

Phở Bò

ВЬЕТНАМСКАЯ КУХНЯ

ВьетКафе

РЕСТОРАНЫ ВЬЕТНАМСКОЙ КУХНИ



ОТКРОЙ УСПЕШНОЕ КАФЕ

— ЗА 7 ПРОСТЫХ —
ШАГОВ



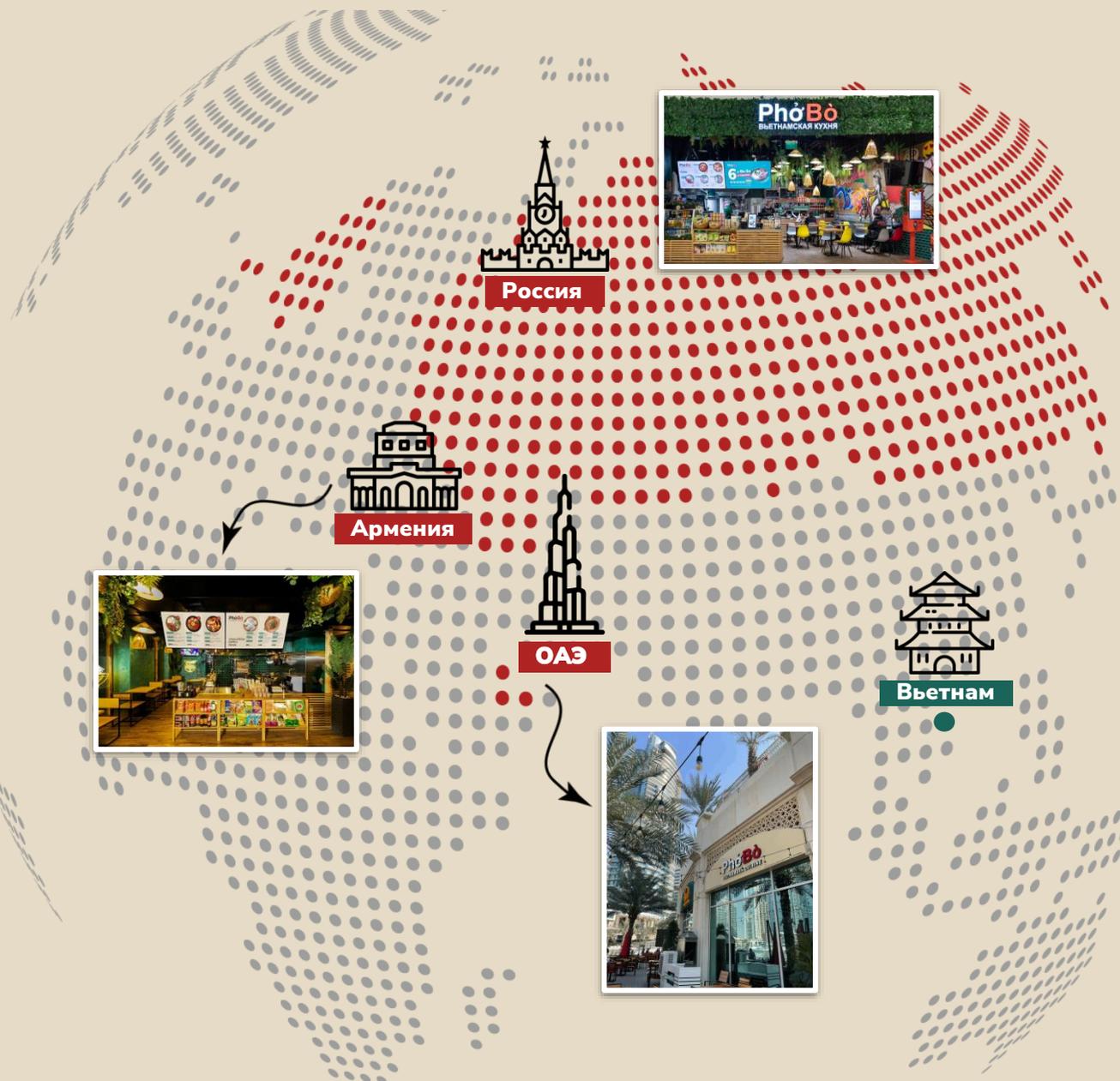
География бренда

Россия
от теплого Краснодара до
снежного Архангельска

Дубай
в модном районе
Дубай Марина

Ереван
в самом центре
столицы Армении

Бренд активно развивается и показывает свою устойчивость в международном опыте, успешно адаптируя концепцию под культурные и потребительские особенности страны.



