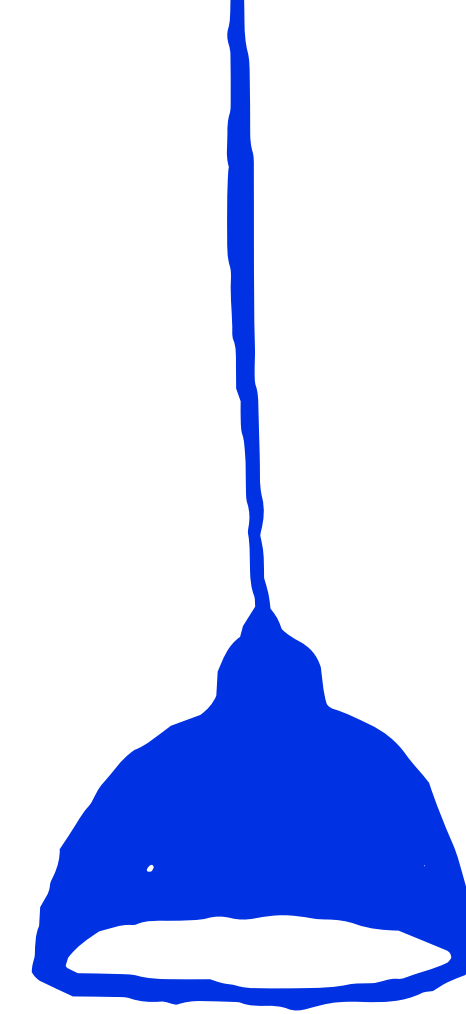


Коммерческое предложение

Hello coffee – новое место
на гастрономической карте
вашего города



Hello
coffee



О ПРОЕКТЕ

Hello Coffee — больше, чем сеть гастрокфеен. Это место, где встречаются люди, которые ценят качественный отдых, вкусную еду и нестандартные сочетания.

Здесь каждый чувствует себя в гармонии: продуманная эстетика, дружелюбный сервис и атмосфера, располагающая к живому общению.

СУТЬ

Сетевая гастрокфейня с оборотом от 9 млн ₽/мес, объединяющая культуру кофе, авторскую кухню и эстетику открытого пространства.





ФРАНШИЗА



Окупаемость

от 36 мес.



Франшиза гастрокфейни Hello Coffee:

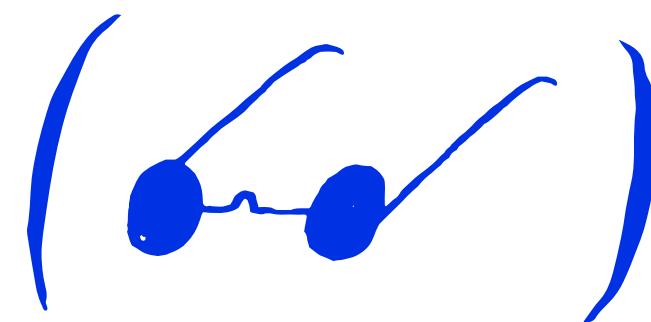
концепция «кофе + еда + вино»
с операционной прибылью 20%
и оборотом от 9 млн ₽ в месяц



Hello Coffee

— гастрокфейня, которая объединяет
культуру кофе, авторскую кухню
и винную карту.

1



HELLO COFFEE

— гастрокофейня, которая объединяет культуру кофе, авторскую кухню и винную карту.

Проект создан ресторанной группой Bellini. Бренд-шеф Роман Чемеренко отвечает за кухню, бренд-бар-менеджер Сергей Гармашов — за кофейные тренды, коктейли и вино. Главная миссия — популяризация культуры кофе в городе. Команда предлагает не только классические напитки, но и уникальные сочетания: в кофейной карте — подробная информация о зернах и странах происхождения, несколько кофемолок позволяют создавать авторские бленды.



2

В Hello Coffee действует

КОНЦЕПЦИЯ ДВУХ СЕРВИСОВ:

Бранчи до 16:00 — баланс сытных, полезных и классических завтраков, дополненных экспериментальными блюдами.

