



Франчайзинг

Твой бизнес под опекой профессионалов



GOODMAN
STEAK HOUSE

Филимонова и Янкель®
FISH HOUSE



КОЛБАСОФФ

• ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ •

Группа компаний «АРПИКОМ» - это крупнейший оператор индустрии гостеприимства в России, обладатель высших ресторанных наград, признанный лидер и эксперт рынка, как в сегменте сложных монопродуктовых концепций, так и в нише демократичных проектов. Под управлением компании находятся ресторанные бренды №1 с мировым именем: стейк-хаусы GOODMAN, фиш-хаусы «Филимонова и Янкель», городские пивные рестораны «КОЛБАСОФФ», ресторан выездного обслуживания «АРПИКОМ Кейтеринг», «Кулинарная Академия АРПИКОМ», собственная фабрика по производству мясных полуфабрикатов из мраморной говядины COMFES.

Наши рестораны успешно работают в Москве, Лондоне, Киеве, Новосибирске, Цюрихе, предоставляя гостям услуги мирового уровня.

Мы профессионально кормим людей

«Мы профессионально кормим людей» - это девиз более 1500 сотрудников, ежедневно работающих в компании «АРПИКОМ». Мы гордимся нашим призванием и приглашаем вас стать частью большой и профессиональной команды.



Андрей Рябечков

Генеральный Директор
компании АРПИКОМ

«За последние 3 года Россия продемонстрировала один из самых быстрых темпов роста франчайзинга в мире. Это говорит о том, что в нашей стране стали понимать как социальные, так и экономические преимущества этой системы. Работая более 10 лет в HORECA, мы, как никто иной, знаем, как открывать безупречные концепции и готовы поделиться нашим опытом с партнерами. Да, ресторанный рынок – очень закрыт в плане финансовых показателей, мы же ведем открытый диалог. Это однозначная позиция – честность с клиентами, прозрачность в отношениях с партнерами. «КОЛБАСОФФ», GOODMAN, «Филимонова и Янкель» – это наш рецепт успеха и ваш гарант окупаемости вложений.»



Михаил Зельман

Основатель

Компания «АРПИКОМ» была создана Михаилом Зельманом, выдающимся менеджером и управленцем, «Лучшим ресторатором» по итогам национальной премии «Гостеприимство», одним из немногих людей, стоявших у истоков ресторанной индустрии как таковой и определивших ресторанный облик уже современной Москвы.

В 2003 году «АРПИКОМ» выступил с сенсационной новостью для всех любителей прекрасного, хмельного напитка. В Москве появился уникальный ресторанный формат и новое место отдыха - ресторан «КОЛБАСОФФ». Формула «качественное пиво + сытная кухня, флагманом которой выступают колбаски, приготовленные по фирменным рецептам» стала настолько популярной, что единичное заведение было преобразовано в одноименную сеть.

После несомненного успеха «КОЛБАСОФФ» мы поставили перед собой еще более сложную задачу – создать безупречный ресторанный бренд уже с мировым именем. Таким проектом стала сеть стейк-хаусов GOODMAN. Изначально концепция стейк-хауса для России была совершенно новой и незнакомой. До появления GOODMAN некоторые рестораторы пытались воспроизводить в своих заведениях атмосферу Дикого Запада, а стейком называлось практически любое жареное мясо. Но в 2004 году на главной улице Москвы – знаменитой Тверской, открывается первый GOODMAN.

Попадание в нишу было настолько совершенным, что уже через месяц «АРПИКОМ» открывает второй одноименный ресторан.

По факту GOODMAN стал первой сетью стейк-хаусов в России и единственным брендом, который всерьез поставил задачу познакомить людей в нашей стране с культурой стейка. Провокационный лозунг «Мы научим делать миньон» был моментально растиражирован СМИ, а на прославленные стейки от GOODMAN стоял лист ожидания. GOODMAN, будучи настоящим первопроходцем, строя стейк-хаусы в офисных центрах, покорила Европу, остается самым популярным, уважаемым мясным рестораном в Москве.

