ОТКРОЙТЕ СЕТЬ ПЕКАРЕН В СВОЕМ ГОРОДЕ И ЗАРАБАТЫВАЙТЕ ОТ 1 000 000 РУБЛЕЙ В МЕСЯЦ

ОБРАЩЕНИЕ ОСНОВАТЕЛЕЙ

Добрый день!

Если Вы читаете эту презентацию, значит,
Вы на шаг ближе к тому, чтобы открыть свой бизнес. А мы Вам в этом поможем.

Мы и наша команда занимаемся общепитом более 10 лет. Мы открывали рестораны, запускали сетевые пиццерии и бары.
С 2016 года занимаемся развитием международной сети пекарен по франчайзингу.

КОМПАНИЯ В ЦИФРАХ

КОЛИЧЕСТВО ФРАНЧАЙЗИ
Более 350 в 200 городах

ОТКРЫТО ПЕКАРЕН
более 810, из них 4 собственных пекарни

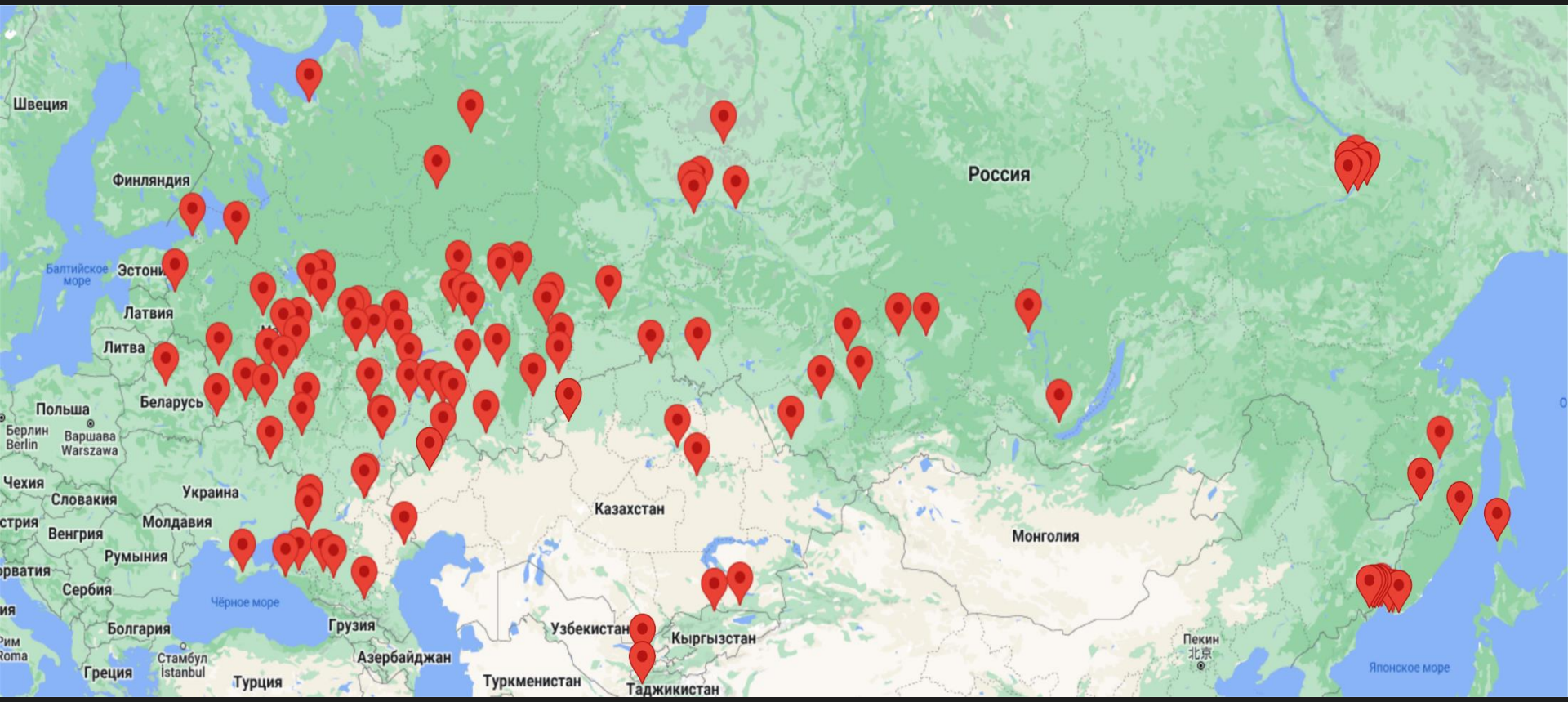
СТАТУС СЕТИ – МЕЖДУНАРОДНАЯ
Наши пекарни открыты в Кыргызстане, Республиках Казахстан, Беларусь, Украине, Грузии, Узбекистане, Таджикистане, Армении и Латвии

5 766 649 200 РУБЛЕЙ
Выручка сети 2023 г.

