

О Т К Р Ы В А Й
ВКУСЫ
АЗИИ

MYBOX

Этот слайд появился, потому что наши гости прошли долгий опрос из 150 вопросов о бренде MYBOX. Было почти 10 тысяч человек, каждого мы знаем по имени, и какой у него и нее любимый ролл.

MYBOX — ЭТО

Мы спросили наших гостей о конкурентных преимуществах бренда MYBOX, о том как они нас видят и воспринимают, почему приходят в наши рестораны, почему пользуются нашим сервисом доставки, что их заставляет возвращаться к нам снова и снова и много других скучных вопросов... и они нам ответили это



МУВОХ

ЗНАКОМИМ С АЗИАТСКИМИ
ВКУСАМИ ЗДЕСЬ

собственных
и франчайзинговых
ресторанов

городов

СОТРУДНИКОВ

гостей ежегодно



MYBOX



ФАБРИКА
КУХНЯ



РЕЕСТР
РЕКОМЕНДОВАННЫХ
ПОСТАВЩИКОВ



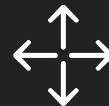
100 сотрудников
колл-центра



собственный
автопарк



60 региональных
складов



4 распределительных
центра

Этот слайд появился, потому что у нас есть стратегия,
то есть набор средств достижения цели

5

ГОСТЬ — ГЛАВНАЯ ЦЕННОСТЬ

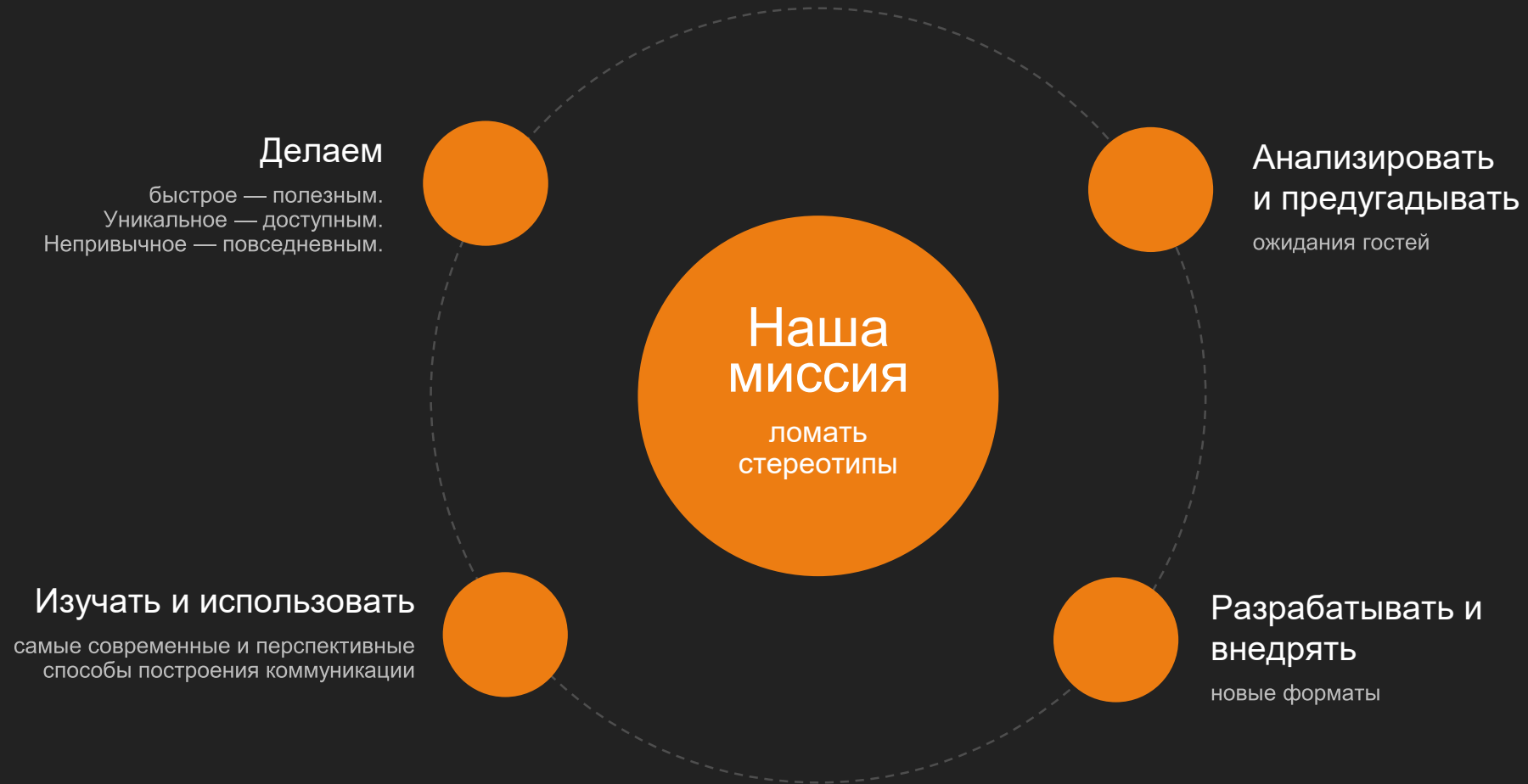
Формирование нового
и уникального пользовательского
опыта — вот что нами движет
и развивает компанию.