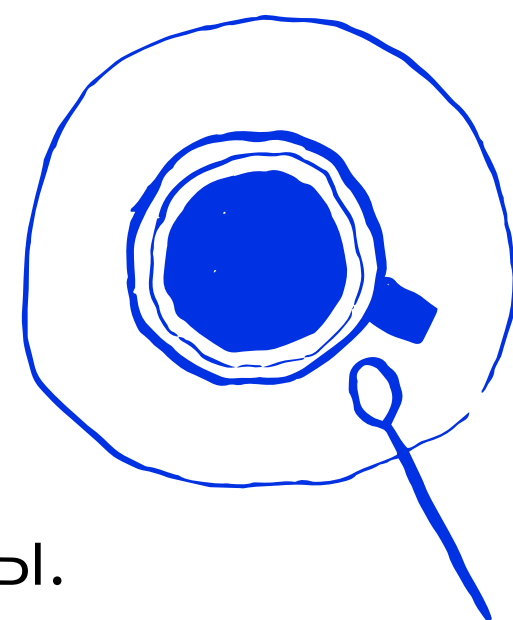
SET MENU — комбо-наборы для обедов по фиксированной цене с регулярными обновлениями. Вечернее меню — экспериментальный comfort food с использованием кофе в виде масла, соусов, сливок. Винная карта — более 40 позиций из Италии, Франции, Испании, России, Аргентины и других стран.



3

ПРОСТРАНСТВО HELLO COFFEE:

Открытое пространство: гости наблюдают за работой поваров на открытой кухне, общаются с барменами. Дизайн — современный, с акцентом на эстетику и комфорт. Посуда — керамика ручной работы. Флагманский проект (Красноярск) имеет третий зал с открытой кухней, баром и экраном для трансляций — идеально для мероприятий «под ключ».



Формат франшизы рассчитан на 60 посадочных мест, возможна дневная и вечерняя динамика, а также проведение событий (деловые встречи, семейные ужины, банкеты).



A wide-angle photograph of a modern restaurant interior. The space features a mix of seating: long wooden tables with grey upholstered chairs on the left, and large grey modular sofas with wooden coffee tables on the right. In the background, a dark kitchen area is visible with open shelving displaying stacks of white plates. To the right, a bar with a white marble countertop and a glass display case is partially visible. The lighting is warm and ambient, with track lighting on the ceiling and wall-mounted fixtures. The overall aesthetic is clean, minimalist, and contemporary.

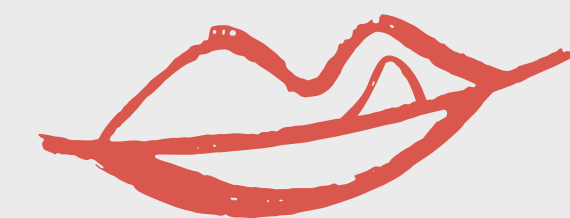
ВИЗУАЛ ЗАЛОВ



THIS IS
NOT
ART.



ПОДДЕРЖКА ПО ФРАНШИЗЕ ГАСТРОКОФЕЙНИ HELLO COFFEE



- Право использования товарного знака «Hello Coffee»;
- Полное руководство по использованию фирменного стиля, набор документов для операционной деятельности;
- Помощь в подборе и оценке помещения (площадь от 170 до 250 кв. м, центр города или спальный район с высокой проходимостью);
- Дизайн-проект, зонирование (открытая кухня, бар, общий зал, опционально — зал для мероприятий);
- Помощь в закупке оборудования (кофемашины спешелти-уровня, холодильное оборудование, посуда, мебель);
- Проверенный список поставщиков оборудования и продуктов (кофе, спешелти-ингредиенты, вино);
- Цикл работы с персоналом: обучение, аттестация, аудит;
- Персональный менеджер на этапе запуска;
- Доступ к сезонным акциям, спецпредложениям, регулярное обновление регламентов и меню;
- Система аудитов качества обслуживания и фудкоста;
- Готовый маркетинговый план: контент-план, рекламные кампании, события (специальные меню, гастроужины, закрытые мероприятия);
- Оформленные соцсети, размещение информации о новом филиале на площадках Hello Coffee.

