

UP  
SUSHI

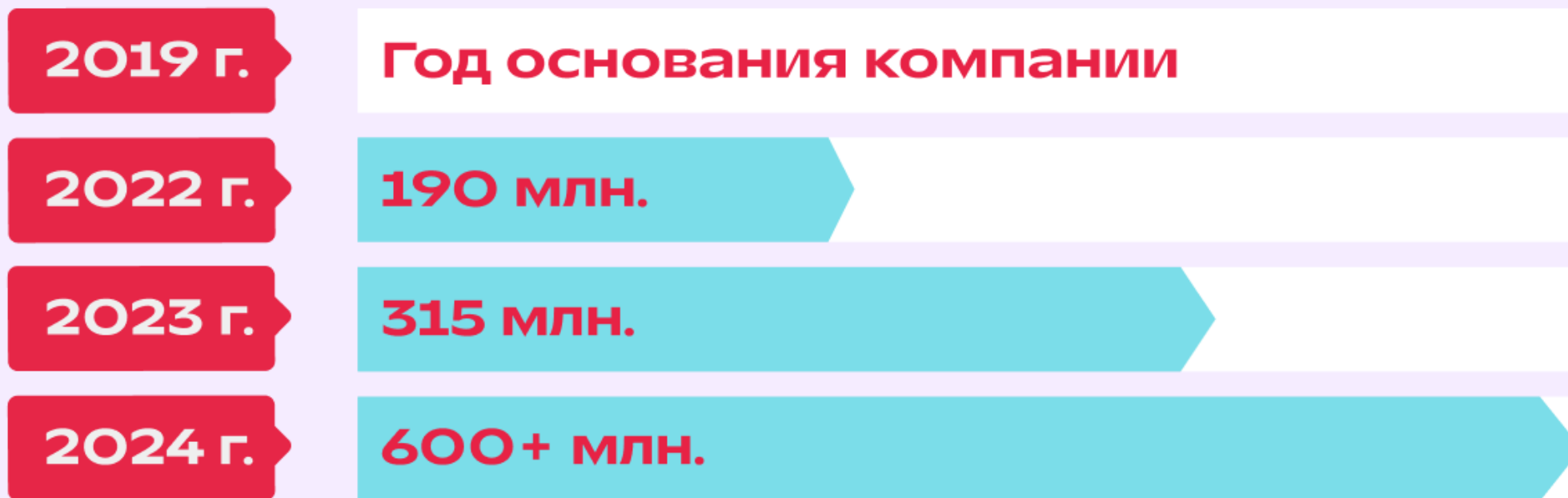
# ИНВЕСТИЦИОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ UP SUSHI

Горбунов Сергей



# О КОМПАНИИ

## Рост выручки



# КОНЦЕПЦИЯ

Формат который удовлетворяет  
разные запросы и охватывает максимум потребителей



## Посадочные места

- Для тех, кто хочет выбраться из дома, провести время в кругу друзей или семьи



## Доставка

- Спрос на доставку увеличивается каждый год, безграничный потенциал для роста.



## Самовывоз

- Для тех кто торопится. Удобный формат у дома.

3 направления = 100% результат



# ПОЧЕМУ UP SUSHI?

**59%**

**СРЕДНИЙ РОСТ  
ВЫРУЧКИ РЕСТОРАНОВ  
ОТ ГОДА К ГОДУ**



# ПОЧЕМУ UP SUSHI?



**22**

успешных действующих  
ресторана 1  
SEP



**5**

ресторанов на стадии  
строительства



**ВСЕ**

рестораны  
**прибыльные**



# ПОЧЕМУ UP SUSHI?



## Узнаваемый бренд

Яркий, запоминающийся стиль и удобная концепция



## Используем передовые технологии

Современное приложение, сайт и уникальная IT система



## Выстроенный маркетинг

Централизованный маркетинг от Управляющей Компании



## Формат, у которого нет конкурентов

Зал для гостей с красивым интерьером, детская комната и доставка за 30 минут



# ПОРТРЕТ ПОКУПАТЕЛЯ



## Семейные пары

Современные люди, следящие за трендами. В возрасте от 25 до 40 лет. Молодые и состоявшиеся родители.



## Люди живущие поблизости

Люди живущие по близости к ресторану. В том числе и люди, которые сидят на ПП. Считают калории. Знают о нас по отзывам знакомых из соц. сетей.



## Дети и юноши

Дети и юноши в возрасте от 15 до 25 лет. Фанаты японской кухни.