В 2006 году компания «АРПИКОМ» выводит на рынок еще одну яркую и тщательно выверенную концепцию – фиш-хаусы «Филимонова и Янкель». Не секрет, что рыба – очень сложный продукт, который, так же как и мясо, не терпит непрофессионалов. Создавая демократичную сеть фиш-хаусов, руководство поставило перед собой благородную цель – развивать культуру потребления рыбы как ежедневно здорового, свежего, а главное доступного продукта.

В своей работе мы стремимся только к вершинам и безупречным стандартам соблюдения качества продукта, поэтому в 2006 году «АРПИКОМ» открыл собственную фабрику по производству мясных полуфабрикатов премиум класса – COMFES. Среди продукции только лучшая мраморная говядина, безупречные мясные полуфабрикаты, созданные без использования добавок, а также готовые блюда. Сейчас продукцию COMFES мы поставляем в лучшие супермаркеты столицы – «Азбука вкуса», ТЦ «Твой дом», «Spar», разнообразные ресторанные сети. Сегодня компания «АРПИКОМ» приняла курс на развитие в регионах концепций «КОЛБАСОФФ», GOODMAN, «Филимонова и Янкель».

Наши рестораны успешно работают в мировых столицах и городах - миллионниках. О популярности концепций говорят как многочисленные награды, так и динамика роста прибыли.



GOODMAN



• удостоен международной награды «Серебряная пальмовая ветвь» (Foodservice Awards by Leaders Club International)



• призер престижной премии журнала Time Out «Меню & Счет»



• многократно получал статус «Лучший ресторан Москвы» по версии menu.ru и resto.ru



• обладатель первой премии в номинации «Лучшее обслуживание»

• бренд года по версии первой премии Effie

• входит в TOP-5 лучших стейк-хаусов Великобритании по версии журнала Esquire

• входит в TOP 100 самых популярных ресторанов Москвы по версии Resto Awards

• входит в TOP 100 лучших ресторанов Москвы по версии PRIME TRAVELLER

• обладатель престижной британской ресторанной награды One Rosette Award for culinary excellence

• признан лучшим стейк-хаусом Лондона по версии международного ресторанного рейтинга ZAGAT

• самый популярный ресторан 2012 года по версии tripadvisor.com

«Колбасофф»

• Лучший пивной ресторан по версии престижной премии журнала Time Out «Меню & Счет»

«Филимонова и Янкель»

• Золотой лауреат «Пальмовая ветвь» (Foodservice Awards by Leaders Club International)

• «Компания года 2011» - за вклад в развитие индустрии питания и гостеприимства в России

• «Путеводная звезда 2011» - за вклад в развитие туризма в категории «Предприятия общественного питания»

• Лауреат Ежегодной Национальной Премии «Здоровое питание», инициированной «НИИ ПИТАНИЯ» РАМН при поддержке Правительства Москвы

То удовольствие, которое я получаю от ресторанного дела, я не получаю от какого-либо другого бизнеса, которым когда-либо занимался в своей жизни. И очень благодарен с точки зрения тех возможностей, которые дает и креативная составляющая, и управленческая составляющая. Очень многогранный, многосторонний бизнес, здесь никогда не бывает скучно.

М. Зельман

Больше, чем просто франчайзинг

В своей работе мы придерживаемся простых и ясных принципов – это честность по отношению к гостю и стремление подарить ему безупречное качество: в продукте, в обслуживании, в партнерстве. Все наши ценности отражены в десятилетнем опыте работы на гостеприимном рынке Москвы и далеко за ее пределами.

Создавая сложные концепции, будь то стейк-хаусы GOODMAN, фиш-хаусы «Филимонова и Янкель», пивные рестораны «КОЛБАСОФФ» мы ставили перед собой серьезную задачу – дарить нашим гостям лучшее впечатление, знакомить их с мировыми стандартами и новинками. Мы продолжаем успешно следовать выбранным ориентирам и, безусловно, высоко ценим свою репутацию лучшей ресторанной компании Москвы.