HELLO COFFEE

О проекте



О КОМПАНИИ

Hello Coffee — проект ресторанной группы Bellini. Первая гастрокфейня открылась в Красноярске по адресу пр-т Мира, 86, и быстро стала точкой притяжения для любителей кофе, нестандартных сочетаний и эстетичных пространств.

В 2026 году открылся второй филиал — на ул. Октябрьской, 7а, в формате камерного заведения с ранними завтраками.

Главная миссия — популяризация культуры кофе в городе, расширение горизонтов кофейного вкуса гостей.



Ключевая технологическая особенность — собственная кофейная карта с подробным описанием зерен, возможность создания авторских блендов, использование кофе в блюдах.

Команда состоит из профессионалов с многолетним опытом: бренд-шеф, бренд-бар-менеджер, шеф-кондитер, управляющая, сомелье.

В 2025 году проект открывает дополнительные возможности для развития масштабирования бренда в других городах.



ИНТЕРЬЕР
флагман





3 30A

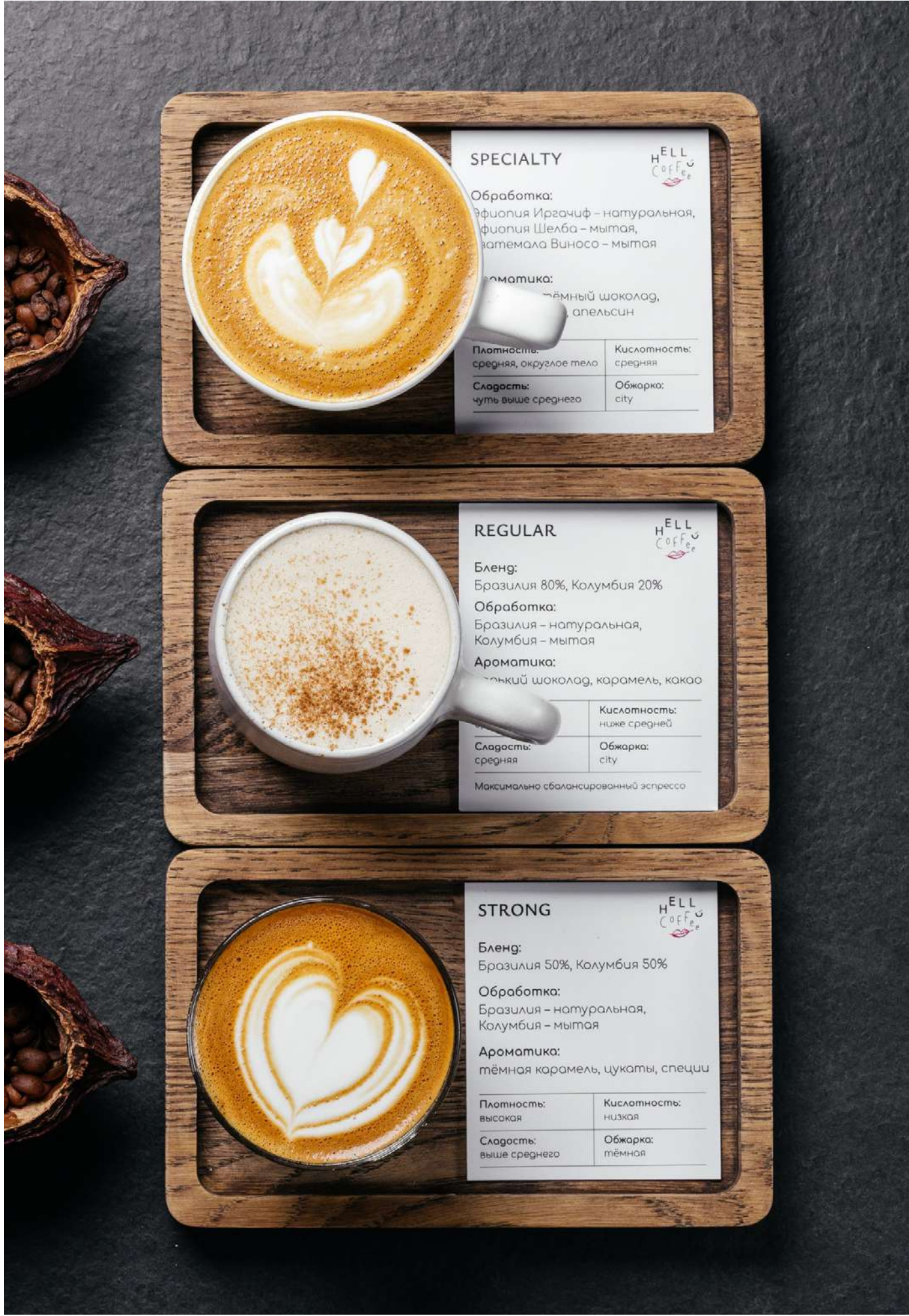
ВТОРОЙ ФИЛИАЛ

В 2026 году открылся второй филиал — на ул. Октябрьской, 7а, в формате камерного заведения с ранними завтраками





