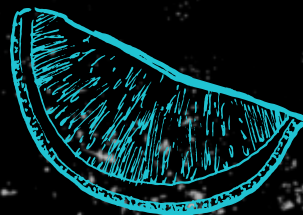


FRANŠIZNA BROŠURA





O FISH HOUSE brendu

OSNIVAČ I VLASNIK

Osnivač i vlasnik ove uspješne poslovne priče je *chef Jasmin* - *chef* koji je godinama radio po Michelinovim restoranima, ekskluzivnim jahtama, hotelima i raznim drugim restoranima. *Chef Jasmin* odlučio je svoje iskustvo i znanje pretočiti u jedan nadasve poseban poslovni koncept. Ljubav prema ribi bila je misao vodilja koja ga je inspirirala da kreira jedan prepoznatljiv i kvalitetan brend.

VIZIJA

Chefova vizija je osigurati kvalitetan rad franšizera pružajući znanje i podršku - od kulinarskih vještina do rješavanja problema na Vašem poslovnom putu! Cilj nam je stvoriti poslovne partnere koji se osjećaju sigurno.

TKO SMO MI?

Mi smo moderni riblji *street food* s elementima visoke kuhinje. Pripremamo tradicionalna jela u modernom ruhu crpeći inspiraciju iz drugih kultura, kontinenata, zemalja. Poseban naglasak je na mediteranskim namirnicama koje se idealno slažu s ribom.

FAST CASUAL KONCEPT

Fast casual koncept u *street food* poslovanju je koncept koji nudi gostu svježiu i kvalitetnije pripremljenu te moderniju hranu i uslugu, čime se razlikuje od klasičnog *fast fooda*. Naglasak je na lokalnoj i sezonskoj namirnici. Svako jelo priprema se prilikom narudžbe, što jamči svježinu i kvalitetu. U našim poslovnicaama možete uživati i u vrhunskom *craft* pivu, kvalitetnim vinima na čaše ili pak u fantastičnom Aperolu što ne možete u bilo kojem restoranu brze hrane.

ČINJENICE

Dnevno prodamo
i do 400 obroka



ZAŠTO ODABRATI STREET FOOD POSLOVANJE?

Fenomen ulične hrane ili *street fooda* već godinama fascinira gurmane premda postoji već dugi niz godina. Jedna od posebnosti ulične hrane jest da se javlja u svim dijelovima svijeta gdje god postoji potreba za brzim obrokom. Zbog ubrzanog načina života, prehrambene navike se mijenjaju. Sve je manje vremena, sve se više jede vani. Ulična hrana zadnjih godina postala je hit: razni formati *street fooda* privlačniji su no ikada! Nove i neobične kombinacije različitih svjetskih kuhinja budućnost su *street fooda*, koji je postao dio vitalne kulinarske scene. Priznaje ga čak i Michelin, koji je ovu kategoriju dodao vodiču Hong Konga kao lokalnu kulinarsku scenu. Ogromna popularnost *street fooda* u svijetu često se vidi na *street food* festivalima koji svake godine bilježe sve veću posjećenost. Pretpostavka je da će popularnost *street fooda* sve više rasti, a razlog je jednostavan - brza, zdrava, raznolika hrana koja se može konzumirati u lokalu i s nogu.

“Potrošači postaju sve zahtjevniji, pa više nije bitan samo okus, nego i prezentacija.”



ZAŠTO ODABRATI FISH HOUSE FRANŠIZNI OBLIK POSLOVANJA?

Možete osloniti na već uhodan i posložen
poslovni model koji vam jamči:



**BRZI POVRAT INVESTICIJE U ROKU JEDNE DO DVIJE
GODINE (OVISNO O LOKACIJI I KAPACITETU)**



PROFITABILAN VLASTITI BIZNIS



**UHODANI POSLOVNI MODEL
S PRINCIPOM „KLJUČ U RUKE”**



**TIM STRUČNJAKA KOJI VAS VODI KROZ
FRANŠIZNO POSLOVANJE ZA VRIJEME TRAJANJA UGOVORA**



SAVJETOVANJE I PODRŠKA 0-24



ČINJENICE

U sezoni 2022. prodali smo nešto
više od **1 tone tuna filea!**

ŠTO SVE DOBIVATE FISH HOUSE FRANŠIZNIM OBLIKOM POSLOVANJA?

Koncept franšize obuhvaća podršku u edukaciji osoblja, kao i podršku u arhitekturi i dizajnu, operativnu podršku te podršku pri kupnji i odabiru opreme.

UJEDNO DOBIVATE I:

- ✓ prava na brend FISH HOUSE
- ✓ verifikaciju lokacije
- ✓ priručnik upravljanja i knjigu recepata
- ✓ knjigu standarda brenda i vizualne komunikacije
- ✓ knjigu standarda uređenja prostora
- ✓ osposobljavanje osoblja i rukovodstva
- ✓ logističku podršku
- ✓ povezivanje logistike za nabavu robe
- ✓ marketinšku podršku
- ✓ podršku tijekom poslovanja.



