



BUREK

чебуреки

та пиво

Наша історія
почалась з 2017
року з першого
закладу у Львові
як грандіозний план
реформування
мислення людей
про чебуреки.



БУРЕК –
це нова
та сучасна
мережа
чебуречних

На цей час
ми відкрили вже
10 затишних
локацій в різних
частинах міста
Львова

вул. Сихівська, 5
вул. Стрийська, 109
вул. Наукова, 55
вул. В. Великого, 61
вул. Сахарова, 37
вул. Садова, 29
вул. Патона, 2/2
вул. Невелика, 4
вул. Мазепи, 116
вул. Чернівецька, 17



Наша місія -
руйнування
стереотипів,
відродження
старовинних
українських
рецептів,
бути
найкращими
в своїй
справі



Ми щодня з нетерпінням чекаємо
 гостей в наших закладах.

Наша кухня – це наше серце –
тут відбувається чебуречна магія.

Кожен з наших гостей індивідуальний
і для кожного у нас знайдеться свій
смак.

Наша доставка миттю привозить
коробочки з чебуреками за вказаною
адресою.

Наші чебуреки окрім хрусткої скоринки
мають різні варіанти смачних начинок.

Наша команда щодня рада бачити
гостей в "Буреку" і радіти нашій зустрічі,
ніби ми не бачились цілий рік.

**І МИ ЗАВЖДИ
ПАМ'ЯТАЄМО -
ГОЛОВНЕ
ВСЕРЕДИНІ!**

ПЕРЕВАГИ ФРАНШИЗИ

- ☪️ робота з монопродуктом (мінімальний відсоток списання, безпека продукту, оптимізовані операційні процеси)
- ☪️ готова бізнес-модель
- ☪️ маркетингова підтримка, послуги дизайну
- ☪️ перевірена висока рентабельність
- ☪️ більше досвіду – менше ризиків
- ☪️ відкриття “під ключ”