Мы в России



- Санкт-Петербург
- Архангельск
- Владимир
- Нижний Новгород
- Королев
- Пермь
- Москва
- Казань
- Екатеринбург
- Подольск
- Рязань
- Старый Оскол
- Воронеж
- Ростов-на-Дону
- Самара
- Краснодар
- Грозный
- Новосибирск
- Красноярск

Супы



Фо Бо

Суп Фо с говядиной, рисовой лапшой и зеленью



Фо Тай Лан

Суп Фо с говядиной, обжаренной с имбирем, чесноком и чили, рисовой лапшой и зеленью



Бун Том

Суп с креветками и рисовой лапшой Бун в тайском стиле



Том Ям

Тайский суп с морепродуктами, грибами, кокосовым молоком и лимонграссом



Фо Шот Ванг

Суп с тушеной говядиной, лапшой и зеленью

Закуски



Бань Бао

Вьетнамская паровая булочка с курицей, сыром, грибами и стеклянной лапшой



Гой Куон

Спринг-роллы с манго, зеленью, овощами и рисовой лапшой

На выбор:
утка /
креветки



Нэмы

Обжаренные рисовые блинчики с древесными грибами, овощами и курицей



Фонг Том

Креветочные чипсы



Ном Вьет

Салат с овощами, красным луком, арахисом и кинзой

На выбор:
говядина /
креветки

Горячие блюда



Ком Ранг

Рис, обжаренный с овощами и яйцом в соевом соусе

На выбор:
Курица /
говядина /
морепродукты /
вегетарианская



Фо Сао

Рисовая лапша Фо с овощами и грибами, бобами и кунжутом в соевом соусе

На выбор:
Курица /
говядина /
морепродукты /
вегетарианская



Мьен Сао

Стеклянная лапша с грибами, яйцом, ростками бобов, луком и кинзой в соевом соусе

На выбор:
Курица /
говядина /
морепродукты /
вегетарианская



Га Чуа Нгот

Курица в кисло-сладком соусе с имбирем и чесноком. Подается с рисом



Бань Бао Ким Са

Паровая булочка с манговым кремом



Бун Бо Нам Бо

Лапша Бун с говядиной и овощами, арахисом и рыбным соусом



Вит Шот Тиеу

Филе утиной грудки с перечным соусом и легким салатом. Подается с рисом



Том Там Бот

Креветки темпура с соусом "сладкий чили"



Чуой Там Бот

Бананы темпура с карамелью, арахисом, кокосовой стружкой

Десерты

BUBBLE TEA



УЛУН



ЖАС-
МИН



КАРА-
МЕЛЬ-
НЫЙ



ТАЙС-
КАЯ
МАТЧА



КРАС-
НЫЙ



ТАРО



КАШ-
ТАН



СОЛЕ-
НЫЙ
КОФЕ
ПО-ВЬЕТНАМСКИ

FRUIT TEA



ГУАНА-
БАНА



ЛИЧИ



ГУАВА



ФРУК-
ТОВЫЙ
МИКС



КАРАМ-
БОЛА

ЛИМОНАДЫ И ШЕЙКИ



НЬОК
ЧАНЬ
ЛЕО



НЬОК
ЧАНЬ ДА



ДРАГОН
ШЕЙК



МАНГО
ШЕЙК



МАНГО-
МАРАКУЙЯ
ШЕЙК

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ ДОБРЫЙ
ЧАЙ RICH ХОЛОДНЫЙ
СОК в ассортименте
ВОДА с газом/без газа

ПИВО ВЬЕТНАМСКОЕ
ЛИМОНАД ВЬЕТНАМСКИЙ
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ/ЗЕЛЕНый
свежезаваренный
КОФЕ ПО-ВЬЕТНАМСКИ