КОФЕ



КУХНЯ

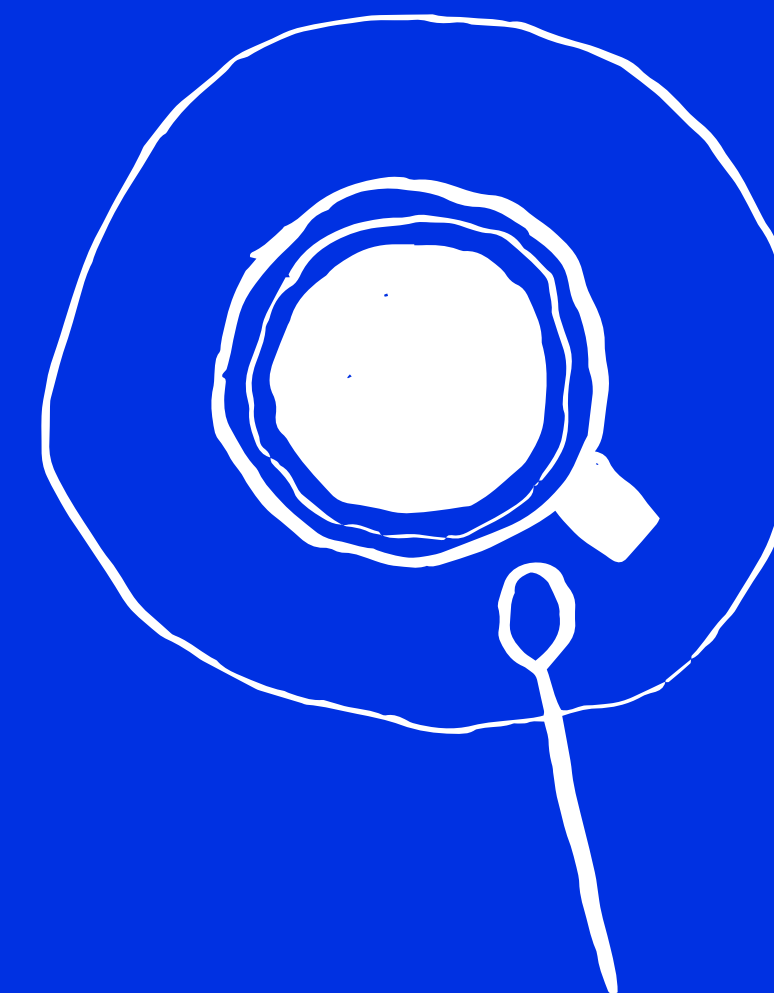




СОБЫТІЯ



ПРЕИМУЩЕСТВА ФРАНШИЗЫ HELLO COFFEE



- Узнаваемый бренд с сильной репутацией — проекты Bellini известны качеством и стабильностью;
- Уникальная концепция «кофе + еда + вино» — три драйвера выручки в одном заведении;
- Высокая маржинальность — плановая рентабельность 20%, а в оптимистичном сценарии до 25%;
- Стабильный средний чек (1 300 ₽) и оборот от 9 млн ₽/мес;
- Полное обучение — от управляющего до линейного персонала, передача «Книги стандартов»;
- Маркетинговая поддержка — фонд, контент-план, запуск мероприятий;
- Гибкая модель помещения — возможность адаптировать как единый зал, так и несколько залов (в том числе третий — для банкетов);
- Ребрендинг существующего ресторана — снижение инвестиций при наличии готовой инфраструктуры;
- Контракты с федеральными поставщиками — спешелти-кофе, вино, оборудование по специальным ценам;
- Прогнозируемая окупаемость — от 36 месяцев при реалистичном сценарии.

КАК ОТКРЫТЬ HELLO COFFEE: ЭТАПЫ И ПОДДЕРЖКА

1

Подбор помещения

Помогаем найти локацию
(площадь 170–250 кв. м,
центр города или оживлённый
спальный район).

Экспертиза договора аренды,
анализ трафика.

2

Дизайн и строительство

Разрабатываем дизайн-проект,
зонирование (открытая кухня,
бар, общий зал, опционально —
третий зал).

Срок ремонта и отделки —
[4–6 месяцев].

3

Оборудование

Помогаем с закупкой
кофемашин (спешелти-уровень),
холодильного оборудования,
посуды, мебели.

Передаём контакты
и данные.

КАК ОТКРЫТЬ HELLO COFFEE: ЭТАПЫ И ПОДДЕРЖКА

4 Персонал

Помогаем с обучением
ключевых сотрудников
(управляющий, шеф-повар,
бариста).

Обучаем по стандартам
бренда, передаём скрипты,
чек-листы,
«Книгу стандартов».

5 Маркетинг и запуск

Оформляем соцсети,