1 200 000 РУБЛЕЙ
Средняя выручка одной пекарни полного цикла

660 000 РУБЛЕЙ
Средняя выручка одной пекарни без производства

ГЕОГРАФИЯ НАСТОЯЩЕЙ ПЕКАРНИ



НА 2024 ГОД ПЕКАРНИ ПОД НАШИМ БРЕНДОМ
И СОПРОВОЖДЕНИЕМ РАБОТАЮТ В 10 СТРАНАХ:

РОССИЯ | БЕЛАРУСЬ | КАЗАХСТАН | КЫРГЫЗСТАН | УКРАИНА | ГРУЗИЯ | УЗБЕКИСТАН | ТАДЖИКИСТАН | АРМЕНИЯ | ЛАТВИЯ

СКОЛЬКО ВЫ БУДЕТЕ ЗАРАБАТЫВАТЬ

ВАШИ ИНВЕСТИЦИИ

ОБОРУДОВАНИЕ	1 400 000 РУБЛЕЙ
СТРОИТЕЛЬСТВО, КОММУНИКАЦИИ	600 000 РУБЛЕЙ
РЕКЛАМА, ВЫВЕСКА	120 000 РУБЛЕЙ
ТОРГОВАЯ ЗОНА	345 000 РУБЛЕЙ
ТЕХНИЧЕСКИЙ ЗАПУСК	185 000 РУБЛЕЙ
ИТОГОВАЯ СУММА ЗАПУСКА	**2 650 000 РУБЛЕЙ**

СКОЛЬКО ВЫ БУДЕТЕ ЗАРАБАТЫВАТЬ

ОБОРОТ, ЕЖЕМЕСЯЧНО	ОТ 1 100 000 РУБЛЕЙ
РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ	ОТ 19 %
ОКУПАЕМОСТЬ	11 МЕСЯЦЕВ
НАЦЕНКА НА СЫРЬЕ	ОТ 240 %
СРОК ОТКРЫТИЯ ПЕКАРНИ	ДО 4 НЕДЕЛЬ
СРЕДНЕМЕСЯЧНАЯ ПРИБЫЛЬ	**170 000 - 500 000 РУБЛЕЙ**

*инвестиции не включают в себя паушальный взнос

КОНЦЕПЦИЯ «НАСТОЯЩЕЙ ПЕКАРНИ»

НАСТОЯЩАЯ ПЕКАРНЯ - это пекарня у дома, предлагающая по доступным ценам свежий хлеб, горячие пироги и вкусную выпечку из натуральных продуктов, которые любят и приобретают покупатели каждый день.

МЫ ОТКРЫВАЕМСЯ РАНО УТРОМ и работаем до позднего вечера, что позволяет охватывать все потоки покупателей и закрыть все их потребности.

ДОМАШНЯЯ АТМОСФЕРА, запах свежей выпечки, внимательный и заботливый персонал, стабильные качество и вкус. Наши покупатели доверяют нам и возвращаются в пекарню каждый день.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ: 35+