Статистика продаж



Супы

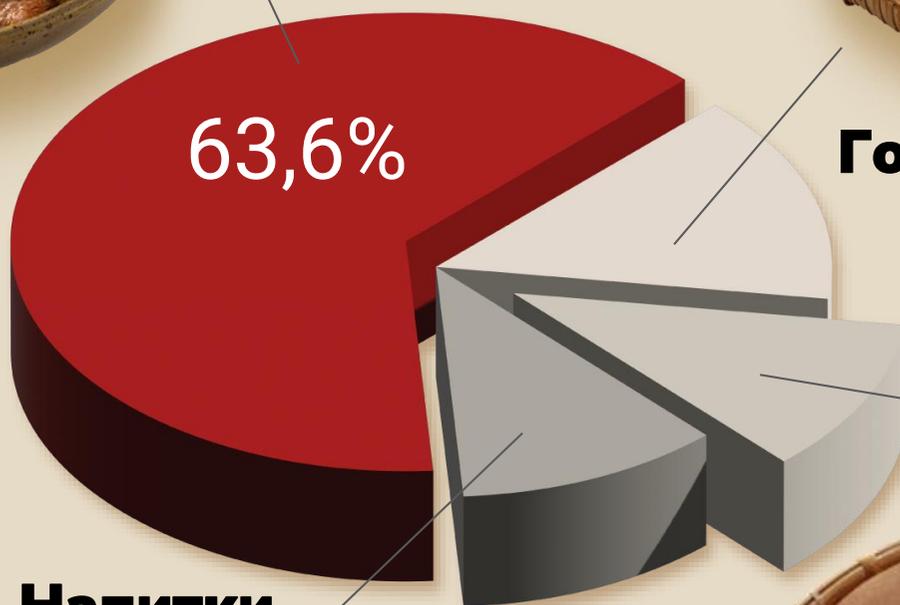


Горячее
14,9%



Напитки
10,7%

Закуски
10,8%



Концепция

Phở Bò

ВЬЕТНАМСКАЯ КУХНЯ

Вьетнамский рынок

Ассортимент товаров из Вьетнама привлекает внимание и создает спрос

Вьетнамский персонал

Обучение секретам национальной кухни от самих вьетнамцев!

Аутентичная атмосфера

Граффити, шляпы, зелень и дерево, все как во Вьетнаме!

ИТ-инфраструктура

Электронный киоск, экран электронной очереди и полная автоматизация бизнес-процессов