FISH HOUSE PROSTOR I LOKACIJA

- idealna lokacija je strogi centar grada (prva, druga zona)
- idealni prostor veličine 55m² (minimum 20m² do 75m²)
- turistička mjesta, šetnice, rive, prvi ili drugi red do mora
- visokofrekventna mjesta poput trgovačkih centara
- starogradske jezgre, ulice bogate tzv. upcoming food konceptima (moderne pekare, mesnice i sl.), pubovi, cafe' barovi, kafići, koktel barovi i dr.



ČINJENICE

U sezoni 2022. prodali smo nešto više od **8000 peciva za burger!**





DIZAJN PROSTORA

Svaka franšiza mora imati točno propisanu opremu koja će biti opisana u priručniku, osiguravajući uputstva o uređenju prostora te definirajući finalan izgled prostora. Naši gosti mogu uživati i u predivno uređenom ambijentu restorana koji je zamišljen kao jedan veliki akvarij na čijim se zidovima nalaze prava mala umjetnička djela – unikatno, ručno izrađene ribice. Cilj nam je stvoriti zaigran i ugodan prostor u kojem naši gosti rado borave i stvaraju zajedničke uspomene. Kako biste postigli jednaku atmosferu, naša franšiza nudi detaljnu knjigu recepata, kao i priručnik o uređenju.



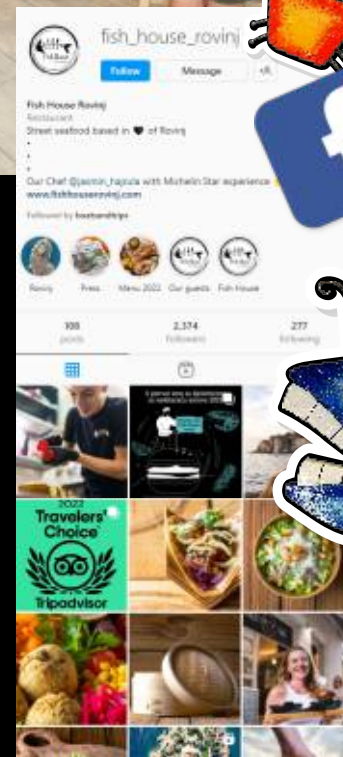
Nudimo vam pomoć pri odabiru lokacije, kao i prilikom dizajniranja prostora. Javite nam se za besplatne konzultacije: fish.house.rovinj@gmail.com



MARKETING I PROMOCIJA FISH HOUSE BREND



Marketing i promocija izrazito su bitan faktor u našem poslovanju, stoga smo okupili vrhunskih tim stručnjaka za suradnju. Iskustvo **profesionalnog marketinškog i menadžerskog tima** doprinosi prepoznatljivosti i jačanju brenda.



ČINJENICE

U sezoni 2022. prodali smo preko **pola tone umaka!**

MEDIJI, NAGRADE I OCJENE

U kratkom periodu dospjeli smo na stranice jednih od najcjenjenijih medijskih kuća u Hrvatskoj kao što su Kult Plave Kamenice, Jutarnji List, Dobra hrana, 24sata, missGASTRO, Index.hr, Grazia, Fashion.hr, Glas Istre i dr. Uvršteni smo u „Osam najvažnijih restoranskih otvorenja u Istri i na Kvarneru za ljeto 2021“ od strane uglednih gastro kritičara Kultra Plave Kamenice. Visoke ocjene na portalima kao što su Tripadvisor, Google reviews i Restaurant guru dokaz su naše kvalitete i specifične ponude.





EDUCIRAN TIM LJUDI

Koncept naše franšize nudi vam trening osoblja koja omogućava relativno brzo uhodavanje u posao.

Svi franšizeri koji potpišu franšizni ugovor moraju uspješno završiti franšizni trening u trajanju od 14 dana.

Trening i prenošenje znanja odvija se u razdoblju nakon kupnje franšize i prije službenog otvaranja objekta. Franšizer je obvezan uspješno završiti trening program bez obzira ako će imati menadžera restorana



ČINJENICE

U sezoni 2022. prodali smo preko 3 tone razne ribe!

0 ZERO WASTE

Bacanje hrane globalni je problem koji ima negativan učinak na okoliš u vidu emisije stakleničkih plinova i bespotrebne potrošnje prirodnih resursa, a sa sobom donosi i financijske posljedice.

U našem poslovanju ZERO WASTE se provodi putem cijelog sustava od:



nabave



obrade



pripreme



pravilnog skladištenja namirnica



Otpad je znak neučinkovitosti, a smanjenje otpada može smanjiti troškove. Implementacija ZERO WASTE menija znači nula otpada. Nula otpada znači uštedu i manji food cost što u konačnici dugoročno može restoranu uštediti i do desetak tisuća eura godišnje.