СЕГМЕНТ: ЭКОНОМ+

АССОРТИМЕНТ

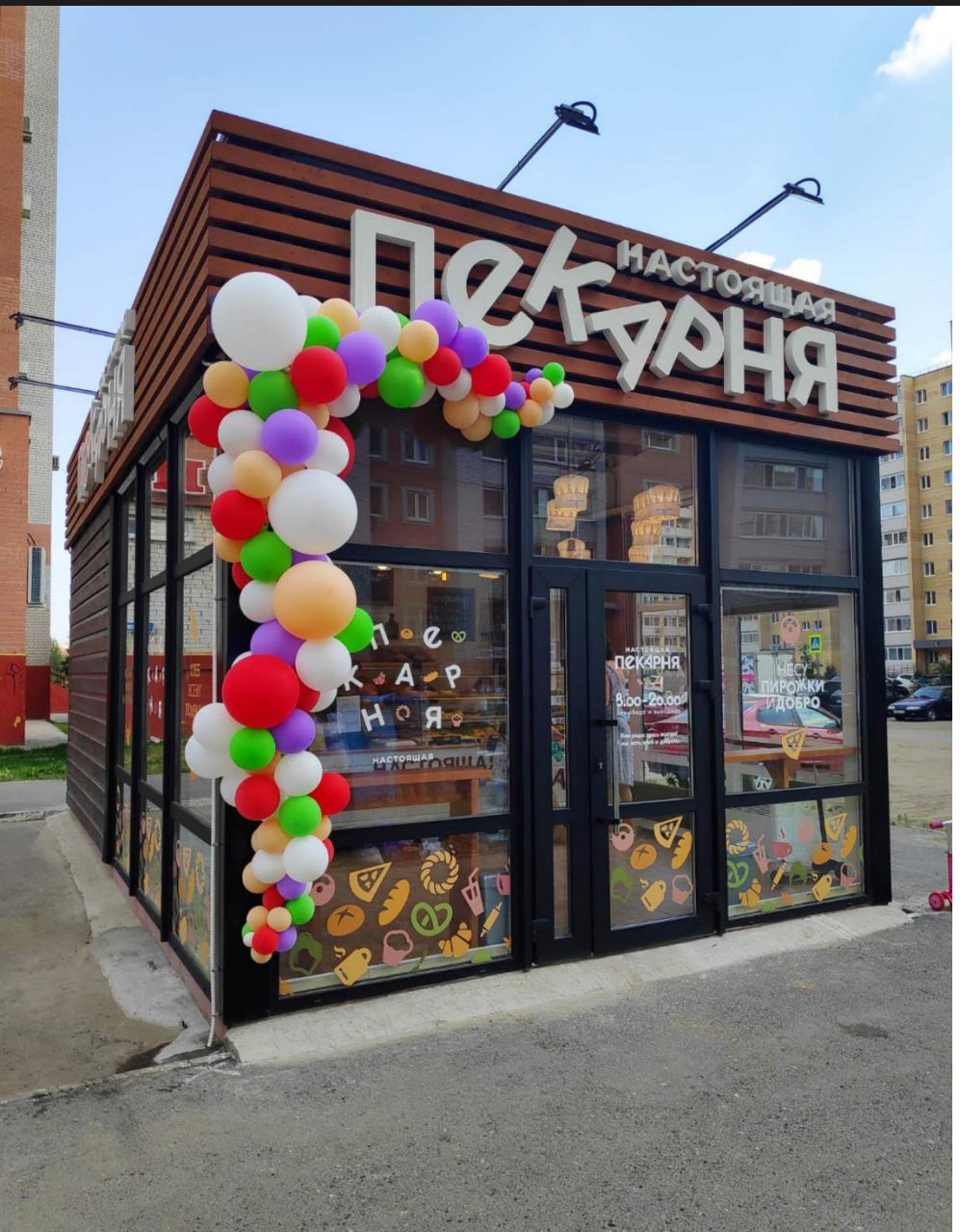
ХЛЕБ И БАГЕТЫ | 207 наименований

КОНДИТЕРСКИЕ
И СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ | 322 наименования

СЫТНАЯ ВЫПЕЧКА | 352 наименования

ПИРОГИ НА ЗАКАЗ
РАЗЛИЧНЫХ РАЗМЕРОВ | 56 наименований

НАШЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



350 000 РУБЛЕЙ
ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС

ДО 3% ОТ ВЫРУЧКИ
Роялти от выручки каждой действующей пекарни, но не более 150 000 рублей в месяц с сети.

Опционный взнос
за сопровождение и поддержку при запуске следующей пекарни – от 30 000 рублей за каждую. Включает в себя разработку фасадного решения, планировки и дизайна интерьера.

РОЯЛТИ ВЫПЛАЧИВАЕТСЯ ПРИ УСЛОВИИ ДОСТИЖЕНИЯ ВЫРУЧКИ ПЕКАРНИ БОЛЕЕ 550 000 РУБЛЕЙ В МЕСЯЦ.

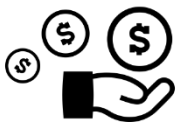
ЧЕМ МЫ ОТЛИЧАЕМСЯ ОТ КОНКУРЕНТОВ

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КОМАНДА УПРАВЛЯЮЩЕЙ КОМПАНИИ
Операционное управление от экспертов рынка общественного питания.

