователи сайта.

Мобильное приложение



1 403 ₽

– средний чек



35 %

– доля заказов, сделанных в мобильном приложении



>2 000 000

кол-во пользователей приложения. Их количество растёт ежемесячно.

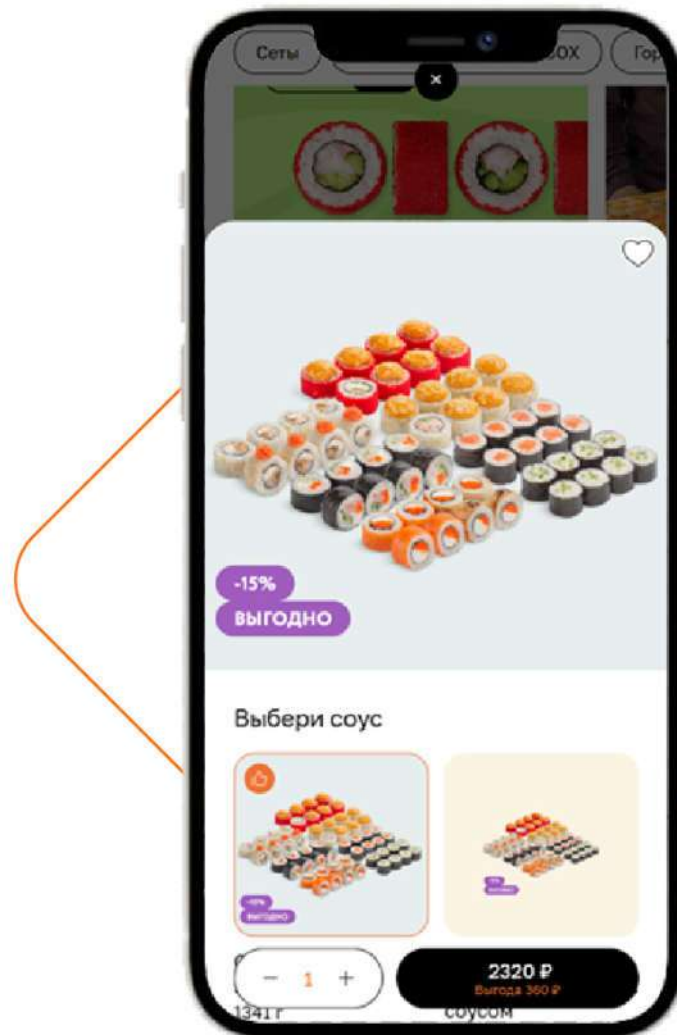


250 000 чел.

– активные пользователи МП ежемесячно.

С помощью Мобильного приложения у нас есть возможность информировать более 2 миллионов наших гостей о новых акциях и новинках меню. Реклама в этом канале может быть персонализированной и направлена на каждый город присутствия и на отдельную точку быстрого питания.

А самое главное – такая реклама **БЕСПЛАТНАЯ**



Колл-центр

2% – доля заказов, сделанных через колл-центр.

1 574 ₹ – средний чек.

Некоторым гостям по-прежнему удобно делать заказы по телефону, поэтому мы предлагаем заключение договора на оказание услуг колл-центра с нашим стратегическим партнером.

В колл-центре стратегического партнера работают операторы, которые принимают заказы, обрабатывают жалобы от наших гостей, оставленные не только по телефону, но и на сайте, в мобильном приложении, на Яндекс Картах, 2ГИС, а также в точках быстрого питания у франчайзи-партнеров.

В колл-центре работает группа Менеджеров доставки, задача которых – контроль курьеров и скорости доставки заказов.