Корнеры PhoVo расположены в самых крупных ТЦ России

MEGA

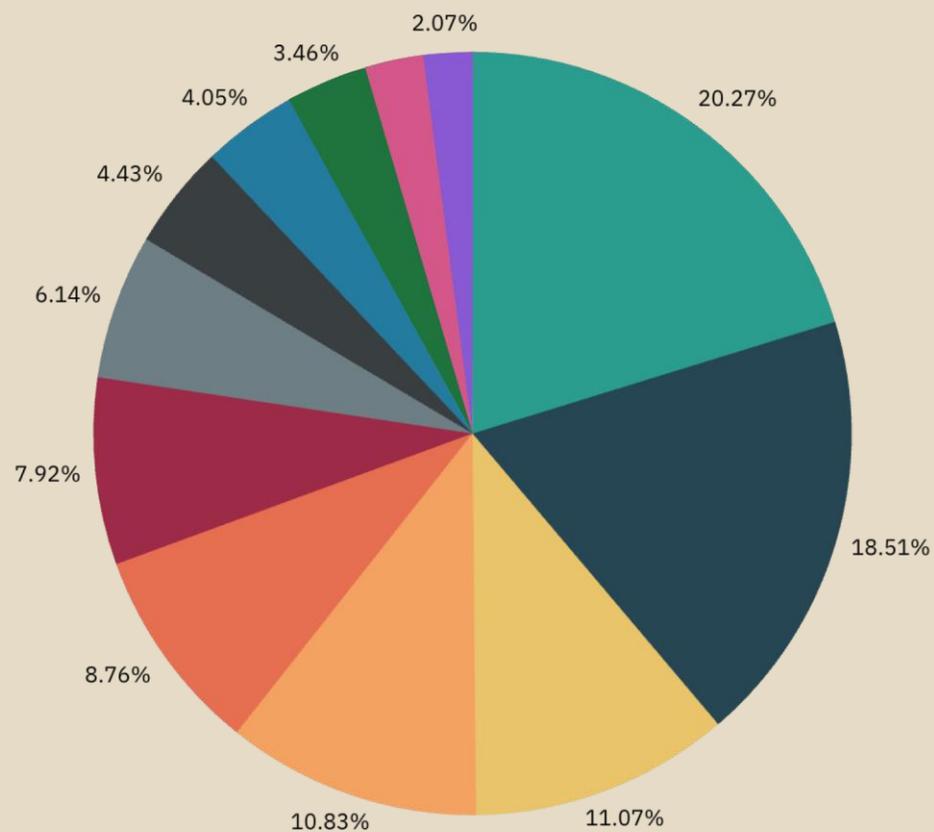
ТЦ АВИАПАРК

ТЦ МЕТРОПОЛИС

ТЦ АФИМОЛЛ

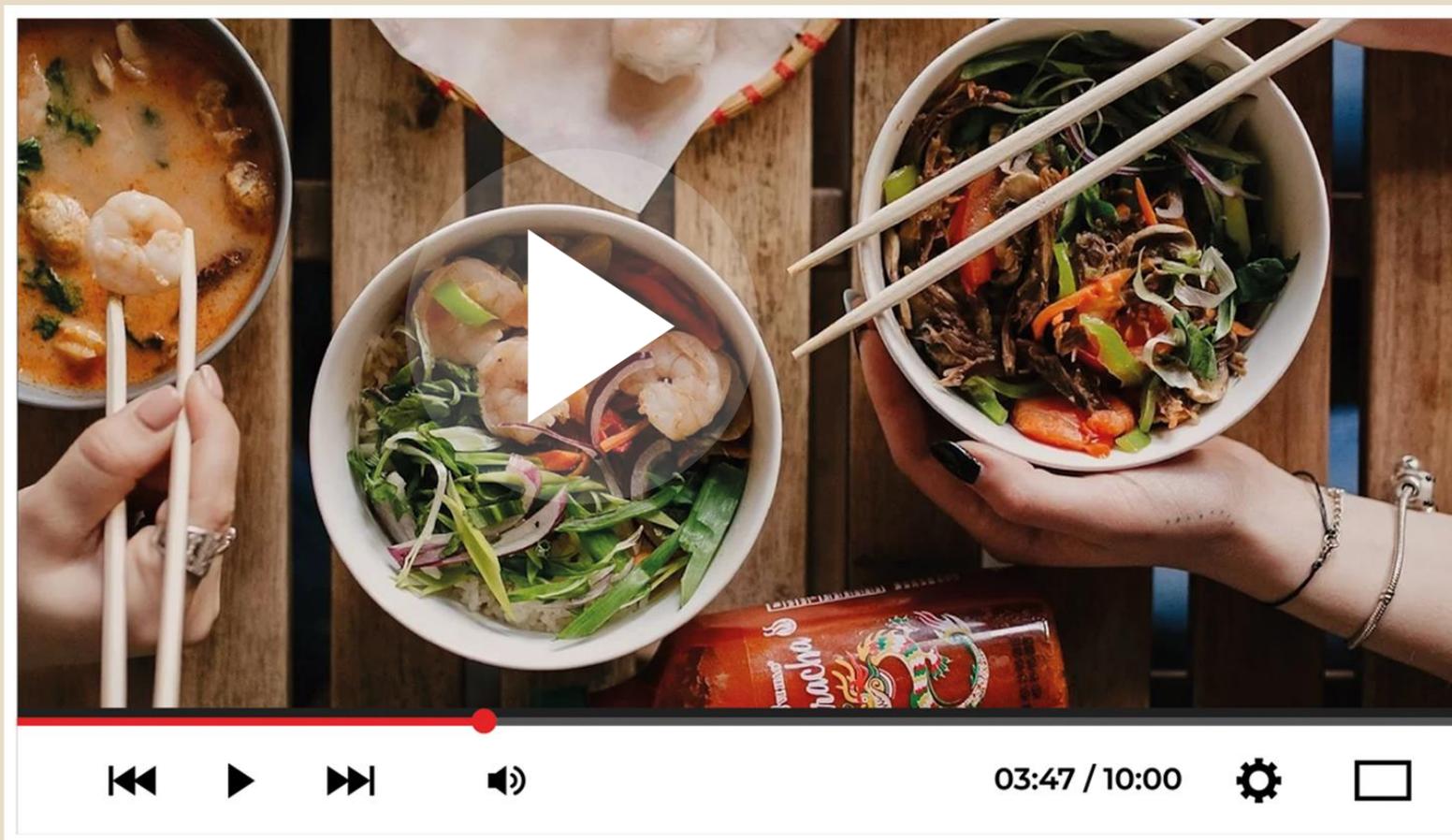


Статистика по видам кухни в перечисленных ТЦ



Вьетнамская кухня находится на пике популярности!