СОБСТВЕННАЯ СЕТЬ
Мы практики и тестируем все решения на собственной сети пекарен в Ижевске.

ЧЕСТНЫЕ РОЯЛТИ И ГАРАНТИЯ РЕЗУЛЬТАТА
Выплаты роялти только при условии выхода пекарни на оборот 550 000 рублей в месяц.

ШИРОКИЙ СПЕКТР КОМПЕТЕНЦИЙ
В портфеле нашего холдинга, помимо пекарен – бургерные, кулинарии, пиццерии, рестораны.



НИЗКАЯ СТОИМОСТЬ МАСШТАБИРОВАНИЯ
Оплата за сопровождение открытия второй и всех последующих пекарен всего от 30 000 рублей.

ЧЕМ МЫ ОТЛИЧАЕМСЯ ОТ КОНКУРЕНТОВ

ГИБКИЕ УСЛОВИЯ ДОГОВОРА И ОТСУТСТВИЕ ШТРАФОВ
Франчайзинговый договор может быть заключен сроком на 12 месяцев, по истечении которых Вы принимаете решение о дальнейшей работе с нашей компанией. Мы не штрафуем наших партнеров и всегда идем навстречу в вопросах расширения ассортимента, внедрения дополнительных продуктов.

ОБУЧЕНИЕ И ПРОКАЧКА ПЕРСОНАЛА ONLINE
Наши тренинг-менеджеры регулярно проводят тренинги для персонала партнеров в режиме online. Стабильный результат от обучения: 8-10% рост среднего чека, 5-7% рост выручки.
И это только за счет прокачки персонала.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ И КОНСАЛТИНГ
Спектр наших услуг не ограничен лишь франчайзингом.
Вы можете обратиться к нам за поиском помещения и выездом поисковика, сопровождением открытия пекарни, аудитом существующего бизнеса, запуском производства.

ЧТО ВАМ ДАЕТ ОПЛАТА ПАУШАЛЬНОГО ВЗНОСА

ПОДБОР ПОМЕЩЕНИЯ

Сопровождение поиска помещения под Вашу торговую точку нашим специалистом.

Обучение геомаркетингу. Мы научим Вас: определять типы трафиков, оценивать его количественно
и качественно.

Обучение поиску помещения.
Вы получаете подробную инструкцию по критериям отбора помещения.

Математический расчет выручки каждого помещения. По всем вводным данным, полученным
в процессе оценки локации, будет произведен расчет потенциальной выручки.

ПОДГОТОВКА К СТРОЙКЕ

Вы получаете сопровождение всего процесса стройки от нашего специалиста.

План-график открытия пекарни.
Вы получаете детальную диаграмму открытия торговой точки, которая регламентирует очередность всех процессов и позволяет ничего
не упустить.

Чертежи планировки торговой
и производственной зон. Вы получаете готовое решение по планированию торгового зала под Вашу локацию.

Чертежи мебели торговой зоны.
Вам выдается спецификация всего торгового оборудования
для изготовления и закупа.

ЧТО ВАМ ДАЕТ ОПЛАТА ПАУШАЛЬНОГО ВЗНОСА

ОБОРУДОВАНИЕ

Спецификация и перечень оборудования. Вам будет предоставлен список необходимого оборудования, который составлен на основе нашего опыта работы с разными брендами и разными технологическими связками.

Диапазон цен на оборудование. Для того чтобы Вам было проще планировать свои инвестиции, мы предоставим Вам информацию о стоимости оборудования.

Контакты поставщиков. Вы получите контакты проверенных и надежных поставщиков оборудования.

ДИЗАЙН ПЕКАРНИ

Дизайн-проект торгового зала. Под параметры Вашего помещения мы разработаем дизайн-проект торгового зала, готовый к выдаче строительной бригаде.

Дизайн-проект входной группы. Вы получите готовое техническое задание для рекламного агентства, включающее в себя: привязку на местности визуальных коммуникаций, перечень материалов, необходимых для изготовления.

Полный пакет макетов визуальных коммуникаций.