так сказал CEO компании
в первом открытом
ресторане



Создавать продукт
и сервис опережающий
желания гостей





Этот слайд появился, потому что важно помнить какой путь был пройден



2019
Не успели оглянуться как открыли 300
собственных и франчайзинговых
ресторанов всего за 7 лет

300

2020

и решили, что открыть 30 ресторанов
к концу года тоже хорошо

330

2021
поставили себе план
открыть за год 170 ресторанов

500



2022
1000 РЕСТОРАНОВ

чтобы все завидовали

Этот слайд появился, потому что иногда партнеры хотят узнать немного серьезных вещей про наших гостей

11

ЗАЧЕМ К НАМ ПРИХОДЯТ?



КУПИТЬ НАВЫНОС

Жизнь все время ускоряется и ждать наши гости не любят — вот почему среднее время приготовления блюда 1 мин 30 сек

LITTLE PARTY NEVER KILLED NOBODY

Любители вечеринок нашли у нас решение своей потребности: «много и разнообразно»

СЪЕСТЬ ЛЮБИМОЕ БЛЮДО

Мы называем их «любители специалитетов», они приходят за блюдом «от шефа» снова и снова

ЛЕНИТЬСЯ

Оказалось гости не любят готовить и заказывают роллы от лени

ПОПРОБОВАТЬ ЧТО-ТО НОВОЕ

63% гостей — любители новинок, поэтому мы вводим новинки ежемесячно

ПОТРЕБНОСТЬ В КРАСОТЕ

«Во-первых, это красиво!» — вот что движет нашими гостями, когда они к нам приходят



Что мы знаем о гостях?

Самое необычное имя
нашего гостя Георгиус, а самое
распространенное Мария

Что мы не знаем о гостях?