Обзор кафе



Форматы заведений

Фудкорт/фудхолл



25-60
КВ. МЕТРОВ



40-50
КИЛОВАТТ
МОЩНОСТИ



3500-6000
М/КУБ В ЧАС
вентиляция (приточная и вытяжная)



ВОДООТВЕДЕНИЕ
и канализация



ЛОКАЦИЯ
Фудкорт
ТРК с интенсивным трафиком и
наличием крупных сетевых
арендаторов, туристические зоны

Фудхолл
ТРК, деловые районы с офисными
кластерами, крупные транспортные
узлы, студенческие кампусы

Стрит-ритейл



50-100
КВ. МЕТРОВ



40-50
КИЛОВАТТ
МОЩНОСТИ



3500-6000
М/КУБ В ЧАС
вентиляция (приточная и вытяжная)



ВОДООТВЕДЕНИЕ
и канализация



ЛОКАЦИЯ
Пешеходные и туристические зоны,
университеты, бизнес-центры

Ресторан



150-300
КВ. МЕТРОВ



55-70
КИЛОВАТТ
МОЩНОСТИ



3500-6000
М/КУБ В ЧАС
вентиляция (приточная и вытяжная)



ВОДООТВЕДЕНИЕ
и канализация



ЛОКАЦИЯ
ТРК с интенсивным трафиком и
наличием крупных сетевых
арендаторов, туристические
зоны, деловые районы с
офисными кластерами, крупные
транспортные узлы



