



Франшиза «Кулинарный Цех»

ЗАРАБАТЫВАЙТЕ ОТ 1 000 000 РУБЛЕЙ В МЕСЯЦ

Инвестиции от 1 200 000 ₺

Выручка от 3 600 000 ₺ в месяц

Чистая прибыль от 1 000 000 ₺ в месяц





О ФРАНШИЗЕ

Цех сосредоточен на производстве охлажденной, горячей продукции и кулинарных полуфабрикатов

С 2000 года мы сами разрабатываем продукты, сами пробуем и тестируем их. Мы смотрим, насколько востребован новый продукт. Дорабатываем или убираем позиции. Если продукт показал хороший результат, мы пополняем ассортимент и отправляем своим франчайзи.

24

года опыта

5000+

Довольных
клиентов
ежедневно

От 2

месяцев

Окупаемость





ВКУСНО, СЫТНО

Когда человек впервые пробует наши позиции, потом он покупает их всегда. За 24 года работы мы перепробовали все варианты рецептов, чтобы сделать действительно востребованные и качественные блюда, которые не первый год пользуются спросом. Мы постоянно расширяем ассортимент





145±3 г.

Котлета Киевская в картофельной шубе

Состав: филе птицы, сыр, грибы, масло сливочное, яйцо, картофель, соль, мука, панировочные сухари, масло растительное.



128±3 г.

Котлета “Киевская с сыром и грибами”

Состав: филе куриное, масло растительное, соль, масло сливочное, грибы маринованные, сыр плавленый, панировочные сухари, яйцо куриное, мука.



128±3 г.

Котлета “по-Киевски”

Состав: филе куриное, масло сливочное, масло растительное, соль, панировочные сухари, яйцо куриное, мука.



115±3 г.

Сосиска в панировке

Состав: сосиска, яйцо, панировочные сухари, мука, масло растительное.



85±3 г.

Сэндвич в панировке

Состав: колбаса вареная, сыр плавленый, масло сливочное, зелень(петрушки), грибы, мука, яйцо, панировочные сухари, масло растительное.



145±3 г.

Филе куриное в панировке с сыром

Состав: филе птицы, сыр плавленый, соль, яйцо, мука, панировочные сухари, масло растительное.



150±3 г.

Котлета “по-Киевски Люкс с сыром и грибами”

Состав: филе куриное, масло растительное, соль, масло сливочное, грибы маринованные, сыр плавленый, панировочные сухари, яйцо куриное, мука.



200±2 г.

Куриное колечко в панировке с сыром

Куриное филе, лук репчатый, картофель отварной, сыр “Российский”, соль, специи, крошка батона, масло растительное.



200±2 г.

Люля из птицы в панировке

Мясо птицы, лук репчатый, зелень(петрушки), соль, перец, яйца, мука пшеничная, панировочный сухари, масло растительное



200±2 г.

Обжорка в лаваше

Лаваш, яйца, колбаса, сыр колбасный, петрушка, помидор, свежий огурец



НАШИ КЛИЕНТЫ

Точки общественного питания, продовольственные магазины, кейтеринговые компании, физические лица.

При желании вы можете продавать продукцию на маркетплейсах и сотрудничать с крупными продуктовыми сетями.



НЕЗАВИСИМОСТЬ ОТ МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ

Вам не нужно брать в аренду помещение в центре, как это работает с кофейнями, столовыми и ресторанами. Производственный цех может находиться даже на окраине города, потому что в этом бизнесе неважно, сколько людей проходит рядом с точкой. Все продукты до клиентов доставляют водители.