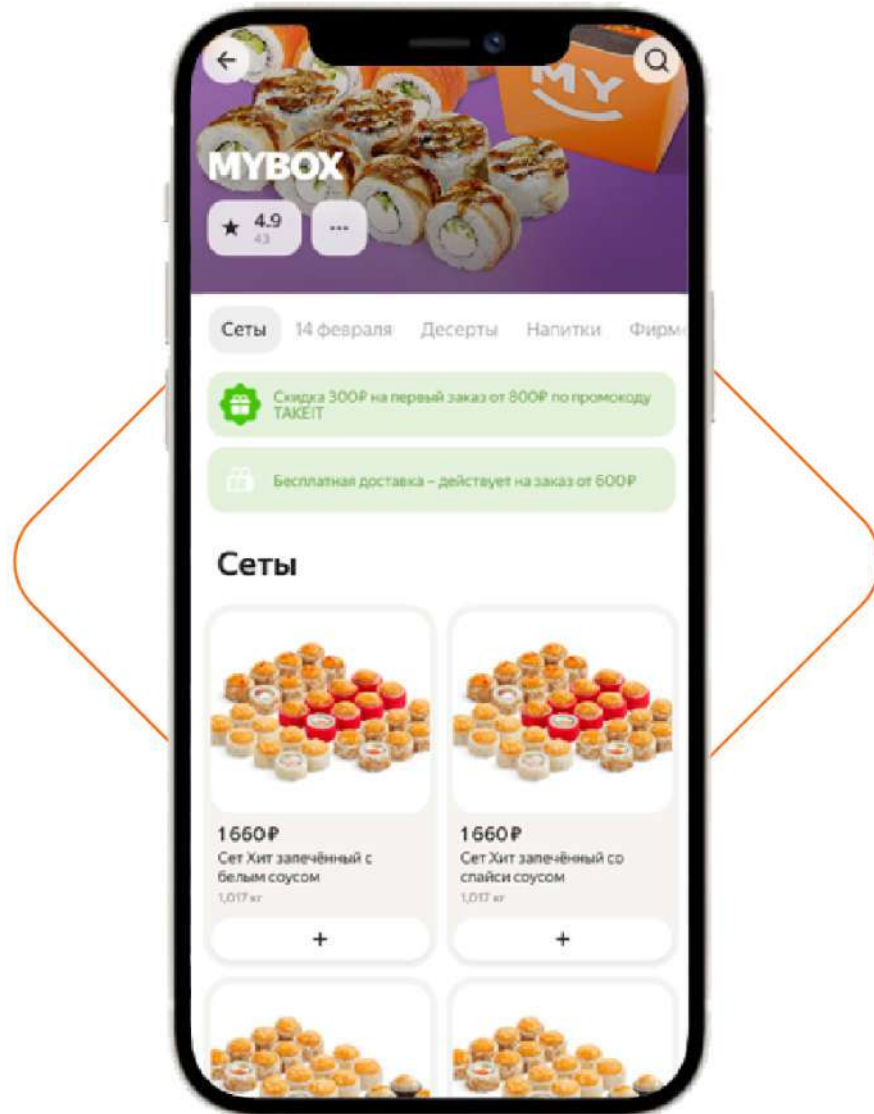
Агрегаторы доставок

16% — доля заказов, принятых от агрегаторов.

1 514 ₺ — средний чек.

Имеем эксклюзивные условия сотрудничества.

Наши ИТ платформы интегрированы и позволяют мгновенно получать заказ на точке быстрого питания и обрабатывать его.



ИТ платформа

Центром ИТ платформы является наша ИТ-система (касса) собственной разработки, которая сделана и настроена под специфику работы нашего бизнеса.

Все каналы получения заказов: сайт, мобильное приложение, колл-центр, платформы сервисов агрегаторов интегрированы с ИТ системой точки быстрого питания. Заказ клиента мгновенно попадает в точки быстрого питания, и система начинает отслеживать его исполнение.

Услуги колл-центра предоставляет стратегический партнер.



Доставка

Нам важно контролировать все этапы приготовления и обработки заказов гостей.

Корпоративная система отчётов и дашбордов позволяет контролировать скорость приготовления и еще 24 параметра работы ресторанов.

Отчёт о скорости приготовления и доставки заказа в минутах.
Из корпоративной системы отчётов и дашбордов.

