

ФРАНШИЗА
КЕТСН

U P



ИСТОРИЯ БРЕНДА

К E T C H U P

В 2014 году в Санкт-Петербурге открылся первый ресторан KETCH UP – современное гастрономическое пространство, созданное для активных и динамичных жителей мегаполиса. С самого начала акцент был сделан на бургеры и блюда на гриле, дополненные яркой барной картой и атмосферой, которая сразу сделала KETCH UP местом притяжения для молодежи, семей и деловых компаний.

Дизайн ресторанов выдержан в современном стиле: просторные залы с открытой кухней, динамичные акценты и продуманная архитектура создают дружелюбное и энергичное пространство. Здесь одинаково комфортно провести деловую встречу, собраться большой компанией друзей или поужинать в более камерной атмосфере.

Меню KETCH UP постоянно обновляется: от классических бургеров до оригинальных авторских сочетаний, от привычных блюд до азиатских акцентов и сезонных новинок. Такой подход позволяет ресторанам оставаться актуальными и интересными для гостей, которые всегда ждут новых вкусовых открытий.

Первый ресторан KETCH UP задал тренд в сегменте casual dining и быстро завоевал популярность среди петербуржцев. Сегодня KETCH UP – это гастрономическое пространство, куда приходят за вкусом, атмосферой и ощущением современного города.

Высокие требования к качеству кухни и сервиса формируют доверие гостей: они уверены, что в KETCH UP их ждёт вкусная еда, стильная атмосфера и внимание к деталям. Концепция бренда адаптивна и позволяет развивать проект в формате франчайзинга.

Каждый ресторан KETCH UP уникален. Интерьер и детали дополняются локальными акцентами, а сезонные блюда отражают актуальные гастрономические тенденции. Благодаря этому гости воспринимают KETCH UP как «своё место» уже с первого визита и возвращаются снова и снова.

2014

РЕСТОРАНЫ КЕТЧАП

КЕТЧУП

Каждое посещение KETCH UP — это не просто ужин или встреча, а возможность погрузиться в атмосферу современного города

Комбинация авторских бургеров, блюд на гриле и сезонных новинок в меню, дополненная стильным интерьером и открытой кухней, создаёт пространство, где вкус и эмоции идут рука об руку

KETCH UP — это место, где можно провести вечер с друзьями, встретиться с коллегами или собраться всей семьёй. Здесь уют и энергия мегаполиса соединяются так, чтобы каждый гость чувствовал себя в центре событий.



РЕСТОРАНЫ КЕТЧАП

К Е Т С Н U P

Главная гордость KETCH UP – фирменные бургеры, которые готовятся из свежих продуктов по авторским рецептам. Их дополняют блюда на гриле, пасты, закуски, салаты и сезонные позиции, благодаря которым меню всегда остаётся разнообразным и актуальным.

Особое внимание мы уделяем бару: от классики до ярких авторских коктейлей.

Формат кухни и сервиса рассчитан как на большие компании, так и на уютные семейные ужины или деловые встречи.

Атмосфера KETCH UP складывается из продуманного меню, музыки, стиля интерьеров и гостеприимного сервиса. Это сочетание превращает визит в ресторан в событие, которое хочется повторить.



НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

К Е Т С Н U P

01

Используем только свежее мясо и отборные ингредиенты — без заготовок и полуфабрикатов

02

Разрабатываем собственные рецептуры и соусы — вкус, которого нет у конкурентов

03

Меню обновляется каждый сезон, сохраняя актуальность и интерес гостя

04

Вводим азиатские акценты — адаптированные под наш стиль и привычный формат блюд

05

Готовим на гриле, чтобы сохранить вкус и текстуру без лишнего масла

06

Создаём атмосферу драйва и современной городской энергии

07

Комфортный формат: от дневных обедов до вечернего отдыха

08

Оптимальное сочетание: большие порции, честная цена, высокое качество

09

Коктейльная карта разработана как гастропара — каждый напиток усиливает вкус блюд

КЕТСН UP — это современный городской ресторанный формат, объединяющий гастрономию, динамику и узнаваемый стиль.

Мы создаём пространства, куда приходят за качественной едой, атмосферой и стабильным уровнем сервиса.

ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

КЕТСН UP — ресторан для активной аудитории, ценящей вкус, ритм и стиль.

Мы не просто подаём еду, а формируем целый опыт: современный интерьер, авторские блюда и атмосфера, которая делает каждое посещение событием.

УНИКАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Концепция, проверенная временем:
КЕТСН UP работает в Петербурге с 2012 года

Гибкий формат — подходит для ланчей, вечеринок, бизнес-встреч и семейных ужинов

Сильная кухня с фокусом на бургеры и блюда на гриле

Барная карта, которая формирует отдельный сценарий посещения

Сезонные новинки и обновления, поддерживающие интерес гостей

Высокий уровень сервиса и командная культура

Высокий уровень заботы о продукте, от выбора сырья, до поиска уникальных продуктов

ПРЕИМУЩЕСТВА

KETCH UP

01 МАТЕРИАЛЬНЫЕ

Сочетание высокого качества и доступного ценового сегмента.

02 ЭМОЦИОНАЛЬНЫЕ

Современная атмосфера, открытые и энергичные сотрудники, интерьер, отражающий стиль мегаполиса.



ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

КЕТЧН UP

КЕТЧН UP – ресторан для ежедневного посещения. Наши гости рекомендуют его друзьям, коллегам и близким. Сюда приходят большие компании, семьи с детьми и молодые пары. У нас одинаково комфортно и для дружеских встреч, и для деловых переговоров, и для свиданий.