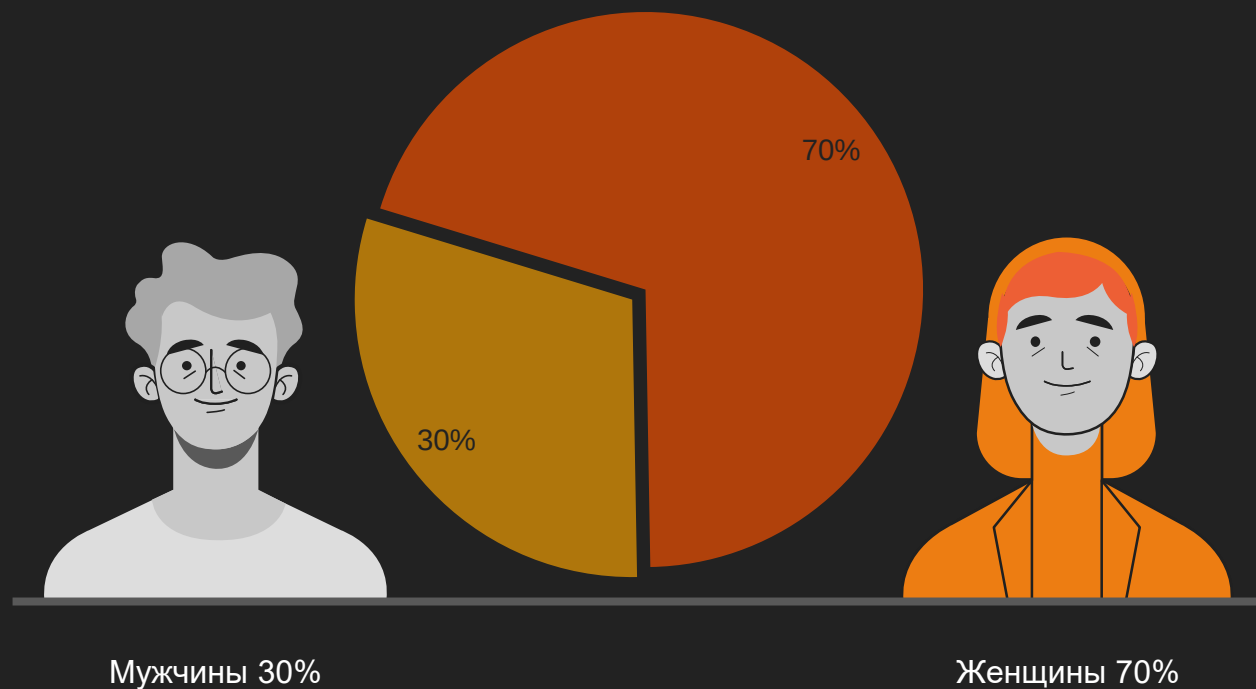
Клички их домашних питомцев



КТО ОБЫЧНО ЗАКАЗЫВАЕТ?

Users Gender

Да, женщины нас любят больше, чем мужчины,
потому что мы красивые и полезные



Этот слайд появился, потому что нет ничего более интересного, чем развивать продукт



1

РАЗВИТИЕ ПРОДУКТА

Мы начинали с экспертизы в роллах, постепенно накапливая экспертизу в азиатских вкусах.

