



**ПОЧЕМУ ОТКРЫВАТЬ
БЛИННУЮ ВЫГОДНО?**

СТРИТ-ФУД БЛИННАЯ – ЭТО...



Спрос на рынке №1 — желающие перекусить есть всегда – это ежедневная потребность;



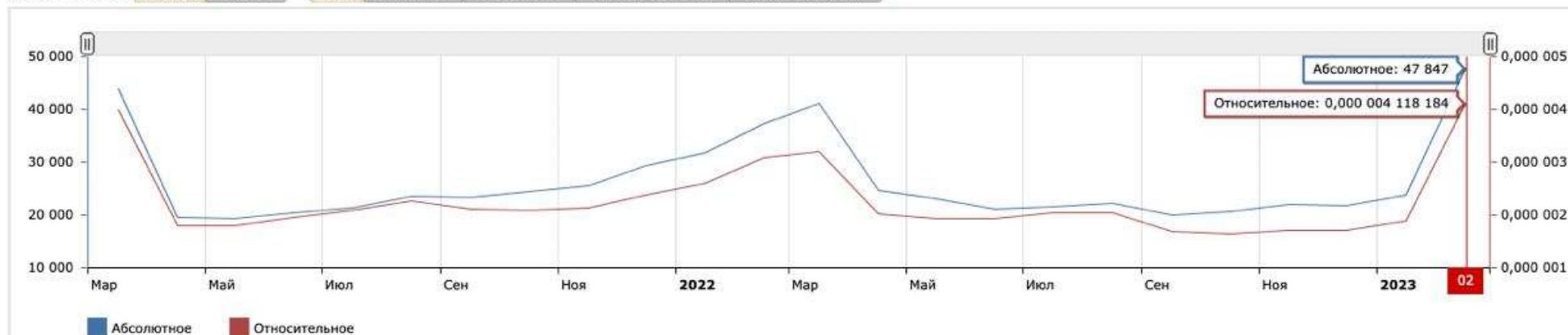
Тренд на готовую еду – сейчас люди стали реже готовить дома и чаще заказывать блюда в заведениях;



Широкий экономически-доступный сегмент — у готовых блинов широкий охват за счет демократичной цены продукта.

История показов по фразе «купить блин»

Группировать по: **месяц** неделя Все Десктопы Мобильные Только телефоны Только планшеты



ПОЧЕМУ ЖЕ <<БЛИН>> ТО?

- Блины – широкоизвестный и понятный всем продукт;
- Сформированная ассоциация у потребителей – одни только воспоминания об ароматном утре у бабушки с блинами и вареньем вызывают эмоции и аппетит;
- Несмотря на свою узнаваемость, качественных блинных в России не так много;
- Не высокая конкуренция в нише – относительно бургерных, шаурмечных и пиццерий;
- Моно-продукт – предлагаем разнообразие начинок, сохраняя фокус на главном продукте – блине.





НИЗКАЯ СЕБЕСТОИМОСТЬ ПРОДУКЦИИ

- Блины готовятся на основе простых ингредиентов — муки, яиц, молока, сахара и масла;
- Недорогие в производстве и продаже;
- Фудкост блина с начинкой – 30%, при рентабельности бизнеса 25-30% в среднем.





РАЗНООБРАЗНОЕ МЕНЮ

Мы разработали рецептуру 15 видов необычных начинок, отталкиваясь от простого блина!

Получились уникальные сочетания вкусов, мгновенно вызывающие аппетит:

- блин Филадельфия со слабосоленой семгой и творожным сыром;
- блин Фирменный с мраморной говядиной в сливочном соусе с грибами и корнیشонами;
- Сладкий блин с киви и взбитыми сливками.

Способы приготовления блинов – общедоступны, однако результат часто выходит «комом».

Мы составили и предоставим подробные технологические карты с помощью которых вы приготовите идеальный блин!

МЕНЮ

БЛИНЫ

БЛИН БЕЗ НАЧИНКИ 120 гр.	55 P
СЫРНЫЙ сыр holland, сыр голландский, сыр моцарелла 230 гр.	199 P
ВЕТЧИНА И СЫР 220 гр.	169 P
МОРСКОЙ кальмар, семга слабой соли, краб, мяса имит., яйца, соус 250 гр.	229 P
МАЖОР курица жареная, ветчина, сыр, помидор, перец, лист салата, соус 230 гр.	199 P
ФИРМЕННЫЙ «ПАПА БЛИНОВ» нежная говядина, жареные шампиньоны, корнیشоны с/с, лук, фирменный соус 300 гр.	349 P
ЯКУДЗА курица жареная, грибы, перец, лук, кунжут, соус терияки 230 гр.	249 P
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ курица жареная, сыр, помидор, лист салата, соус Цезарь 220 гр.	229 P
ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ семга слабой соли, сыр, помидор, лист салата, соус Цезарь 220 гр.	249 P
ДЖОКЕР курица копченая, грибы жареные, сыр голландский, сыр моцарелла 220 гр.	239 P
ФИЛАДЕЛЬФИЯ семга слабой соли, сыр творожный, огурец свежий 220 гр.	279 P

СЛАДКИЕ БЛИНЫ

С ТВОРОГОМ с топпингом еще вкуснее 240 гр.	179 P
БАНАН-ШОКОЛАД банан, шоколадный топпинг, сливки взбитые 220 гр.	189 P
БЛИН С ВАРеной СГУЩЕНКОЙ И СОЛЕНЫМ АРАХИСОМ творожный сыр, вареная сгущенка, соленый арахис 220 гр.	169 P
КЛУБНИЧНЫЙ клубника, клубничный топпинг, сливки взбитые 220 гр.	189 P
КИВИ-КАРАМЕЛЬ киви, карамельный топпинг, сливки взбитые 220 гр.	189 P