ЧТО ВАМ ДАЕТ ОПЛАТА ПАУШАЛЬНОГО ВЗНОСА

ЗАПУСК ПРОИЗВОДСТВА
Обучение Вашего технолога в учебном центре в Ижевске.
Обязательный ассортимент выпускаемой продукции.
Адаптация ассортимента под специфику города.
Пакет технологических карт на всю продукцию.
Обучающие материалы для технологов и пекарей.

НАСТРОЙКА ПРОДАЖ
Ценообразование.
Обучающие материалы для продавцов.
Правила выкладки продукции.
Вы получите готовое решение по эффективной выкладке товара в торговой зоне.
Обучение аналитике. Вы пройдете курс и научитесь управлять продажами.

СТАНДАРТЫ РАБОТЫ
Полный пакет стандартов работы сети.

РАБОТА С ПЕРСОНАЛОМ
Обучение Вашего управленца в учебном центре в Ижевске.
Стандарты работы персонала. Полный перечень инструкций для эффективной работы персонала фронт-линии.
Пакет кадровой документации. Включает в себя документацию от анкет для приема на работу и трудового договора до штатного расписания.

МАРКЕТИНГОВЫЙ БЛОК
Брендбук и пакет макетов рекламных материалов.
Матрица маркетинга. Вам предоставляется набор ситуационных кейсов, описывающих механики маркетинговых активностей на всех этапах работы торговой точки.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СИСТЕМА
Подключение к ERP-системе.
Настройка системы в соответствии с инструкциями.

ЧТО ВАМ ДАЕТ ОПЛАТА РОЯЛТИ

Самый важный вопрос, который задают партнеры при выборе франчайзера, каким образом будет осуществляться операционная поддержка после запуска пекарни. Система удаленного управления довольно проста.

К КАЖДОМУ ПАРТНЕРУ ПРИКРЕПЛЯЕТСЯ ПЕРСОНАЛЬНЫЙ МЕНЕДЖЕР.

Каждую неделю управляющий партнера заполняет отчет, в котором отражается аналитика по основным показателям сети. На основе отчета формируется пул задач для управляющего.

ЗАДАЧИ МОГУТ БЫТЬ РАЗНЫЕ:

- Корректировка производственной программы с целью повышения выручки или снижения списаний.
- Анализ выкладки и работы по мерчендайзингу.
- Оценка эффективности персонала с целью сокращения затрат на оплату труда или наоборот расширение штата.
- Дополнительное обучение персонала продажам и технологиям выпекания.
- Активация маркетинга.

Ситуации все типовые, и практически на все запросы есть готовые решения.

Задачи и их выполнение обсуждаются на скайп-конференциях, на которых можно устно проговорить все важные моменты.

Для решения нетиповых задач происходит подключение специалистов Управляющей компании, например, если необходимо решить нестандартную задачу по маркетингу или сложную задачу, связанную с производством.

В РАМКАХ ОПЕРАЦИОННОЙ ПОДДЕРЖКИ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ

ПЕРСОНАЛЬНЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ МЕНЕДЖЕР
Поддержка и консультирование по любым вопросам работы пекарни.

УПРАВЛЕНИЕ ПРОДАЖАМИ
Онлайн-анализ продаж пекарен, рекомендации по ценообразованию и мерчендайзингу, при необходимости внесение изменений в работу продавцов-кассиров для увеличения эффективности.

УПРАВЛЕНИЕ ЗАТРАТАМИ
Формирование уникальных лимитов по затратам под Ваш город.
Консультирование и поддержка при работе с инструментами управления затратами.

УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ
Поддержка в корректировке производственных программ, консультирование при прохождении проверок. Помощь в запуске стандартов. Консультирование по проведению профилактических мероприятий по опасным факторам.

МАРКЕТИНГОВАЯ ПОДДЕРЖКА
Разработка макетов рекламной продукции, поддержка единого корпоративного сайта сети и продвижение в социальных сетях, разработка акций и мероприятий для проведения в сети пекарен.

УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ
Внедрение новых успешных рецептур, корректировка существующей ассортиментной матрицы, исходя из ABC-анализа продаж, постоянная работа над улучшением рецептур ассортимента.

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР
Обучение, повышение квалификации персонала, аудит его работы, стажировка в действующих пекарнях.

БЮДЖЕТИРОВАНИЕ
Обучение и дальнейшее сопровождение в вопросах составления бюджетов сети.

ЗАПИШИТЕСЬ НА ЭКСКУРСИЮ
ПРЯМО СЕЙЧАС

НАСТОЯЩАЯ