2

Кухня

Продукт становился
сложнее и вместе с этим
ожидания гостей
повышались

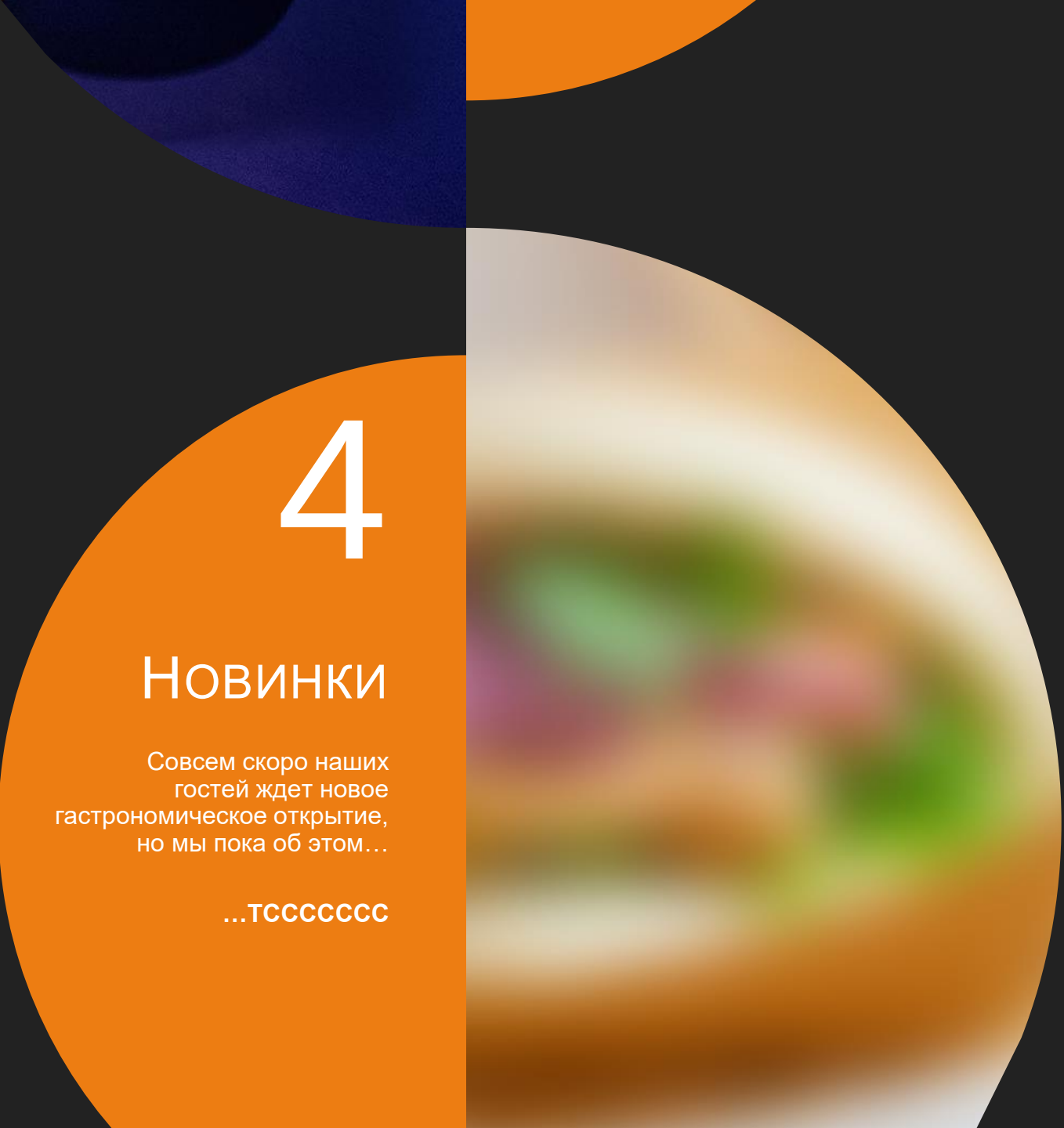




3

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

Поводов для посещения
и заказов должно быть
достаточно, ведь кратность
покупок — важный
показатель, поэтому
сезонное меню это
инфоповод, который
заставляет гостей
появляться
в ресторанах чаще



4

НОВИНКИ

Совсем скоро наших
гостей ждет новое
гастрономическое открытие,
но мы пока об этом...

...ТССССССС

Этот слайд появился, потому что свежесть
для нас не просто обещание.

ГОТОВИМ «ИЗ ПОД НОЖА»



Этот слайд появился, потому что ресторан — это место силы, где происходит волшебное рождение вкуса

ФОРМАТЫ РЕСТОРАНОВ

19



Дарк китчен



Павильон / Остров



Стрит



Фуд-корт



РЕСТОРАН МЕСТО, ГДЕ КАЖДЫЙ БЫВАЕТ

Бывает так, что после бурной вечеринки к нам приходит целая компания, бывает так, что кто-то сидит в уголке один и делает работу, бывает коллеги приходят ровно на 15 минут во время перерыва на ланч, бывает заходят шумные студенты, бывает и мамы с детьми заходят...

Этот слайд появился, потому что вкус правит

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ



Этот слайд появился, потому что упаковка добавляет ценности продукту



1

УПАКОВКА

Наше видение:
Двигаться от простого
к лучшему, а от лучшего
к гениальному.

2

УПАКОВКА

Симплификация
в брендинге — основной
тренд последних лет.