Этапы запуска

**Подписание
документов**

**Строительство
кафе**

**Запуск
маркетинга**

**Открытие
кафе**

1

2

3

4

5

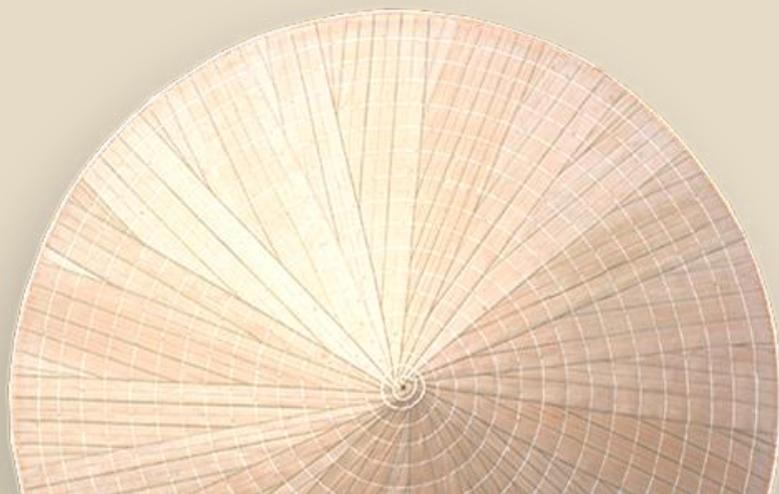
6

7

**Работа с проектной
документацией**

**Обучение
сотрудников**

**Выезд команды
открытия**



Финансы

1 200 000

РУБЛЕЙ
Паушальный взнос

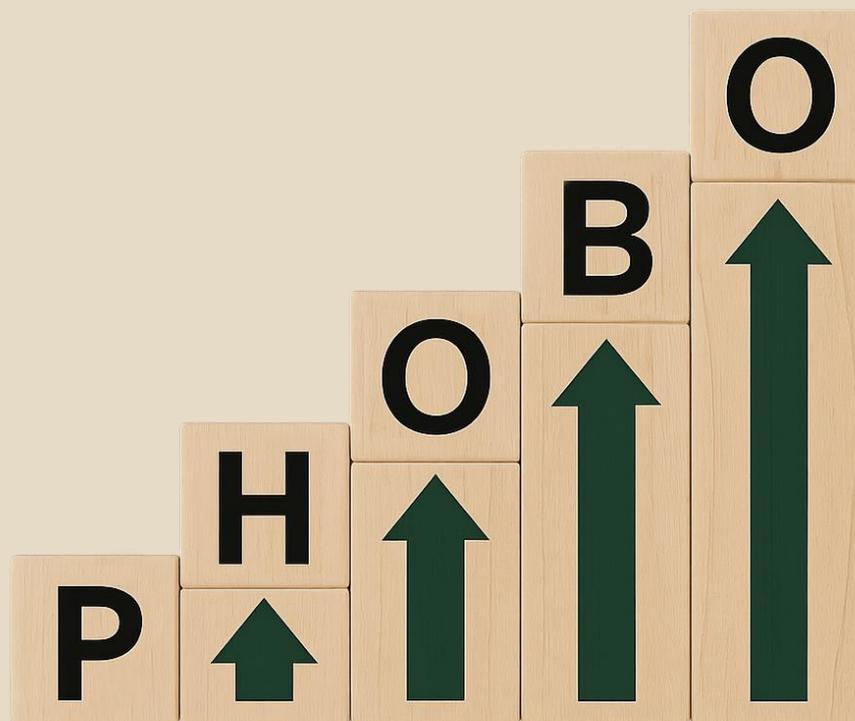


6 000 000

РУБЛЕЙ
Инвестиции на открытие

6%

РОЯЛТИ
от товарооборота



11 МЕСЯЦЕВ
Возврат инвестиций

до 2 МЕСЯЦЕВ
Точка безубыточности

25%
ЧИСТАЯ ПРИБЫЛЬ

*Условия мастер-франшизы обсуждаются индивидуально

Франчайзинговый пакет



База знаний

- Регламенты
- Стандарты
- Видеоинструкции



Обучение

Предоставление материалов для поиска сотрудников, обучение рецептурам приготовления и стандартам бренда, проведение аттестаций



ИТ-инфраструктура

- iiko
- Bitrix24
- Мессенджеры



Технологические карты

Стандарты и технологии по приготовлению позиций меню с регулярным обновлением



Разработка технологического и дизайн-проекта

Проекты помещения «под ключ» с выдачей спецификаций на закупку оборудования, мебели и декора



Маркетинг

Подключение к программе лояльности, доступ к рекламным макетам, запуск акций, размещение на Я.Картах и 2 ГИС



Сопровождение

Полная поддержка командой на всех этапах проекта до и после открытия



Поставщики и подрядчики

Проверенные поставщики оборудования, продуктов, мебели, декора, вьетнамских товаров



PhởBò
ВЬЕТНАМСКАЯ КУХНЯ

PhởBò
ВЬЕТНАМСКАЯ КУХНЯ

PhởBò
ВЬЕТНАМСКАЯ КУХНЯ

Вам подойдет франшиза PhoVo, если вы планируете:

Провести ребрендинг

Вы видите необходимость дать новый виток жизни действующему бизнесу?

PhoVo - известная международная сеть с большой аудиторией и проверенная, стабильная бизнес-модель с доказанной эффективностью, которая существует на рынке уже 20 лет.

Открыть бизнес с нуля

Начинающие предприниматели получают:

- ✔ готовую бизнес-модель;
- ✔ поддержку франчайзера на всех этапах проекта;
- ✔ обучение стандартам ресторанного бизнеса.

Масштабироваться

Опытные бизнесмены минимизируют время на разработку новой концепции.

Инвесторы получают пассивный доход, управляя бизнесом через наемного сотрудника-менеджера/управляющего кафе.



PhởVò

ВЬЕТНАМСКАЯ КУХНЯ

ВьетКафе

РЕСТОРАНЫ ВЬЕТНАМСКОЙ КУХНИ

Отдел франчайзинга



Александр Золотарев
директор по развитию
и франчайзингу

+7 (495) 215-11-99 (доб.2)
franch@phobo.cafe

ОСТАВИТЬ ЗАЯВКУ



phobo.cafe



t.me/phobocafe



phobo.cafe