Мы знаем все о ресторанных концепциях, как ими управлять и делать высоко прибыльными. Мы готовы разделить свой успех с проверенными партнерами, которые смогут достойно развивать философию наших брендов в своих городах и странах.

Кого мы ищем:

- партнеров, настолько же увлеченных индустрией питания «вне дома», как и мы;
- партнеров - профессионалов, обладающих ресторанным опытом или успешным бизнесом в сегменте HORECA, способных эффективно управлять рестораном при соблюдении высоких стандартов;
- партнёров, имеющих опыт в работе с коммерческой недвижимостью или собственников помещений под открытие ресторанов;
- партнеров с безупречной бизнес - репутацией, готовых к прозрачной, командной работе.

Мы предлагаем

Известность и силу бренда:

партнер покупает успешную бизнес-модель и известный ресторанный бренд, а это значит, что даже открытие нового ресторана сопровождается большим кругом лояльных гостей, а наполняемость ресторана проходит в рекордно низкие сроки с минимальными вложениями.

Доступ к «базе знаний»:

мы предоставляем партнеру работающую бизнес-модель; передаём не только отлаженный механизм, но и детальную инструкцию по его эффективному использованию.

Обучение:

мы обучаем своих партнёров тому, как грамотно строить прибыльный бизнес, учитывая все его специфические особенности. Мы предоставляем доступ к уникальной, проверенной годами Системе, разработанной и принадлежащей компании «АРПИКОМ» и предназначенной для создания, открытия и эксплуатации ресторанов по стандартам сети, которая включает:

- технологии производства и оказания услуг общественного питания;
- спецификации продукции, оборудования;
- дизайн и интерьер ресторана;
- стандарты обслуживания;
- методы управления рестораном;
- подготовку и обучение персонала;
- прочие стандарты и рекомендации по предпринимательской деятельности в сфере общественного питания;
- постоянную операционную и маркетинговую поддержку в управлении и продвижении после открытия ресторана.

Сопровождение на каждом этапе сотрудничества:

мы оказываем партнеру полный спектр услуг «под ключ», включающий в себя:

- помощь в выборе помещений, предоставление критериев оценки и консультирование по вопросам оптимального местоположения и пригодности помещений для строительства ресторана;
- консультация по вопросам строительства и оформления разрешительной документации;
- согласование плана расстановки и спецификации оборудования;
- утверждение дизайн-проекта;
- утверждение списка поставщиков;
- консультация по товарообороту, среднему чеку и оборачиваемости;
- консультации по вопросам маркетинга и продвижения ресторана;
- консультация по подбору персонала; обучение менеджерского и рядового состава.



Колбасофф

• ГОРОДСКИЕ РЕСТОРАНЫ •

Год основания: 2003.

Сеть насчитывает: 6 ресторанов в Москве.

Средний чек: от 1100 руб.



Пивной ресторан «КОЛБАСОФФ» – уникальная концепция, сочетающая гастрономическое меню, качественное пиво от мировых брендов и веселую атмосферу пивного ресторана. Здесь можно пообщаться «без галстуков» и отдохнуть от будничной суеты в компании друзей.

«КОЛБАСОФФ» предлагает тщательно продуманное меню и лучшие сорта пива, три из которых сварены по собственному рецепту. Еще одна особенность и уникальность «КОЛБАСОФФ» – это лучшие колбаски (большие и маленькие, классические и оригинальные, острые и нежные, мясные и овощные), которые мы делаем сами, ориентируясь лишь на годами проверенные авторские рецепты и технологии. В целом меню «КОЛБАСОФФ» лаконично, но разнообразно: здесь подают и блюда на компании, и сытные закуски к пиву, и интересные салаты, и постные овощные предложения. Марочное пиво в «КОЛБАСОФФ» привозят из стран, которые славятся своими пивоварнями – Чехии, Германии, Англии и Бельгии.