#ВСЕВКУСНОСКЛАДЫВАЕТСЯ

#ДОСТАВЛЯЕМСЧАСТЬЕ





3

УПАКОВКА

Влиять на восприятие
продукта через
упаковочное решение

MYBOX

Доставка

Доставка может быть удобной,
но это половина нашего бизнеса

50%

50%

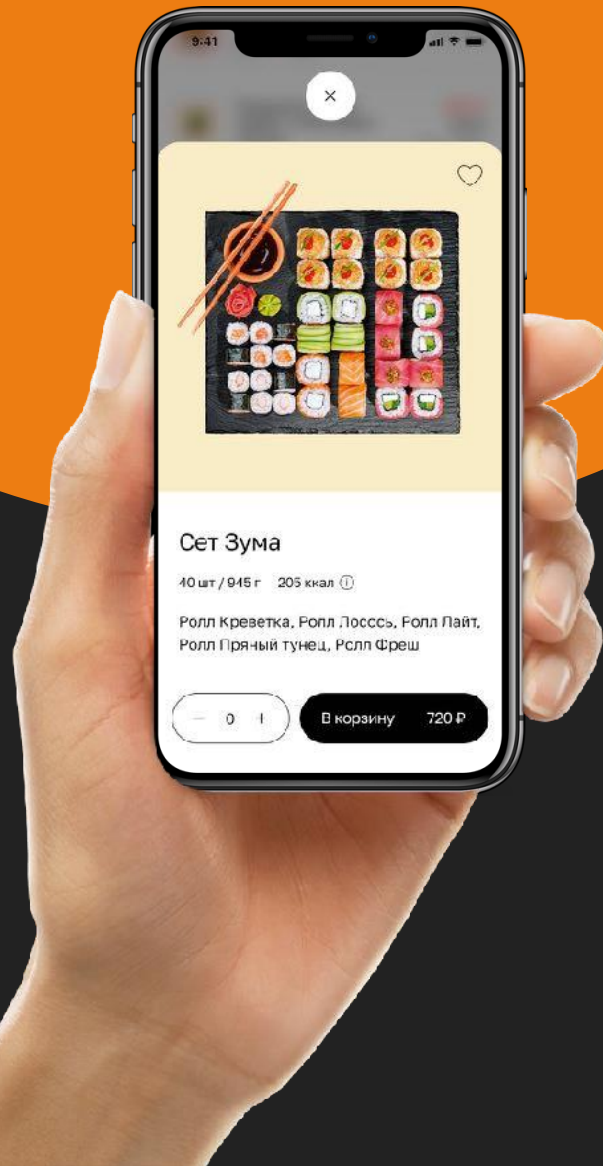
Ресторан

Ресторан может быть атмосферным
и приятным, но это половина нашего
бизнеса



Этот слайд появился, потому что скоро мы явим миру самое клиентоориентированное мобильное приложение и сайт.

26



ПРИЛОЖЕНИЕ И САЙТ

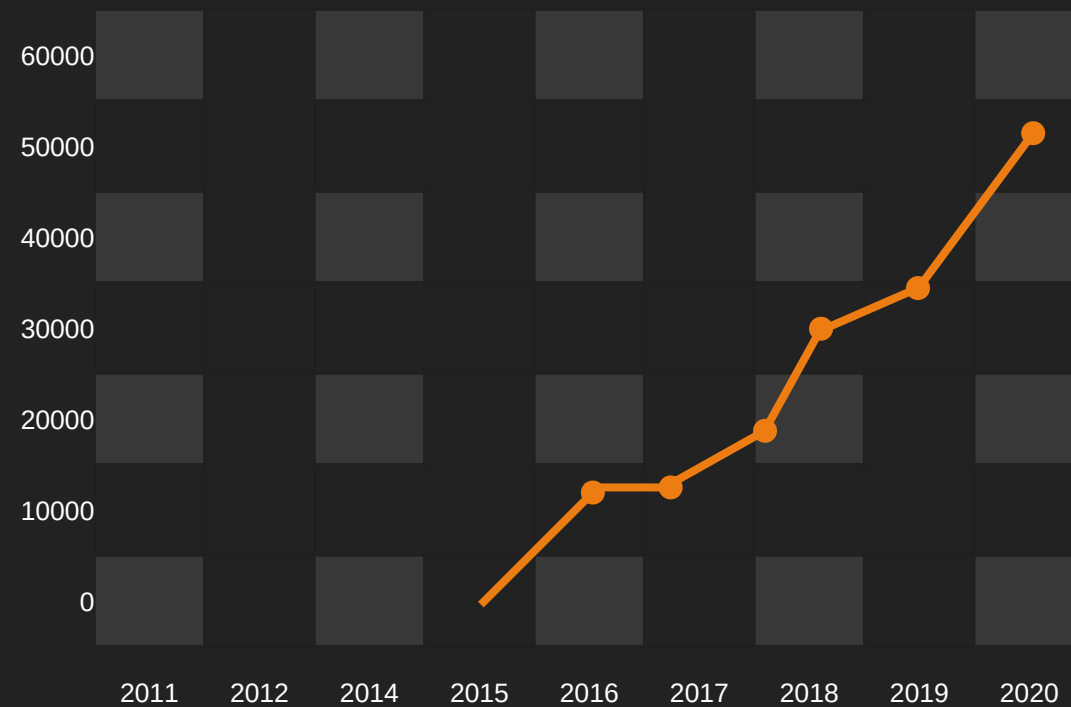
Уже сейчас мы наблюдаем как растет количество заказов через мобильное приложение и это заставляет нас меняться.



