



Кулинарная компания “RSC Company”  
представляет свой новый проект  
“Pizza Napoli”

*Pizza Napoli*®



Мы открылись 1 сентября 2020 г.,  
в самый кризисный период пандемии,  
и с первых дней работаем в плюс.



Проект финансово получился очень удачным:  
за 2,5 года открыли 4 пиццерии,  
приготовили более **60 000** пицц.

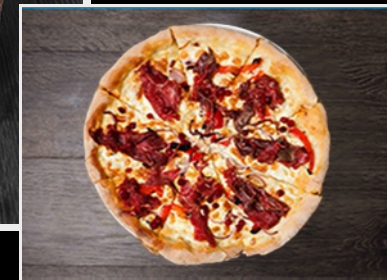
Финансовая модель:  
15 000 р. (касса) – 3 000 р. (з/п повара)  
– 2 500 р. (аренда)  
– 3 000 р. (коммунальные платежи)  
– 3 000 р. (продукты) =  
= 6 500 р. (чистая прибыль в день)



**Цели данного проекта**

Ввести культуру настоящей Неаполитанской пиццы на тонком тесте в Россию.

Сочетать только основные качественные продукты, для того, чтобы пицца получилась максимально аутентичная.



### Технология

Пицца готовится по технологии настоящей Неаполитанской пиццы только в дровяной печи на камнях и с поджаристой корочкой. Но мы достигли максимального уровня приготовления также и в электрической, и в газовой печи. Наша технология позволяет держать высокий уровень тонкого неаполитанского теста.



### Собственное производство

В заведении должна быть своя продукция:

- пицца
- итальянское печенье Бискотти
- морс
- компот
- Комбуча

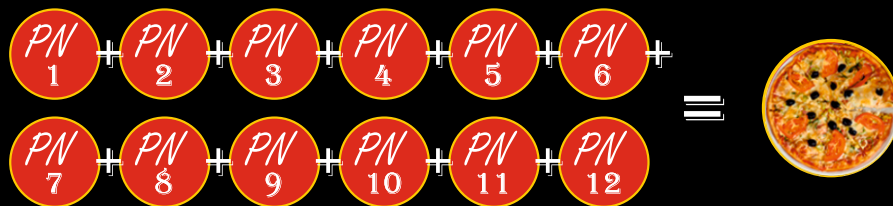




## Финансовая часть проекта

Самая важная финансовая часть проекта:

- небольшие помещения от 9 м.кв.
- в каждой пиццерии один пиццайло, он же кассир
- открытая кухня: когда приходят гости, пиццайло принимает заказ и готовит при них, позволяя им наблюдать за всем процессом. Это, без сомнения, привлекает гостей, а детей приводит в трепет.



Также разработана постоянная скидочная система: **каждая 13-я пицца (любая) - бесплатно.** Для новых гостей - это привлекает посещать пиццерию чаще, а для постоянных - это приятный бонус, которым они всегда пользуются.

## Наша аудитория



Все группы, начиная от детей, семьи, студенты, мужчины и женщины всех возрастов и с любым бюджетом.

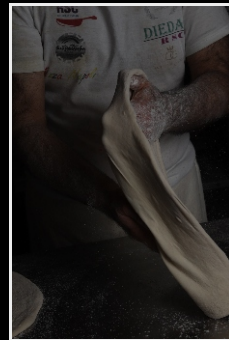


## Варианты сотрудничества с RSC Company

### 1 вариант - ФРАНШИЗА

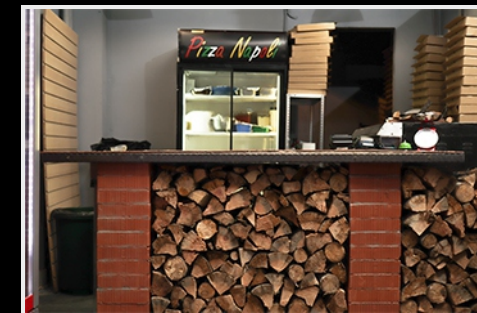
С первых дней открытия работаем в плюс: проект финансово получился очень удачным и по занятому времени - минимальный. На управление им можно потратить всего 3-5 часов в неделю - налаженная система это позволяет.

Заказы поступают через сайт, Яндекс Еда, Деливери Клуб, Сбермаркет, свое приложение и других порталов и, конечно, много гостей приходят в саму пиццерию. Средняя касса 15 000 - 30 000 руб. / 1 день. Самая большая касса была 53 000 руб./1 день.



В сумму продажи входит: технология, калькуляция, полная помощь и контроль при открытии пиццерии, все раскладки, контроль и обучение персонала. Ремонт и декор происходят полностью под нашим контролем. Вы делаете его за свой счет, мы помогаем просчитать и подсказать вам, что где покупать, где снизить бюджет. Поможем найти персонал. Наш Бренд шеф следит за квалификацией повара.

По нашему проекту - один повар в смену на каждой точке, он же кассир.



### 1 вариант - ФРАНШИЗА (продолжение)

Минимальная себестоимость и максимальная окупаемость проекта. Вам нужно только найти подходящее помещение и через 1 месяц у вас своя пиццерия (это если Вы захотите такой же формат, а не большой со столиками и обслуживанием);

- Окупаемость вложенных средств - 6 месяцев;
- Ежемесячные выплаты - 3% от общей кассы за поддержку и использование бренда, за получение заказов с сайта, Яндекс Еда, свое приложение, Деливериклаб и других порталов;
- Чистая прибыль составляет в среднем 100 - 200 тысяч рублей в месяц;
- Идеальный вариант для первого бизнеса;
- Возможность совмещать с основной работой.