«КОЛБАСОФФ» давно зарекомендовал себя как событийный и гастрономический флагман столицы, за нашим брендом стоит серьезный опыт в ресторанном бизнесе и история побед. «КОЛБАСОФФ» хорош для бизнес-ланчей и сытных вечеров в компании друзей за просмотром спортивных трансляций. По выходным здесь играет живая музыка и проходят вечеринки, а четыре раза в год «КОЛБАСОФФ» устраивает уникальные фестивали пива и международной кухни.

«По данным международной исследовательской компании NPD Group, в регионах в 2013-2016 гг. прогнозируется рост числа семейных визитов и молодежных посещений ресторанов: все больше молодых людей перестают готовить сами и часто питаются вне дома. Концепция «КОЛБАСОФФ» готова гостеприимно принять новых гостей и стать любимым местом для отдыха у самой широкой аудитории: специалистов и менеджеров среднего звена, молодежи, пивных экспертов и любителей, семей».

«Для бизнеса «КОЛБАСОФФ» особо привлекателен по ряду дополнительных причин: работа в востребованном сегменте casual dining; популярность и актуальность пивного формата; ресторан предлагает одновременно гастрономическое разнообразие и приятную атмосферу, что особо ценится гостями; «КОЛБАСОФФ» – это популярный и узнаваемый бренд».



GOODMAN®

STEAK HOUSE

Год основания: 2004.

Сеть насчитывает: 17 стейк-хаусов в Москве, Новосибирске, Киеве, Цюрихе, Лондоне.

Средний чек: от 2100 руб.

Международная сеть GOODMAN – уже давно зарекомендовала себя как флагман среди лучших стейк-хаусов мира. Ведь наши рестораны представлены не только в России, но и в Украине, Великобритании и Швейцарии. И во всех странах сеть GOODMAN обласкана эпитетами исключительно в превосходной форме. На нашем счету много значимых наград как российских, так и международных.



GOODMAN – первый стейк-хаус Москвы. Как обычно, просеивая песчинки, добывают золото, так же и мы тщательно искали лучшую рецептуру и технологии приготовления, отмечая неидеальные варианты. GOODMAN – родоначальник этого сегмента, лидер рынка и главный эксперт.



GOODMAN знает о стейках все: где, как и на каком корме выращиваются бычки; как хранится и доставляется мясо; как и где оно вызревает, как готовятся сами стейки и с чем их нужно подавать. GOODMAN впервые в России стал использовать камеру сухого вызревания, чтобы готовить гостям мировые бестселлеры - dry-age стейки. Знаменитый «Нью-Йорк», сочный «Рибай», нежный «Филе-миньон» в сочетании с профессионально подобранным вином – так выглядит идеальный вечер в GOODMAN.

GOODMAN®

STEAK HOUSE

Все меню разработано таким образом, чтобы выгодно оттенить вкус отменного мяса, где каждое блюдо доведено до идеального созвучия с стейком.



Все стейки готовятся на профессиональном оборудовании – в печах – хосперах, а интерьеры выполнены в выдержанном, классическом стиле, подчеркнутом сочетанием темного дерева и кожаной мебели. Безупречно стильно, роскошно, но без бутафории – так выглядит хороший европейский ресторан.

Ресторан дополнен собственной богатой винотекой, в которой хранятся как очень редкие, коллекционные, так и более доступные сорта вин. Будучи одновременно стейк-хаусом и винным баром, GOODMAN является привлекательным рестораном для, так называемой, «дорогой», премиальной аудитории.



«Стейки – это самая приятная гастрономическая зависимость, которой стоит потакать. В наших GOODMANax царит культ гостеприимства. Мы твердо уверены в том, что ресторан – это вовсе не место, где тебе продадут блюдо и напитки... Это место, где вы получите гастрономические впечатления, эмоции, переживания. И это ценят наши гости, которые снова и снова выбирают GOODMAN. Многие из них уже давно стали нашими добрыми друзьями! Мы понимаем наших друзей-гурманов с полслова: официант точно знает, что вы любите прожарку medium rare и какой десерт подавать к вашему американо. GOODMAN всегда безупречно тонкий и внимательный к своим гостям.»