# ОБО МНЕ



## Горбунов Сергей

- Мне 24 года, женат.
- Я из города Полярные Зори Мурманской области. 10 лет занимался профессионально футболом. Спорт научил меня самодисциплине и ответственности. В 16 лет переехал из родного города в Санкт Петербург и отучился в академии транспортных технологий на инженера, где научился работать руками.
- В следующие 4 года прошел программу бизнес и предпринимательство в бизнес-школе «Синергия». Где развил сильные лидерские и управленческие навыки.
- **Моя цель - открыть ресторан с доставкой, который станет любимым местом для жителей района.**





# ВИДЕО ТИЗЕР



Посмотреть  
по ссылке



# КОМАНДА

UP  
SUSHI



Горбунов Сергей

Сотрудники кухни: 5 поваров

Административный персонал: 3  
администратора, 1 бухгалтер

UP SUSHI дает доступ к IT-инфраструктуре,  
приложению, кол-центру и рекламным  
материалам



Горбунова Яна

# ПРЕИМУЩЕСТВА ЛОКАЦИИ

Открытие ресторана по адресу: **Московская область**

Планируемая дата открытия: **15 декабря**



**МО, ЖК Остафьево**

## НАСЕЛЕНИЕ

13 000 человек  
В 2027 году – 25 000

## КОНКУРЕНЦИЯ

2 конкурента, оба в формате вынос/доставка.  
В районе мало кафе, в которых можно провести время.

## ТРАФИК

Выбираем конкретное помещение.  
Ориентир на показатель – 200 человек в час.

## ПОТЕНЦИАЛ РОСТА ВЫРУЧКИ

Через 1 год: **₽3 млн.**  
Через 3 года: **₽5 млн.**



# ПРЕИМУЩЕСТВА ЛОКАЦИИ

Открытие ресторана по адресу: **Московская область**

Планируемая дата открытия: **15 декабря**



## НАСЕЛЕНИЕ

15 000 человек  
В 2026 году – 20 000

## КОНКУРЕНЦИЯ

1 конкурент, в формате  
вынос/доставка.  
В районе 1 кафе, в котором  
можно провести время.

## ТРАФИК

Выбираем конкретное  
помещение.  
Ориентир на показатель –  
200 человек в час.

## ПОТЕНЦИАЛ РОСТА ВЫРУЧКИ

Через 1 год: ₹3 млн.  
Через 3 года: ₹4,5 млн.



# ПОРТРЕТ ИДЕАЛЬНОГО ПОМЕЩЕНИЯ

1

Помещение расположено на первой линии, на 1-м этаже

2

Красивый фасад, наличие отдельного входа и больших панорамных окон

3

Рядом находятся крупные ритейлеры, банки и алкомаркеты

4

В радиусе 500 метров школы, ВУЗы, офисы, детские сады

5

Не более 1 конкурента на каждые 3000 человек

6

Возможность установки вентиляции

7

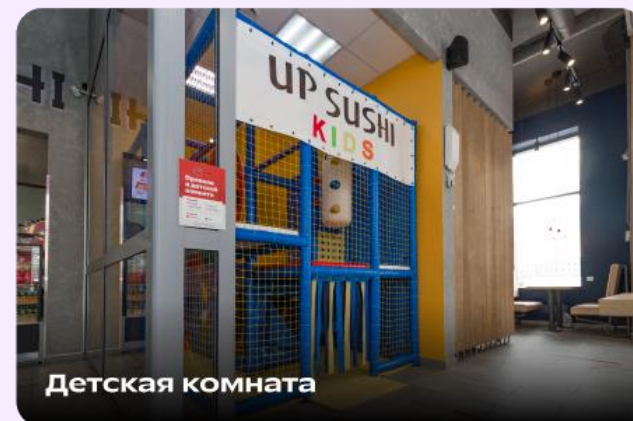
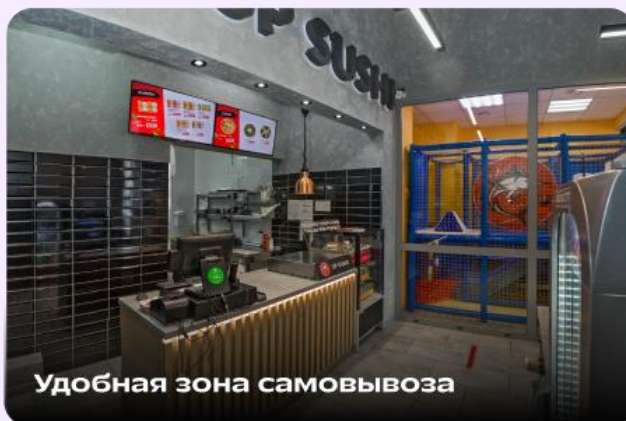
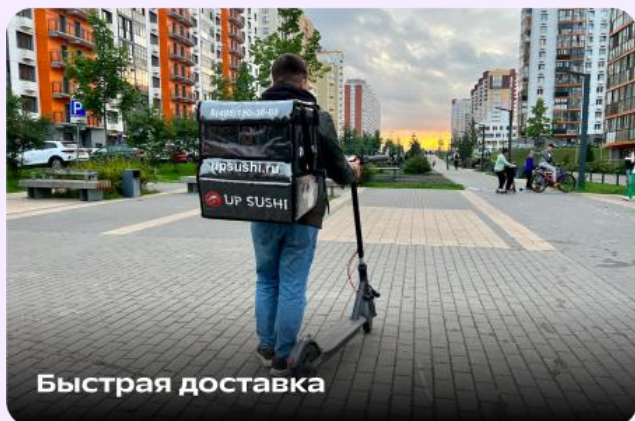
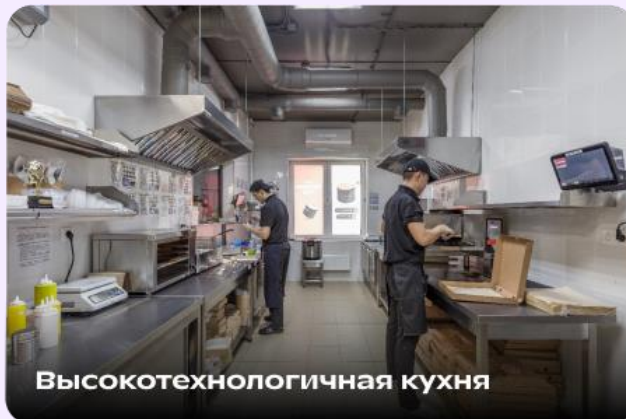
Арендная ставка от 2 до 3,5 тыс. за квадратный метр