ЇЖ В СВОЄ
ЗАДОВОЛЕННЯ



МЕНЮ

ЧЕБУРЕНИ або ЯНТИНИ

СВИНИНА

Класичний	59
Різко Сир	74
Печена свинина модернізація	79
Президентський	67

КУРКА

Курка	59
Курка Сир	74
Курка Сир Гриби	77
Кебаб	83

ГОУСИ 30



ЧЕБУРЕНИ або ЯНТИНИ

ЯЛОВИЧКА

Яловичина	59
Салат	75
Український	67

ФІРМОВІ

Супруги ілюмінат	75
Три сир	77
Бавен шоколад	65
Вашингтон	75

ДОДАТКИ

Зелень	8
Перець, Час	8
Печерячий	14
Помідор	14
Сир	22



КОМБО МЕНЮ

ЧЕБУРЕК БУЛЬЙОН	115 ⁰⁰
ЧЕБУРЕК БУЛЬЙОН САЛАТ	203 ⁰⁰
ЧЕБУРЕК MIX	319 ⁰⁰
НАГЕТСИ ФРІ ПЕЛСІ	163 ⁰⁰

БУЛЬЙОН

ДОМАШНІЙ	69 ⁰⁰
----------	------------------

САЛАТИ

ЦЕЗАР	97 ⁰⁰
З ТУНЦЕМ	97 ⁰⁰



КАВА

ЕКСПРЕС	35
АМЕРИКАНО	35
АМЕРИКАНО З МЕЛОВОМ	42
ЛАТЕ	43 50
КАПУЧИНО	43 50
НАКАД	45 58

АЙС ЛАТЕ 57



ЧАЙ

КЛАСИЧНИЙ	28
ФІРМОВИЙ	42

СИРНИКИ 105



МЛИНЦІ 105



ПИВО ХМІЛЬНИЙ ЛЕВ

Світле	39 57
Багране темне	42 59
Сидр	36 55
Квас	27 36

ВІННО 35

ПІВНОЧ 45

МОНІТО 44 65

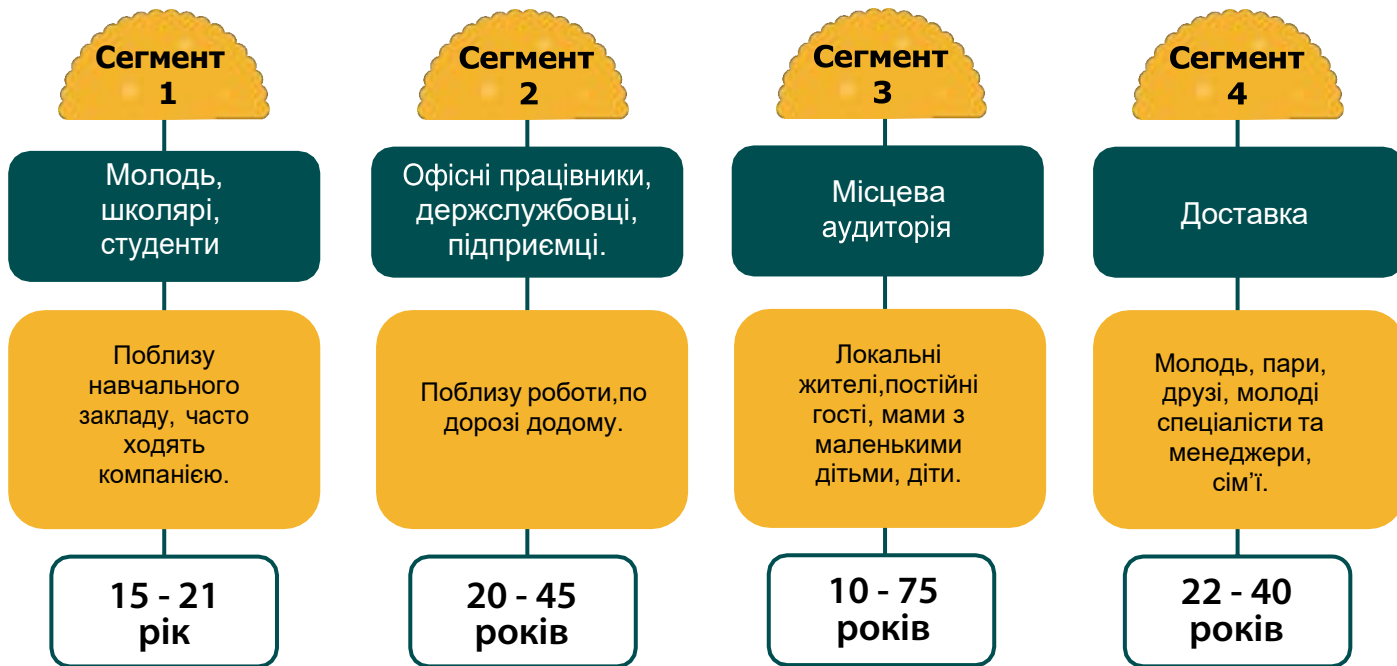
МОНІТО 44 75

КОТЕЙОК 59

Річковий
Спеціальний
Пиво



ЦІЛЬОВА АУДИТОРІЯ



ЩО ВХОДИТЬ У ФРАНЧАЙЗИНГОВИЙ ПАКЕТ?

- 🌙 дозвіл на роботу під ТМ “Бурек”
- 🌙 єдині стандарти: візуалізації, Рецептури, Технології приготування, Алгоритм обслуговування
- 🌙 консультаційна та маркетингова підтримка
- 🌙 навчання персоналу
- 🌙 підтримка call-центру щодо оформлення замовлень з сайту / по телефону
- 🌙 сучасний веб-сайт
- 🌙 налагоджена система обліку
- 🌙 протестована та налаштована реклама в Інтернеті та онлайн



ІНВЕСТИЦІЇ

Ремонт приміщення (до 60 м²)	425 000
Меблі та кухня	280 000
Обладнання та інвентар	215 000
Кондиціонер та вентиляція	85 000
Відеоспостереження та аудіосистема	20 000
Сигналізація (охоронна)	20 000
Електрика (щитова, освітлення, робота)	120 000
Первинна закупка товару	30 000
Реклама+Вивіска-логотип, бартрафарет, меню борд	50 000
Програмне забезпечення (Моноблок, Чекодрук - 2 шт., Драйвер, Роутер, Робочий телефон, фіскальний реєстратор + підключення)	69 000
Інше (форма, поліграфія, відкриття)	10 000
ВСЬОГО	1324000



Паушальний
внесок –
\$ 4000



ІНТЕР'ЄР

- 🌕 відкрита кухня
- 🌕 меблі для низької та високої посадки
- 🌕 світлове меню
- 🌕 вітрина
- 🌕 стійка замовлення



ОПЕРАЦІЙНА МОДЕЛЬ БІЗНЕСУ

Валовий дохід	400 000	
Собівартість	34%	136 000
Зарплата	20%	80 000
Податки та комісії банку	5%	20 000
Оренда	10%	40 000
Комунальні платежі	5%	20 000
Господарські потреби	4%	16 000
Роялті	3%	12 000
Програмне забезпечення	0.5 %	2 500
Інше	1%	4 000
Всього:	82.5 %	330 500

ВИМОГИ ДО ПРИМІЩЕННЯ



- 🍩 площа приміщення від 50 м² (з них для кухні мін.12 м²);
- 🍩 потужність електроенергії від 20 кВт;
- 🍩 розміщення на першому поверсі (до 2 сходинки для входу);
- 🍩 наявність великих фасадних вікон з урахуванням інклюзивності (пандуси, проїзди);
- 🍩 наявність двох входів (для гостей та для постачання буде перевагою);
- 🍩 наявність місць для паркування буде перевагою;
- 🍩 передбачений вентиляційний канал, наявність води та каналізації;
- 🍩 з можливістю перпендикулярної до дороги вивіски;
- 🍩 з урахуванням можливості продажу пива на локаціях відповідно до законодавства та умов орендодавця;
- 🍩 з можливістю встановлення поблизу закладу літнього майданчика на 4 та більше столів.



BUREK



+38 098 334 33 44
burek.lviv@gmail.com