Naši franšizeri prolaze trening i dobivaju potrebne informacije o svakoj namirnici. Pravilno postupanje s istom ključ je uspjeha i održivosti cijelog sustava poslovanja. Zdrav sustav jamči dugoročnu sigurnost.

CIJELI MENU PAŽLJIVO JE OSMIŠLJEN,
PLANIRAN TE SE NIŠTA NE BACA.

“Chefova vještina očituje se upravo u količini otpadaka koja za njim ostaje u kuhinji, a chefovi koji potpuno iskoriste svoje namirnice i poštuju ih - znaju što rade.”

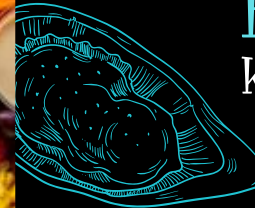


PONUĐA NAŠIH PROIZVODA

Naša bogata i kreativna ponuda sadrži:

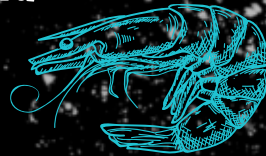
BURGERS & MORE

Kategorija raznih ribljih burgera



CLASSIC

Kategorija razne pržene ribe i morskih plodova



FAVORITES

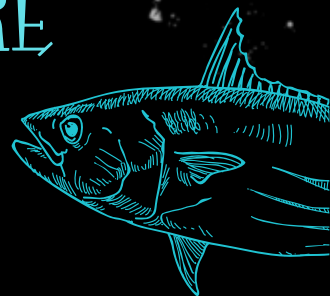
Kreativna kategorija ribljih jela

SALADS & MORE

razne salate

SIDE DISHES

razni kreativni prilozi



BURGERS & MORE

Kategorija raznih ribljih burgera



FAVORITES

Kreativna Kategorija ribljih jela



CLASSIC

Kategorija razne pržene ribe i morskih plodova



SALADS & MORE

razne salate





Tko su naši kupci?

Na temelju statističke analize dosadašnjeg rada, naši su kupci pretežito:

- Muškarci i žene između 18 i 55 godina
- Samci, mlade obitelji s djecom, parovi srednje dobi
- Ljudi iz gradova i urbanih sredina



Interesi: hrana, putovanja, gastronomija, kultura i umjetnost, zdrav život

Naši kupci pripadaju raznim skupinama od turista i putnika, poslovnih ljudi, pa sve do studenata. Naši klijenti spremni su probati nešto novo, skloni su avanturama, prate društvene mreže i imaju naviku pojesti nešto "s nogu".

TABLICA ULAGANJA I PRISTOJBI

NAZIV ULAGANJA ILI PRISTOJBE	Min	Max
Početna franšizna pristojba	7.000 €	15.000 €
Investicija u objekt, uređenje poslovnog prostora, inventar	31.000 €	62.000 €
Prva narudžba robe hrana - piće	2.000 €	3.000 €
Sitni inventar	1.000 €	2.000 €
Potrepštine	1.000 €	2.000 €
Marketing i oglašavanje	2.500 €	3.500 €
Razni troškovi (registracija tvrtke, komunalne naknade)	500 €	500 €
Dodatna sredstva - tri mjeseca	5.000 €	8.000 €
PROCJENA UKUPNIH TROŠKOVA	50.000 €* 	95.000 €*

NAZIV FRANŠIZNE PRISTOJBE	Nisko	Visoko
Pristojba za licencu	6.5 %	6.5 %
Marketinška pristojba	0 %	0 %
Lokalno oglašavanje		



Točan iznos investicije za Fish House franšizu ovisi isključivo o nekoliko čimbenika poput:

—
veličine poslovnog prostora u kvadratima

—
stanje poslovnog prostora
(veliko, srednje ili malo preuređenje)

—
najma poslovnog prostora
(privatan - poslovni prostor)

—
količine sjedećih mjesta

—
lokacije

Okvirnu procjenu možemo izvršiti na temelju gore navedenih podataka!

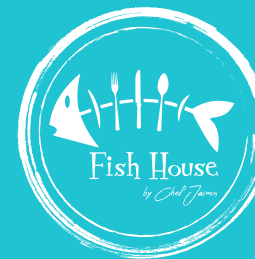
*iznos je varijabilan, za više informacija nazovite nas na 092 188 6899



KAKO POSTUPAK IZGLEDA I KOLIKO TRAJE?



Cijeli postupak od odabira lokacije, treninga do upućivanja u posao traje između četiri i šest mjeseci.



VAŠA PRILIKA VAS ČEKA!

Javite nam se!

Ako ste zainteresirani za uspostavljanje FISH HOUSE franšiznog poslovanja, obratite nam se s povjerenjem!

Stojimo Vam na raspolaganju za sva pitanja i detaljna objašnjenja.

fish.house.rovinj@gmail.com

fishhouserovinj.com

092 188 6899