8

Электрическая мощность 35 кВт



# КАК БУДЕТ ВЫГЛЯДЕТЬ НАШ РЕСТОРАН



# ЭКОНОМИКА

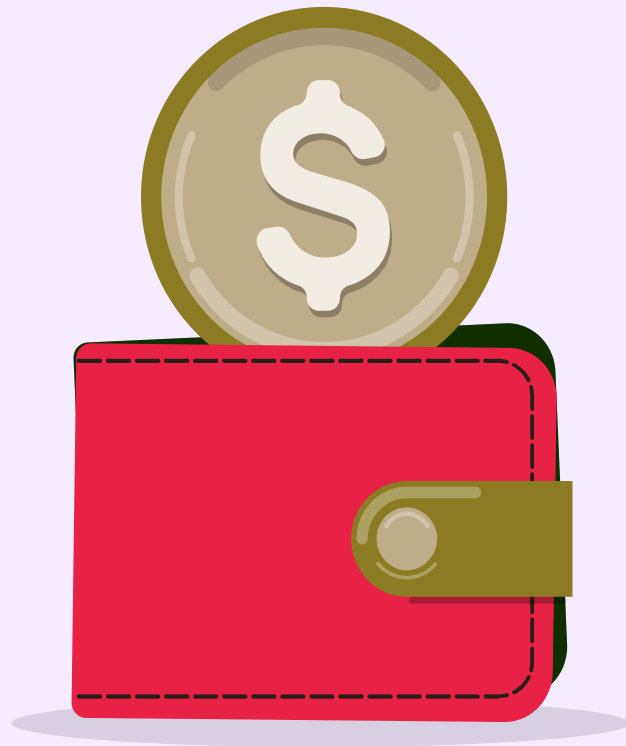
## Прогнозируемая выручка ресторана от 3 000 000 рублей

Расходы ресторана включают:

Управление рестораном	100 000 ₹
Маркетинг и продвижение	107 000 ₹
Закуп сырья	1 000 000 ₹
Аренда помещения	200 000 ₹
Зарплата сотрудникам	750 000 ₹
Прочие операционные расходы	406 000 ₹
<b>Итого ежемесячные прибыль ресторана</b>	<b>от 500 000 ₹</b>



# ЭКОНОМИКА



Ожидаемый доход инвестора  
от 180 000 рублей

Ожидаемый срок окупаемости  
составляет 3 года 1 месяц





Для запуска ресторана **необходимо**  
**8 млн. руб.**



Гарантируем возврат всех  
инвестиций по договору займа  
с личным поручительством  
**сроком не выше 5 лет**  
с момента запуска ресторана



# На что мы потратим деньги и из чего складывается доход?



Посмотреть  
по ссылке



ссылка на  
фин. модель



# Свяжитесь с нами, обсудим сотрудничество



**@Sergorbunov8**



**+7 [964] 683-57-97**