КЕТЧН UP – это современное и уютное пространство для людей разных возрастов и статусов, которые ценят вкусную еду, драйвовую атмосферу и стильный интерьер. Наша аудитория требовательна к качеству кухни и сервиса. Гости приходят за тем, чтобы получить яркие эмоции, новые гастрономические впечатления и высокий уровень обслуживания.

01 ЖЕНЩИНЫ ОТ 18 ДО 45+ ЛЕТ

Уровень дохода: средний,
выше среднего

Ценят атмосферу, интерьер
и возможность делиться
впечатлениями в соцсетях

02 МУЖЧИНЫ ОТ 18 ДО 50+ ЛЕТ

Уровень дохода: средний, выше
среднего, высокий

Часто приходят в компании друзей
или коллег, выбирают блюда
на гриле и бар

03 СЕМЬИ С ДЕТЬМИ ВСЕХ ВОЗРАСТОВ

Выбирают КЕТЧН UP
за удобное меню, атмосферу
и комфортные залы

НАШ ГОСТЬ

KETCH UP

ОСНОВНОЙ МОТИВ

- Встречи с друзьями и коллегами
- Проведение деловых переговоров в неформальной атмосфере
- Семейные обеды и ужины
- Желание попробовать новые вкусы и сезонные блюда
- Регулярные визиты «по привычке» — любимое место рядом с домом или работой

ЦЕННОСТИ

- Общение и комфорт
- Доверие к качеству кухни и сервиса
- Гастрономическое удовольствие от бургеров и блюд на гриле
- Атмосфера современного города
- Возможность быть собой и чувствовать себя «как дома»
- Удобное расположение и стильный интерьер



МЕНЮ

КЕТЧ UP



ОСНОВНОЕ МЕНЮ:

- Бургеры (классические и авторские)
- Гриль (мясо, рыба, овощи)
- Закуски и салаты
- Паста и горячие блюда
- Супы
- Десерты
- Сезонные предложения
- Барная карта и коктейли

В меню KETCH UP — блюда для любого повода: от быстрых ланчей до ужинов с друзьями и семьёй.

Мы делаем акцент на бургеры и гриль, добавляя сезонные новинки и яркие авторские блюда.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПОВОДЫ

К Е Т С Н U P

Мероприятия с информационным подтекстом — это не только инструмент маркетинга для KETCH UP. Это самостоятельный продукт, привлекающий свою аудиторию гостей, которые приходят за яркими эмоциями, вкусными впечатлениями и уникальной атмосферой.

Каждое событие становится частью гастрономического опыта, укрепляя связь с посетителями и подчеркивая современность и динамичность бренда.

Мы в ресторанах KETCH UP активно используем сезонные новинки и праздничные акции, создавая уникальные и актуальные меню.

Благодаря постоянному обновлению блюд, коллаборациям с брендами и тематическим фестивалям, мы сохраняем свою свежесть и привлекательность.

Это делает каждое посещение особенным, а франчайзи — частью динамичного и современного гастрономического пространства, которое всегда идет в ногу с трендами и придерживается высокого стандарта качества.

ДОСТАВКА

К E T C H U P

Создана единая платформа с колл-центром для быстрого и качественного оформления заказов.

ОБЩИЙ САЙТ РЕСТОРАНА:

Страница KETCH UP на корпоративном сайте, обеспечивающая информативность и узнаваемость бренда.

СОВРЕМЕННЫЙ ДИЗАЙН:

Отлаженный UI/UX дизайн, обеспечивающий удобство использования и приятный пользовательский опыт.

ЛОКАЛЬНЫЕ АКЦИИ И АНОНСЫ:

Возможность запускать специальные предложения и анонсировать события прямо на официальном сайте, привлекая местную аудиторию.

ПОДДЕРЖКА И АНАЛИТИКА:

Полный комплекс поддержки операционной деятельности и сбор данных для анализа эффективности работы.

ГЕОГРАФИЯ ПРИСУТСТВИЯ БРЕНДА

KETCH UP

📍 МОСКВА

- ул. Кузнецкий Мост, д. 6/3, строение 3
- ул. Покровка 10, стр. 2

📍 САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

- ул. Льва Толстого, 1/3, м. Петроградская
- 6-я линия В.О. 29, м. Василеостровская
- Литейный проспект 59, м. Маяковская
- Комендантская пл., 8. Ст. м. Комендантский проспект
- пр-т. Энгельса 124. Ст. м. Озерки
- пр. Героев, д. 33, стр. 1



КОМАНДА **KETCH UP**

K E T C H U P

01

Опыт в ресторанном бизнесе — более 10 лет разработки и управления успешными проектами

02

Запуск и развитие собственных концепций — от идеи до стабильной операционной модели

03

Фокус на качестве и системности — стандарты, которые масштабируются в франчайзинговой сети

04

Полное сопровождение партнеров: обучение, контроль запуска, поддержка в ежедневной работе

05

Экспертиза в маркетинге, кухне, сервисе и управлении — всё, что формирует сильный бренд

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

К Е Т С Н U P

ПЛОЩАДЬ ПОМЕЩЕНИЯ:

от 230 м² — оптимальный формат для полноценного ресторана с залом, кухней и барной зоной

НАЧАЛЬНЫЕ ИНВЕСТИЦИИ:

от 30 млн рублей — включает открытие и запуск ресторана с учётом стандартов бренда

ТРЕБУЕМЫЙ ПЕРСОНАЛ:

от 30 сотрудников — обеспечивает стабильную работу и высокий уровень сервиса

ПЕРИОД ОКУПАЕМОСТИ:

до 3 лет при эффективной стратегии и управлении

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС:

обсуждается индивидуально.

РОЯЛТИ:

6% от товарооборота

МАРКЕТИНГОВЫЙ ВЗНОС:

1% , — направляется на развитие бренда и маркетинговые инициативы