Анализ в разрезе статусов

Бизнес	Передача МД	Передача заказа	ТО готовка	Парнер-Курьер	Доставка	Итого
<input type="checkbox"/> MYBOX	0,9	0,1	19,0	8,0	16,4	44,5
<input type="checkbox"/> Черноземье	0,9	0,1	19,0	8,0	16,4	44,5

ТОП 5

Город	Время
Мичуринск	33,8
Тамбов	38,9
Ефремов	39,2
Липецк	41,3
Грязи	42,5

АнтиТОП 5

Город	Время
Курск	48,0
Воронеж	47,2
Елец	44,1
Курчатов	42,8
Лебедянь	42,6

Ежедневно работа ресторана контролируется по 24 параметрам, вот наиболее важные из них.

Выручка

1

- План/факт
- Средний чек
- Количество чеков
- LFL
- Доля продаж фокусных позиций
- Производительность на одного сотрудника

Скорость

2

- Время доставки по этапам
- Время доставки по зонам доставки
- Время доставки по службам
- Тепловая карта доставки
- Среднее время готовки заказа

Качество и сервис

3

- % Прохождения аудитов
- Количество жалоб и рекламаций по типам
- Оценки гостей в Мобильном приложении
- Оценки Тайного покупателя

Показатели работы

4

- % прохождения обучения
- Знание меню и технологий приготовления
- Продажа фокусных позиций
- Укомплектованность