+ Низкая аренда помещения

+ Низкая затрата на отделку, подготовку к работе

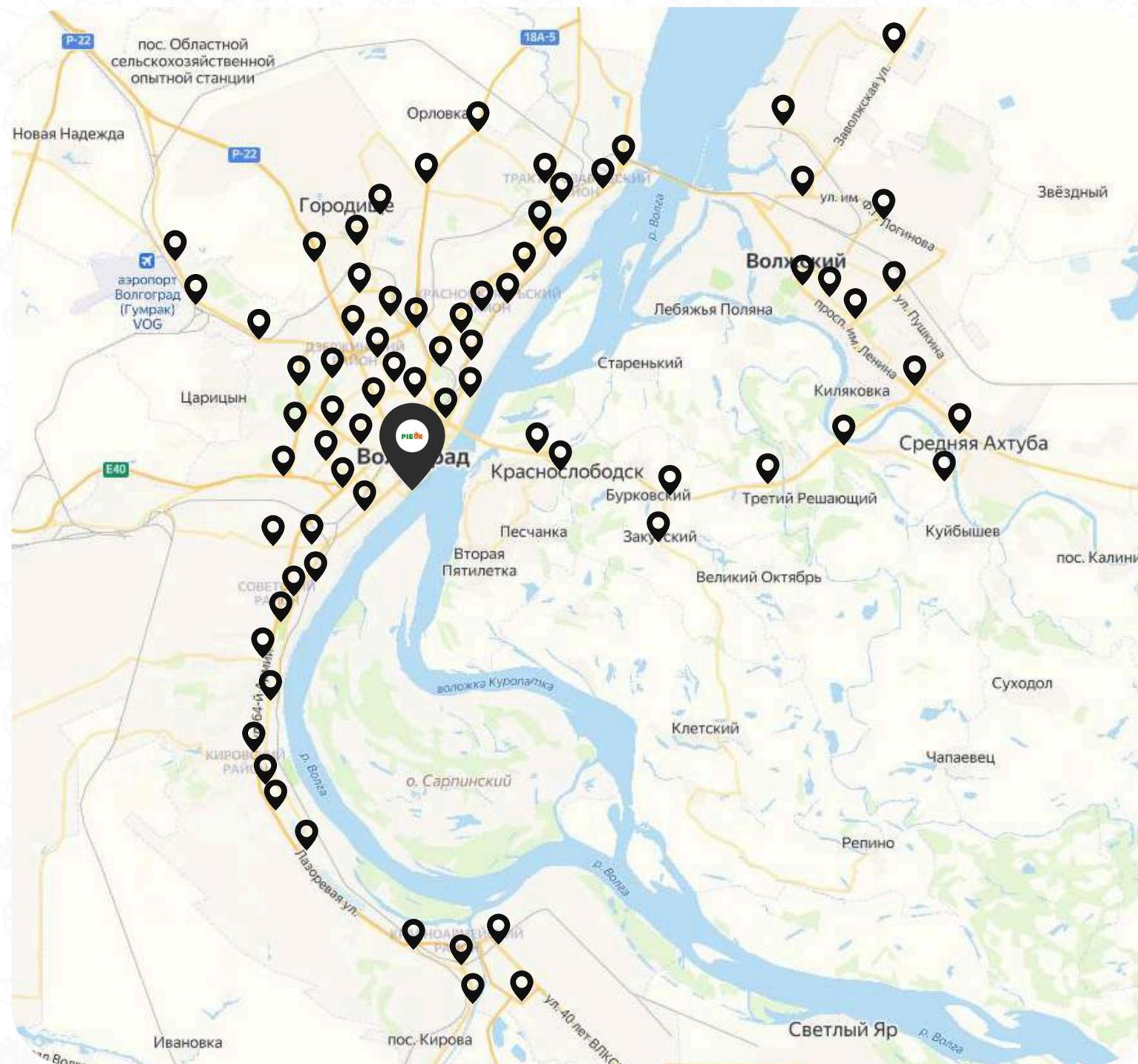




ИЗГОТОВИЛИ, ДОСТАВИЛИ

Благодаря концепции PieOkmy при увеличении клиентской базы и повышению производства, нет потребности в поиске новых помещений, так как бизнес строится на доставке.

Захватывайте новые территории





УПРОЩЕННЫЙ НАЙМ

Отсутствует потребность в высококвалифицированных поварах, благодаря продуманным технологиям производства и технологическим картам

Мы можем нанять любого сотрудника и обучить его за 1 день.