СЕРЕБРЯНАЯ ГАЛЬМОВАЯ ВЕТВЬ
LEADERS CLUB INT. ZA 2006г.



БРЕНД ГОДА/effie 2007



ЛУЧШИЙ МЯСНОЙ РЕСТОРАН 2007



ЛУЧШИЙ РЕСТОРАН 2007



ЛУЧШИЙ САЙТ РЕСТОРАНА
ВЫБОР ЖЮРИ 2009



Филимонова и Янкель®

FISH HOUSE

Год основания: 2006.

Сеть насчитывает: 3 ресторана в Москве.

Средний чек: от 1700 руб.

Основав сеть фиш-хаусов «Филимонова и Янкель», АРПИКОМ создал новую для российского рынка нишу доступных рыбных ресторанов. Мы предлагаем гостям свежую, профессионально приготовленную рыбу и морепродукты по разумным ценам, принятым во всем мире (в меню цена указана за целую рыбу).



Философия рыбной кухни – это умение донести вкус самой рыбы без добавления сложных соусов и лишних приправ. Настоящий профессионализм повара заключается в том, чтобы показать, на что способна рыба при минимальном количестве дополнительных ингредиентов.

Именно такие принципы легли в основу меню «Филимонова и Янкель», которое одновременно и лаконичное, и разнообразное. В нем представлены как редкие, так и любимые широкой аудиторией сорта рыбы и морепродуктов, виртуозные салаты, рыбные закуски. Меню дополнено собственной винотекой, а профессиональные сомелье помогают гостям выбрать наиболее удачный сорт вина, красиво оттеняющий вкус рыбного блюда.



Интерьеры выполнены в средиземноморском стиле в светло-оранжевой гамме цветов, с деревянной мебелью, большими окнами. Здоровая кухня, эстетическое удовольствие, превосходное обслуживание – все это фиш-хаусы «Филимонова и Янкель».



В 2008 году наш партнер – франчайзи в Новосибирске открыл свой первый GOODMAN.

«Уже более 5 лет мы сотрудничаем с компанией «АРПИКОМ», наш ресторан GOODMAN успешно работает и принимает довольных гостей, он неоднократно был признан лучшим стейк-хаусом Новосибирска, мы получаем многочисленные благодарности и отзывы довольных гостей.

Конечно, открытие ресторана премиальной концепции в регионах – это определенный риск, но настоящий профессионализм команды «АРПИКОМ» развеял все опасения. Наше дело процветает, по выходным все столики забронированы, а мы, в свою очередь, рады доносить ценности бренда своим гостям – это лучшие стейки, бесподобное обслуживание. Наши гости всегда возвращаются к нам с улыбками и благодарностью. Репутация и сила бренда очень работает – все командировочные менеджеры, как столичные, так и иностранные выбирают GOODMAN своим любимым рестораном. GOODMAN в Новосибирске – это выгодное вложение и работающая инвестиция».

*Генеральный директор стейк-хауса
GOODMAN –Новосибирск
Денис Карелин*

«Здравствуйте! Регулярно бываю в ресторане GOODMAN в Москве. Приехав в Новосибирск к девушке, думал, куда её пригласить, т.к. город незнакомый. В интернете увидел вас и сразу решил пригласить девушку в GOODMAN. И не ошибся. Всё было на очень хорошем уровне. Приятно провели время. Обслуживание замечательное. Приносили всё быстро. Спасибо. Обязательно придем к вам ещё!»

menu.ru

«Очень солидное место. Каждый стейк – произведение кулинарного искусства, приготовленные на живом огне. Место для ценителей настоящего мяса!»

tripadvisor.ru

«Лучшие стейки в городе. Спокойная обстановка, хорошее обслуживание. Одна проблема- не всегда можно найти место для парковки».

tripadvisor.ru

**Добро пожаловать
в нашу команду!**