Также Вы можете открыть и большую пиццерию с посадкой, официантами и большой кухней. В этом случае условия оговариваются под каждый отдельный проект.

Вы можете вернуть 100% вложенных средств, если по какой-либо причине впоследствии Вам не захочется владеть пиццерией. Но только в том случае, если помещение, которое Вы арендуете, будет утверждено Правообладателем. Он полностью вернет вложенные средства в течение 30 дней со дня расторжения договора и оставит за собой право владеть данной пиццерией. Денежные средства возвращаются только материальные (за покупку франшизы возврата нет).



## 2 вариант - ПАРТНЕРСТВО

Есть вариант работать с “RSC Company” без официальной покупки франшизы, стать партнеров на условии 50/50. Покупка партнерства составляет 225 000 рублей, плюс Вы вкладываете только первые инвестиции на открытие пиццерии в оборудование и помещение в среднем 450 000 рублей, дальше все расходы идут из общей кассы. Оформления полностью все официально. Тем самым Вы гарантируете себе надежного партнера.

## 3 вариант - ИНВЕСТИРОВАНИЕ

А также Вы можете стать пассивным Инвестором: Вы вкладываете 450 000 рублей в каждую пиццерию, открываемся через 14-30 дней (в зависимости от помещения), Вы возвращаете вложенные средства в среднем через 6 месяцев (в договоре прописывается

Покупаем коммерческое помещение под пиццерию и открываем ее. Далее два пути:  
- сдаем пиццерию в аренду как готовый проект;  
- продаем пиццерию, а помещение сдаем покупателю в аренду.

Вложение “под ключ” в пиццерию вместе с оборудованием, подобную на ул. Крыленко, д.14/2 = 1 млн. рублей. 14-30 дней (в зависимости от помещения) - и Вы владелец/партнер успешного бизнеса.

На время возврата инвестиций Вы получаете **5%**, а после возврата инвестиций - **10%** от общей кассы.

Во всех 3-х вариантах Вы приобретаете партнера-профессионала, работающего в ресторанном бизнесе 26 лет, что дает гарантию успешного сотрудничества. Мы полностью ведем проект.



## ЭТАПЫ ОТКРЫТИЯ

1. Ознакомительная встреча.
2. Подписание договора с "RSC Company".
3. Поиск помещения и подписание договора аренды.
4. Ремонт, закупка оборудования и внесение новой точки на сайт, в приложение, в соцсетях, партнерские порталы.
5. Рекламная кампания: раздача визиток, реклама в соцсетях.
6. Открытие новой пиццерии.  
Готовность от 14 - 30 дней в зависимости от помещения..



## РАБОТАЮТ 4 ПИЦЦЕРИИ:



← ул. Крыленко, 14/2,  
пиццерия 28 м.кв.,  
4 посадочных места,  
пиццайло готовит на  
электрической печи  
под заказ при гостях

ул. Потемкинская, 4а,  
пиццерия, 400 м.кв.,  
до 100 посадочных мест



← ул. Якорная, 15,  
пиццерия  
при Банкетном ресторане  
"Островок Счастья".  
В основном - доставка  
(как на закрытой кухне)

ул. Дыбенко, 16 лит.В,  
пиццерия 9 м.кв.,  
1 посадочное место, →  
пиццайло готовит  
на дровяной печи  
под заказ при гостях



## НЕМНОГО О СЕБЕ

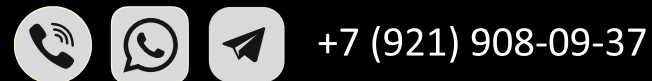
Родионов Виталий Викторович - Генеральный директор, Шеф-повар и единственный владелец. 27 лет в ресторанном бизнесе (с 1996 г.) Начинал поваром, закончил пятым разрядом. Участвовал в четырех кулинарных конкурсах, в 2-х занял первое место. С 2002 года работаю Шеф-поваром.



Работал с французами, чехами, немцами, корейцами и итальянцами. Был Су шефом у итальянского Шеф-повара с Мишленовской звездой Стефано Заффрани в ресторане "Серафино".

В 2011 г. создал Кулинарную компанию "RSC Company", в которую входят подразделения: кейтеринг, доставка обедов, производство безалкогольных напитков "Комбуча", Кулинарная школа "Rodionov School", Банкетный ресторан "Островок Счастья" и, конечно, созданная мной в 2020 году пиццерия "Pizza Napoli".

## НАШИ КОНТАКТЫ



ул. Крыленко, д. 14/2  
ул. Потемкинская, д. 4а  
ул. Якорная, д.15  
ул. Дыбенко, д. 16 лит.В



[www.pizzanapolirsc.ru](http://www.pizzanapolirsc.ru)



[vk.com/pizzanapolirsc](https://vk.com/pizzanapolirsc)



[pizzanapolirsc@gmail.com](mailto:pizzanapolirsc@gmail.com)



[pizzanapolirsc](https://www.instagram.com/pizzanapolirsc)



**DIEDA**  
**R S C**



*Pizza Napoli*