+ Легкий поиск персонала

+ Быстрое обучение

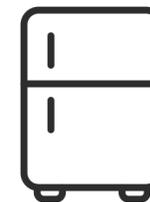


СО ВСЕМ ПОМОЖЕМ

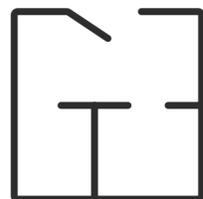
Помогаем в поиске поставщиков.



Помогаем найти оборудование по максимально доступным ценам.



Помогаем в поиске подходящего помещения.



Обучаем персонал и даем всю информацию по рабочим процессам.



Предоставляем обучающие видео и технологические карты.



Консультируем по всем вопросам связанных с “Кулинарным цехом”.



БЫСТРЫЙ ЗАПУСК

На запуск бизнеса требуется 2-3 месяца. С нашим коммерческим предложением вы посетите торговые точки и точки общественного питания и предложите им сотрудничество. За это время можно набрать столько клиентов, что вам физически будет не возможно обрабатывать их заказы.

+ Прибыль в первый месяц работы.

+ Желающих сотрудничать будет много.





ПРОВЕРКА ДО ДОГОВОРА

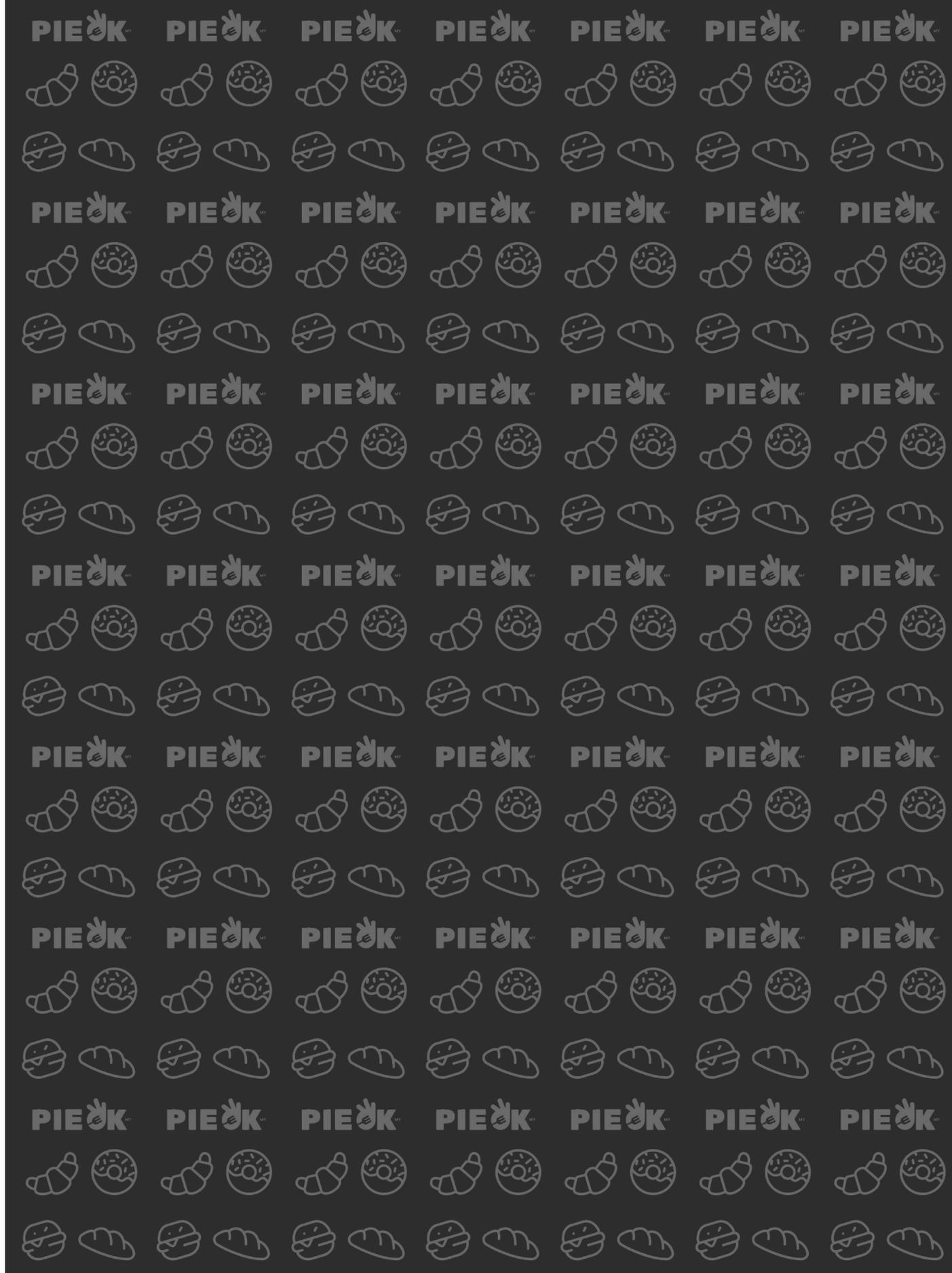
Убедитесь, что наш бизнес работает:
Предлагаем вам протестировать его абсолютно бесплатно и без каких-либо предоплат.