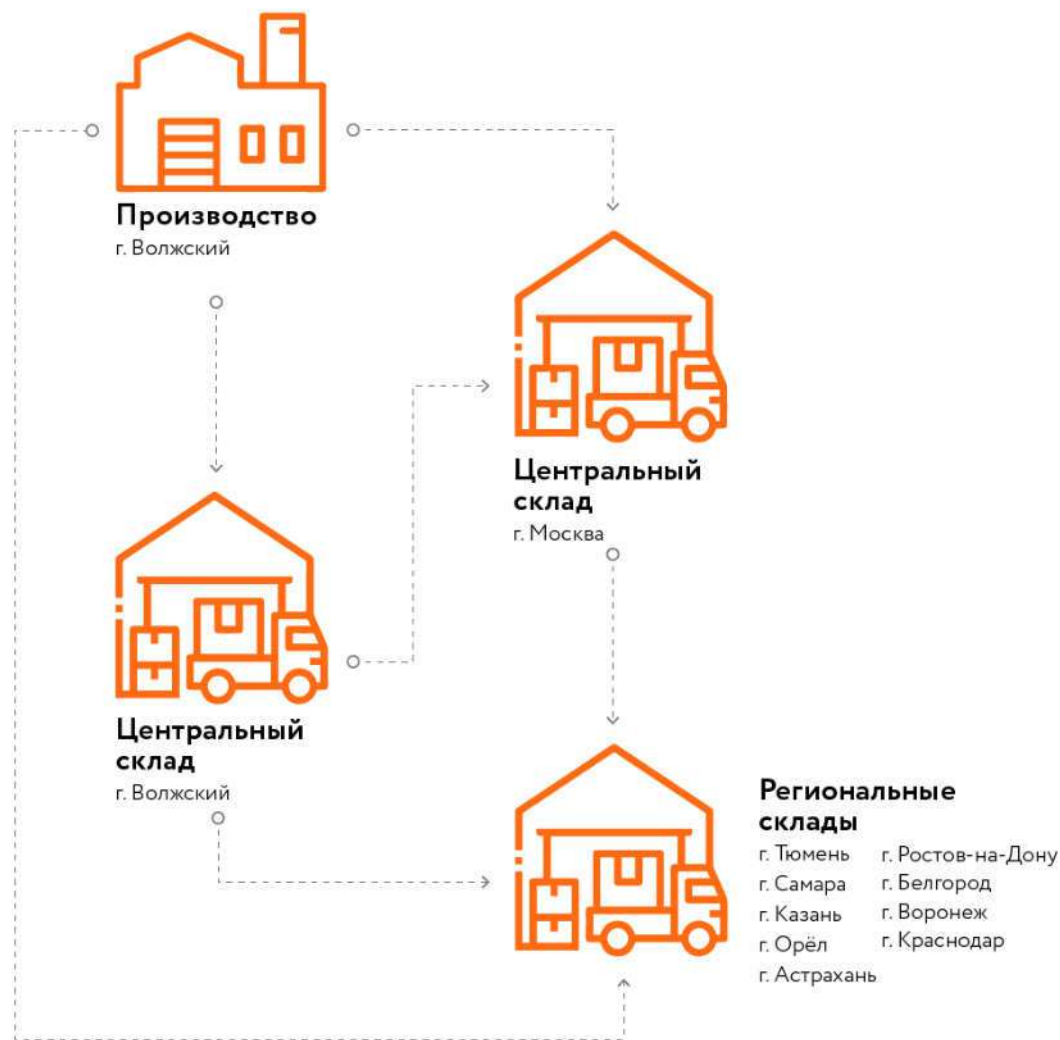
Поставки

Для франчайзи-партнеров MYBOX, стратегический партнер предоставляет систему поставок и сеть складов.

На двух центральных и девяти региональных складах наших стратегических партнеров находится весь необходимый ассортимент продуктов, включая упаковку. Локально закупаются продукты группы fresh – овощи и фрукты.

Наши стратегические партнеры производят полуфабрикаты с длительным сроком хранения в удобной упаковке. Все полуфабрикаты хранятся и транспортируются при соблюдении температурного режима (-18 °С).

Благодаря прямым контрактам с поставщиками снижаются затраты и исключаются перебои.



Инвестиции

Размер прямых инвестиций в открытие одной точки быстрого питания формата «Стрит». По данным на июнь 2025 г.

Размер инвестиций зависит от формата и состояния арендуемого помещения

650 000	11,5 %	Юридическое оформление (паушальный взнос)
2 166 500	38,4 %	Подготовка помещений и СМР
2 445 500	43,3 %	Закупка и установка оборудования
30 000	0,5 %	Закупка программного обеспечения и систем учета
50 000	0,9 %	Обучение
10 000	0,2 %	Персонал
219 000	3,9 %	Маркетинг
51 000	0,9 %	Открытие
20 000	0,4 %	Дополнительные расходы

Экономические показатели

Основные показатели работы точек быстрого питания, которые необходимо знать.

Выручка зависит от локации и формата.
Приведенные здесь показатели соответствуют действующим точкам быстрого питания формата «Стрит».

* в соответствии с ценами на февраль 2025 г.

100%

ВЫРУЧКА

-28,6%*

Food cost – себестоимость проданных блюд

-4,3%

Упаковка и БН

-0,45%

Потери, брак, порча

-1,68%

Скидки для гостей

-6,0%

Роялти

-1,0%

Сервисные расходы

57,58%

ВАЛОВАЯ ПРИБЫЛЬ

-27,9%

ФОТ линейного персонала

-0,8%

Логистика

-10,5%

Стоимость услуг агрегаторов для привлечения гостей

-1,0%

Расходы на маркетинг

-5,0%

Аренда недвижимости

-5,62%

Прочие расходы

15,03%

ОПЕРАЦИОННАЯ ПРИБЫЛЬ

-1,0%

Налог на прибыль (патент)

14,03%

ЧИСТАЯ ПРИБЫЛЬ

Этапы взаимодействия

1



Заключение договора
коммерческой концессии

2



Оплата паушального
взноса

3



Поиск
локации

4



Расчёт финансовой модели
и согласование локации

5



Заключение договора
аренды

6



Проектирование
помещения

7



Строительство
и ремонт

8



Покупка оборудования
и инвентаря

9



Поиск и найм
персонала

10



Обучение персонала:
онлайн и офлайн

11



Подготовка программы
на открытие

12



Окончание стройки
и приёмка

13



Подключение к ИТ,
фиксирование зоны доставки

14



Открытие
и первые заказы

15



Операционное
сопровождение

Коммерческие условия

Паушальный взнос

от 200 000 ₽*

За одну точку любого формата.

*+ НДС

Роялти

6%*

Роялти от выручки. В первые шесть месяцев работы 4%*, с седьмого месяца 6%*.