Этот слайд появился, потому что диджитализация бренда будет расти

INSTAGRAM MONTHLY USER GROWTH

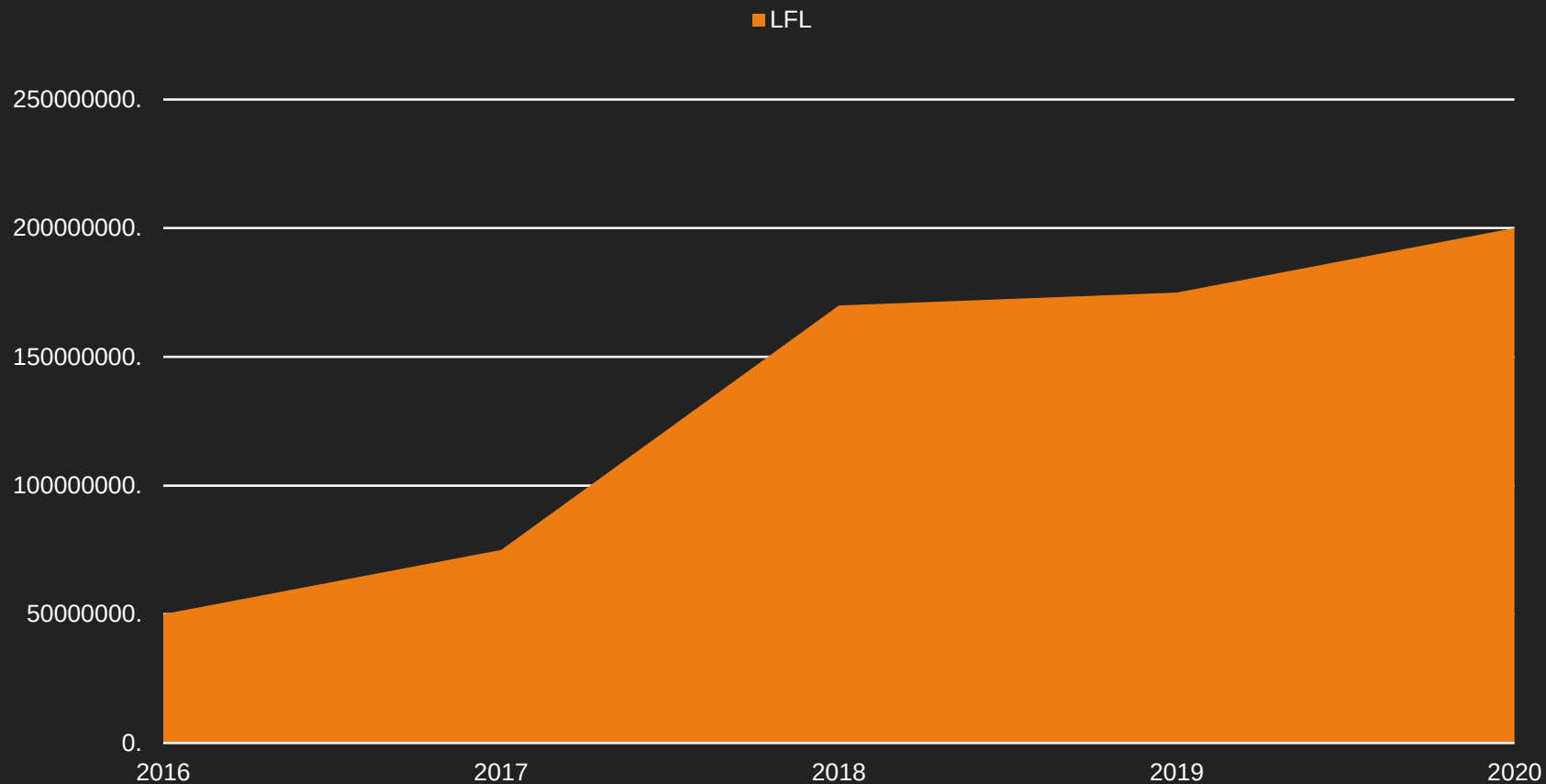
- Ежемесячный прирост аудитории составляет порядка 10%. Мы думаем, потому что вкусно)



LFL
+55%
В ГОД

РОСТ В 3,6 РАЗА

Мы не знаем могли ли мы
вырасти больше, наверное,
могли.