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ЧАЙ В ПАКЕТИКАХ 300 мл.	45 P
ЛИМОН 5 г.	10 P
МОЛОКО 50 мл.	10 P

КОФЕ

ЭСПРЕССО 30 мл.	99 P
АМЕРИКАНО 200 мл./300 мл.	99 P/159 P
КАПУЧИНО 200 мл./300 мл./400 мл.	139 P/189 P
ЛАТТЕ КЛАССИЧЕСКИЙ 300 мл.	179 P
ЛАТТЕ С СИРОПОМ (НА ВЫБОР) 300 мл.	199 P
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД 200 мл.	189 P

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ВОДА С ГАЗОМ/БЕЗ ГАЗА 0,5	70 P
СОК В АССОРТИМЕНТЕ 0,2	55 P
НАПИТКИ ГАЗИРОВАННЫЕ В АССОРТИМЕНТЕ 0,5	110 P
АДРЕНАЛИН 0,2	140 P

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

СМЕТАНА 30 гр.	40 P
ДЖЕМ 30 гр.	40 P
МЕД 30 гр.	40 P
СГУЩЕНКА 30 гр.	40 P
ТОППИНГ НА ВЫБОР 30 гр.	40 P

ЗАКУСКИ

НАГЕТСЫ 140 гр.	169 P
КАРТОФЕЛЬ ФРИ 120 гр.	129 P
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО 120 гр.	129 P

СОУСЫ

КЕТЧУП 30 гр.	40 P
СЫРНЫЙ 30 гр.	40 P
МАЖОР 30 гр.	40 P
ЦЕЗАРЬ 30 гр.	40 P





ШИРОКАЯ ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

Блины – широко известное и узнаваемое блюдо не только в России, но и других странах мира.

Возрастных ограничений нет, любят все: и взрослые, и дети!

За счет стратегически продуманного маркетинга, мы привлекаем аудиторию к новой точке еще до ее открытия.





ПРИБЫЛЬ С ПЕРВОГО ДНЯ



данные по открытию партнера в г. Иркутске за 2023 год



БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Повар, даже с минимальным или отсутствующим опытом, приготовит блин по нашей ТТК за **3-5 минут**, что позволит обслужить большое количество клиентов – мы проверяли!



Приготовление теста для блинов

Предоставляем
детальные видео-уроки
приготовления для
каждого блина из меню



Приготовление блинов: «Киви-карамель», «Банан-шоколад», «Клубничный».

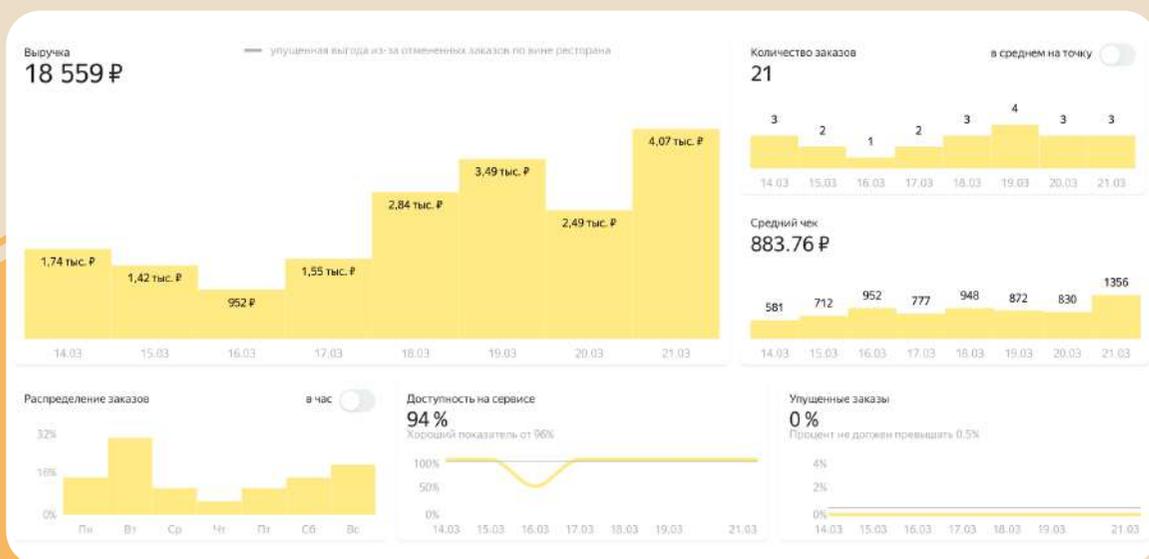


ДОСТАВКА



Начиная с пандемии в 2020 году интернет-покупки и доставка плотно вошли в жизнь каждого:

- В офис на обед, домой на ужин, по любому поводу можно заказать доставку;
- Мы работаем с различными агрегаторами доставки, которые дают нам **до 30% прибыли**.



недельная выручка нашего партнера по доставке в Яндекс Еде/ Delivery Club





СТАНЬ ПЕРВЫМ В СВОЁМ ГОРОДЕ!

300 000 РУБ

Паушальный взнос для
первых 10 партнеров

~ 800 000 РУБ

Дополнительные инвестиции для запуска

110 000 - 130 000 РУБ

Прибыль

10 000 РУБ

Фиксированный роялти второго месяца

400 000 - 450 000 РУБ

Выручка

6 - 8 МЕСЯЦЕВ

Окупаемость



ОСНОВАТЕЛИ



НИКОЛАЙ МЕСЯЦЕВ

- 14 лет опыта в общепите
- С позиции официанта до владельца собственной сети



АРЮНА ДАШИЕВА

- 8 лет управления розничными сетями “Евросеть” и “Ростелеком”
- 5 лет развития сетей по франчайзингу