



О НАС

«Культовые» места творческой интеллигенции

Место общения и встреч прогрессивных горожан

**Одни из самых популярных французских кафе в Москве и Санкт –
Петербурге**

Широчайший ассортимент вина

Уникальный стиль интерьера кафе

**Атмосфера, побуждающая к творчеству – бумажные скатерти, на
которых рисуют гости**

Огромная база постоянных гостей

Домашний стиль обслуживания, после которого хочется вернуться

Поэтические вечера, мимы, театрализованные представления

Изысканная кухня от шеф-повара David Hemmerlé

Интерьеры кафе – герои множества фильмов и рекламных роликов



[ЧИТАТЬ О ЖАН-ЖАК](#)

[МЕНЮ КАФЕ](#)

[ВИННАЯ КАРТА](#)



DAVID HEMMERLE

Биография:

jeanjacques.com/vinnaya-i-barnaya-kartyi-16/vinnaya-karta.htm

Facebook:

www.facebook.com/DavidJoseHemmerle/

Instagram:

www.instagram.com/davidhemmerle

**ОДИН ИЗ САМЫХ ИЗВЕСТНЫХ
БРЕНД-ШЕФОВ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ**

**Сформировал и масштабировал неповторимый авторский
стиль французской кухни**

Автор нового меню «Жан-Жак»

ФОТО НАШИХ ГОСТЕЙ



janjak_cafe • Подписаться
Жан-Жак

janjak_cafe Французы часто и много говорят о еде. Она — часть их культуры. Прием пищи как пригласи... — универсальное идеальное и чашкой кофе бокалом вина закусок. Фото: @sizn #ЖанЖак #Француз #ВинныйБед #BonAppetit

78 отметок
14 ИЮНЯ 2017

Добавьте к...



sizn девушка выходимо можно #sizn #фотография #sizn #photoshoot #photographerinmoscow #natural #bokeh #liveauthentic #inspiration #peonies #bouquet #cafe #coffee #details #fashion #french #портрет #съёмка #плюсы #стили #вдохновение

anastasiaterr B yeah!rrry take_two 🍷🍷🍷

290 отметок
9 АВГУСТА 2017 Г.

Добавьте КОМ...



project_bikbaev • Подписаться
Жан-Жак

project_bikbaev Исполнительница роли Василисы - Мирослава Карпович // Театральный вечер, посвященный предстоящей премьере спектакля #Ордалия

- 31.05.17 / Кафе «Жан-Жак»
- Премьерные показы: 7-8 июня 2017г.

□ Билеты в продаже в кассе и на сайте Театра Луны и билетных операторов (от 600 руб., ссылка в профиле) #преьера #премьераспектакли #bikbaev

project_bikbaev #ромеолю

236 отметок «Нравится»
4 ИЮНЯ 2017 Г.

Добавьте комментарий...



project_bikbaev • Подписаться
Жан-Жак

project_bikbaev Исполнительница роли Жана Селовича Тузи - заслуженный артист Олег Фёдорович Марузов // Театральный вечер, посвященный предстоящей премьере спектакля #Ордалия

- 31.05.17 / Кафе «Жан-Жак»
- Премьерные показы: 7-8 июня 2017г.

□ Билеты в продаже в кассе и на сайте Театра Луны и билетных операторов (от 600 руб., ссылка в профиле) #преьера #премьераспектакли #bikbaev

236 отметок «Нравится»
4 ИЮНЯ 2017 Г.

Добавьте комментарий...



margarita.tsvetkova • Подписаться
Жан-Жак Русско-сталинское

margarita.tsvetkova Bon appetite Madam

В выходные прогуливаясь по колдовым улочкам Столицыкова мы забрели в кафе с теплой атмосферой @janjak_cafe

♥ Уютное хрустящее багетом Франции в московском переулке с быстрым и качественным обслуживанием♥ Меню оказалось очень обширным и выбор в пользу чего то одного было сделать сложно.