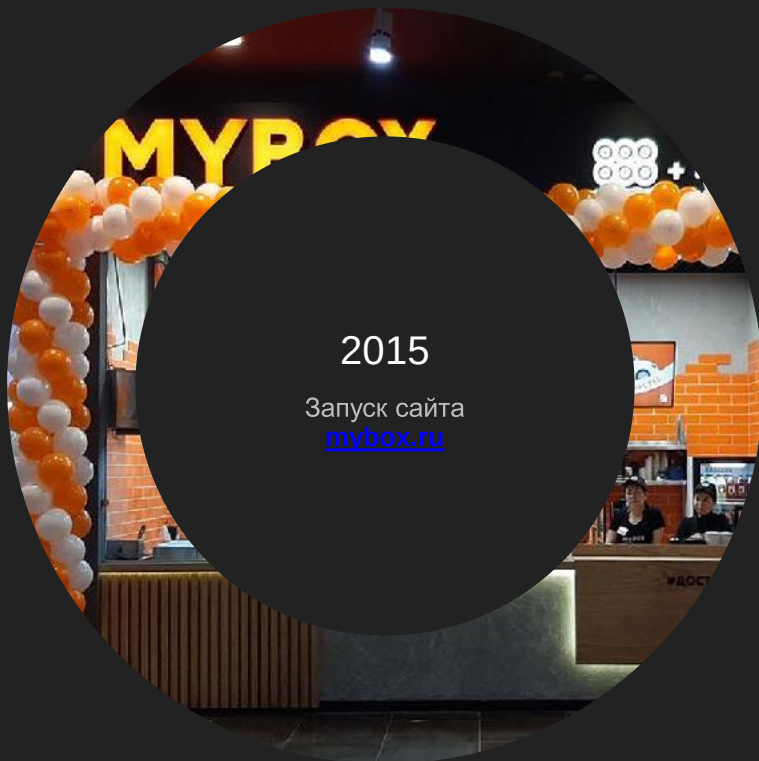


Этот слайд появился, потому что его готовил директор по доставке.

29

ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ РАЗВИТИЯ ДОСТАВКИ





Этот слайд появился, потому что его готовил директор по доставке.



2017
Запуск
Dark Kitchen

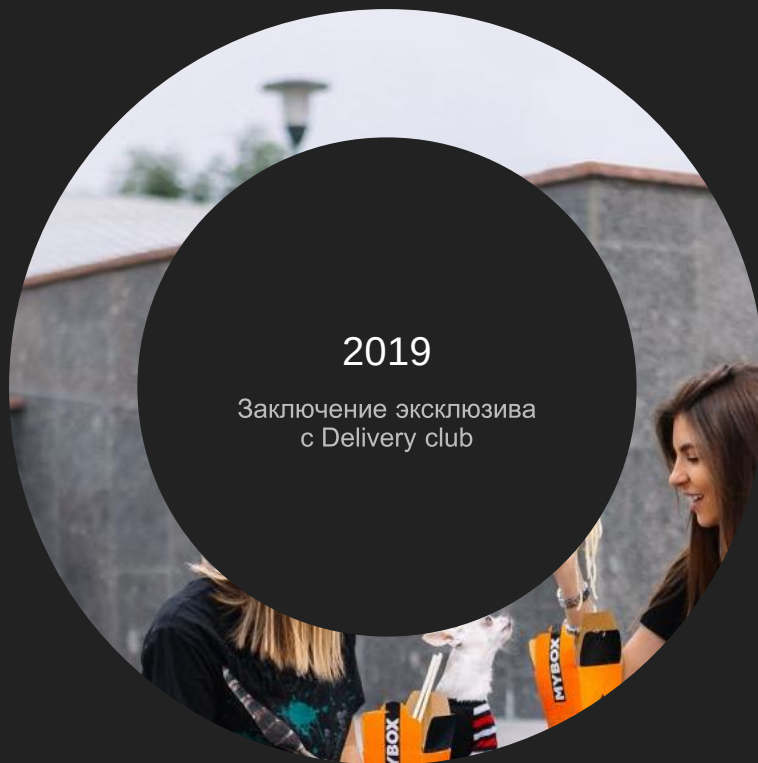


2018
Подключение
к Яндекс.Еда



Этот слайд появился, потому что его готовил директор по доставке.