запускаем контент-плана
и мероприятий

Передаём бренд-бук
и руководство использования,
контент-план
на первый месяц.

6 Операционная поддержка

После открытия —
персональный куратор,
ежемесячные аудиты,
обновление меню,
календарь событий
(винные ужины,
гастроужины).

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

Нужен ли опыт в ресторанном бизнесе?

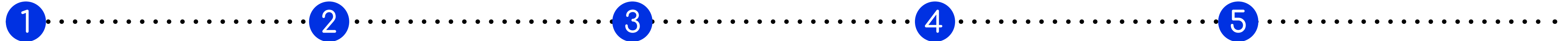
Не обязательно. Все процессы прописаны, управляющий проходит обучение, на этапе запуска сопровождает персональный менеджер. Главное — инвестиции и желание развивать культуру кофе в своём городе.

Как контролируется качество кофе и блюд в филиалах?

Не обязательно. Все процессы прописаны, управляющий проходит обучение, на этапе запуска сопровождает персональный менеджер. Главное — инвестиции и желание развивать культуру кофе в своём городе.

Какая площадь нужна для открытия?

Рекомендуемая площадь — от 170 до 250 кв. м. Возможно открытие и в более компактных помещениях (формат pop-up), но базовый формат — 60 посадочных мест.



Можно ли открыть Hello Coffee в помещении, где уже было кафе?

Не обязательно. Все процессы прописаны, управляющий проходит обучение, на этапе запуска сопровождает персональный менеджер. Главное — инвестиции и желание развивать культуру кофе в своём городе.

Какой средний срок окупаемости?

При реалистичном сценарии — 36 месяцев.

КОНТАКТЫ

для связи

По вопросам приобретения
франшизы Hello Coffee обращайтесь:

Валерия Коновалова

 +7 962 079 98 55

 @kler_eclair

 klopinvargmail.com

Заполните анкету партнёра — и мы
свяжемся с вами для детального
обсуждения.

*Вся информация о стартовых инвестициях,
окупаемости и условиях роялти может быть
уточнена при подписании договора
коммерческой концессии.*