Я заказала золотые тельняшки с морепродуктами в томатном соусе, малыш заказал жареную курочку с картофелем по деревенски, а мама французский бургер-круассан "Жан-Жак", надо отметить, что вкусовые качества нам понравились очень и с этими блюдами мы распробовали очень быстро, а расслабляющая обстановка

5 057 отметок «Нравится»
11 ОКТЯБРЕ 2017 Г.

Добавьте комментарий...



СТАНДАРТНЫЙ ПАКЕТ ФРАНЧАЙЗИ ВКЛЮЧАЕТ:

- Право пользования товарным знаком «Жан Жак» на оговоренной территории для одного паба в течение 5 лет с возможностью пролонгации
 - Согласование помещений
- Одобрение со стороны Франчайзера кандидатов на ключевые должности в кафе.
 - Стажировка на базе кафе «Жан Жак» (Москва) ключевых сотрудников кафе
 - Оценка готовности к официальному открытию
 - Пакет документации и инструментов для открытия кафе
 - Пакет документации и инструментов для управления кафе
- Консультации Франчайзи на периодической основе, по вопросам операционной деятельности (увеличение выручки, управление издержками, управление персоналом)
 - Постоянное обновление контента (программ, ассортимента, мероприятий)
 - Предоставление команды открытия, включая поддержку PR команды на открытие (оплачивается отдельно)



ОСНОВНЫЕ БИЗНЕС-ПАРАМЕТРЫ

Срок окупаемости кафе 18-26 мес

Расчетная рентабельность от выручки 15-20%

Период от заключения договора аренды до открытия кафе 2-2,5 месяцев

Площадь кафе

- оптимальная рекомендованная площадь - от 200 кв.м.
- площадь для комплексов флагманских концепций кафе Жан Жак 500 кв.м.

Защита бизнеса Франчайзи

с помощью предоставления охранного радиуса, защищающего от открытия кафе Жан Жак в непосредственной близости от действующего по системе франчайзинга.

Выезд команды

«Жан-Жак» на вашу территорию и оценка перспектив запуска/работы концепции



УСЛОВИЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ФРАНШИЗЫ

1

Первоначальный взнос
(паушальный) 1,4 млн
руб

2

Роялти (ежемесячные
отчисления) - 5-7% от
выручки, но не менее
обсуждается
индивидуально

3

Маркетинговый
сбор 2% от выручки

4

Инвестиции
от 12млн. руб.

5

Плата за
централизованные
услуги 0%

→ Роялти включает в себя:

- консультации по вопросам строительства и оформления разрешительной документации
- содействие в подборе и обучении ключевого персонала стандартам работы «Жан-Жак», аттестация, программы обучения сотрудников и методы проверки качества оказания услуг общественного питания и, разработанные, в связи с этим, материалы
- описание особенностей внешнего вида и фирменной одежды (униформы) персонала;
- постоянная консультационная поддержка по управлению и продвижению кафе после открытия
- единый сайт со страницами кафе каждого партнера
- единое расписание активностей и спортивных трансляций для всех пабов
- предоставление доступа к единым поставщикам «Жан-Жак» на условиях всех кафе
- содействие в подборе и обучении ключевого персонала стандартам работы «Жан-Жак»
- единая складская и кассовая программа для всех кафе, с предоставлением поддержки по цене всех кафе
- стратегии маркетингового развития предприятия общественного питания и другая информация, направленная на продвижение услуг предприятия общественного питания, работающего под товарным знаком, среди потребителей.
- спецификации и описания Продукции, Оборудования, услуг или работ, используемых в работе предприятия общественного питания;
- описание процедур, касающихся работы предприятия общественного питания, инвентаризации запасов, а равно методы организации управления, управленческого контроля и управленческого и иного документооборота, нормативы затрат



Если мы Вас заинтересовали – пишите

i.berdysheva@tabletalk.ru

Мы готовы предоставить максимально гибкие условия для франчайзи!

Приходите в гости, мы все расскажем и покажем! ;)