32



2019

Заклучение эксклюзи́ва
с Delivery club

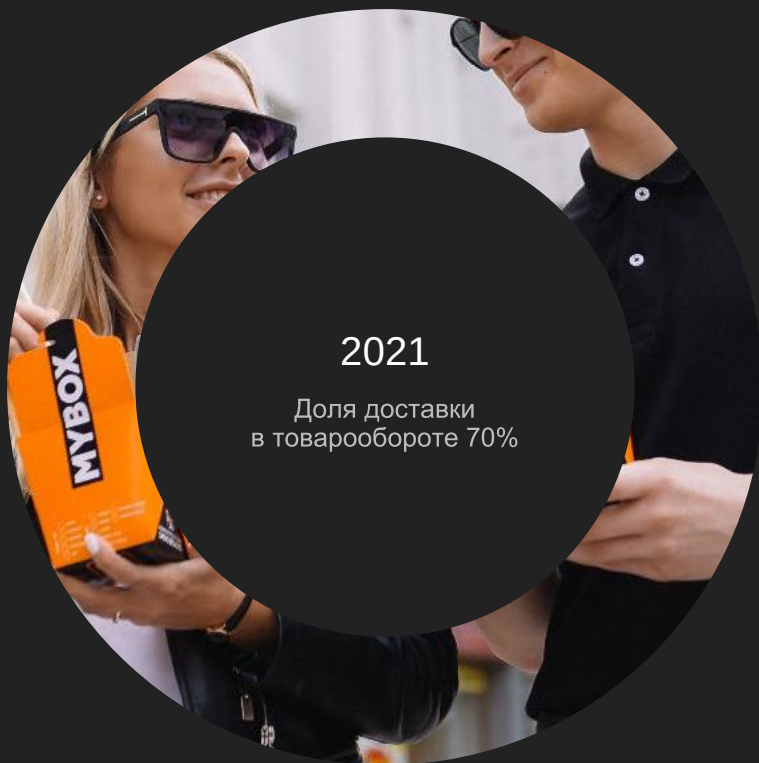


2020

Новый сайт и мобильное
приложение обеспечивает
50% заказов на доставку



Этот слайд появился, потому что его готовил директор по доставке.



2021

Доля доставки
в товарообороте 70%



2022

Mybox —
FoodTech компания

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ФРАНШИЗЫ

01

**Индивидуальный
подход**

02

Обучение

03

Проект ресторана
Полный пакет инженерных
и архитектурных проектов

04

**Собственная IT
платформа**

Front Office, Мобильное приложение,
Сайт, Мобильное приложение курьера,
Колл центр, система аналитики
продаж, программа для проведения
аудитов

05

Аудит ресторанов

06

**Федеральный
маркетинг**

07

**Собственное
производство**

08

**Операционная
поддержка**

09

Помощь на открытии

Программа открытия ресторана,
помощь на открытии бренд- шефа
сети MYBOX

ЭТАПЫ ЗАПУСКА РЕСТОРАНА

Вводное обучение
«Как работает
бизнес»

MYBOX

Поиск локации
для ресторана

Франчайзи +
MYBOX

Согласование
локации.
Бизнес модель
ресторана

MYBOX

Заключение
договора аренды

Франчайзи

Проект
ресторана

MYBOX

ЭТАПЫ ЗАПУСКА РЕСТОРАНА

Стройка.
Закуп
оборудования
Франчайзи

Найм
персонала
Франчайзи

Обучение
команды
MYBOX

Закуп продуктов
и расходных
материалов
Франчайзи

Помощь на открытии
бренд- шефа сети
MYBOX

ЭТАПЫ ПОДДЕРЖКИ РЕСТОРАНА

Обеспечение
продуктами.
Фабрика кухня
и региональные склады

MYBOX

Федеральные
и локальные акции

MYBOX

Управление работой
ресторана

Франчайзи

Развитие доставки
в своем городе

Франчайзи

Контроль качества
сервиса

MYBOX

ЭТАПЫ ПОДДЕРЖКИ РЕСТОРАНА

Подключение
к агрегаторам доставки

MYBOX

Операционный контроль
по основным
показателям

MYBOX

Обновление
меню

MYBOX

Прием заказов:
колл-центр, мобильное
приложение, сайт
MYBOX

Открывает новые
рестораны, развивает
сеть

Франчайзи

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ ОТКРЫТЬ 4 ФОРМАТА

дарк китчен

Паушальный взнос 300 000 руб.

Роялти 6%

Инвестиции от 1,2 млн

Окупаемость 18 - 24 месяцев

Сроки запуска от 45 дней

Средняя выручка - до 1,7 млн

Помещение - от 60 м2, 45 кВт,

вытяжка - 4000,

коммуникации - 4, гв/хв- +

павильон остров

Паушальный взнос 300 000 руб.

Роялти 6%

Инвестиции от 1,2 млн

Окупаемость 8 - 12 месяцев

Сроки запуска от 35 дней

Средняя выручка - до 1,5 млн

Помещение - от 15 м2, 15 кВт,

вытяжка - 4000,

коммуникации - 2, гв/хв- +

фуд-корт

Паушальный взнос 500 000 руб.

Роялти 6%

Инвестиции от 4,5 млн

Окупаемость 18 месяцев

Сроки запуска от 60 дней

Средняя выручка - до 3,5 млн

Помещение - от 35 м2, 35 кВт,

вытяжка - 4000,

коммуникации - 3, гв/хв- +

стрит

Паушальный взнос 700 000 руб.

Роялти 6%

Инвестиции от 5,5 млн

Окупаемость 18 - 24 месяцев

Сроки запуска от 90 дней

Средняя выручка - до 5 млн

Помещение - от 60 м2, 45 кВт,

вытяжка - 4000,

коммуникации - 4, гв/хв- +