Как это работает:

Мы отправляем вам коммерческое предложение для ваших потенциальных клиентов.

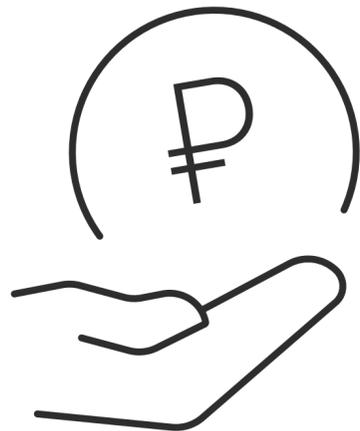
В своем городе вы посещаете торговые точки общественного питания и предлагаете им сотрудничество, используя наше коммерческое предложение

Убеждаетесь, как быстро и просто набрать клиентскую базу

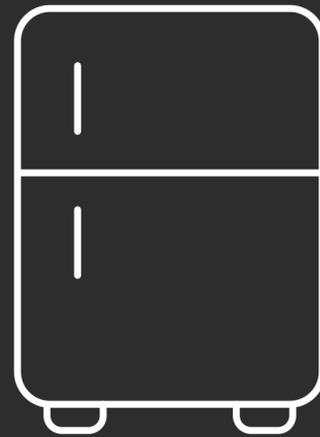


ВЛОЖЕНИЯ

Мы помогаем найти оборудование по максимально доступным ценам. Мы знаем, как сэкономить на оборудовании 300 000 - 400 000₽. И расскажем вам, как это сделать.



**Паушальный взнос —
600 000₽ +3% роялти**



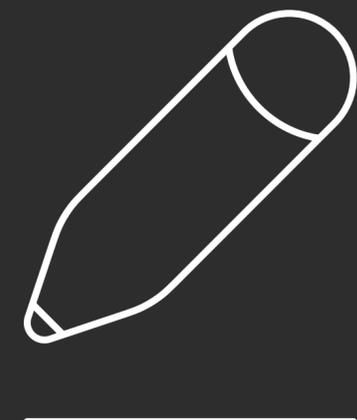
**Оборудование и инвентарь
1 180 000₽**



**Ингредиенты
200 000₽**



**Документы
30 000₽**



**Офисные расходы
140 000₽**

ПРОЦЕСС ЗАПУСКА



Заключение договора
Оплата паушального взноса



Приглашаем в цех для
обучения



Поиск помещения



Покупка и правильная
расстановка оборудования



Поиск поставщиков
Закупка продуктов



Получаете обучающие
материалы, технологические
карты



Обучение по регламенту
работы



Запуск



ПРИГЛАШАЕМ В ЦЕХ

Приглашаем вас в Волгоград, чтобы вы посмотрели, как работает бизнес изнутри. Мы покажем вам производство, вместе посетим точки общественного питания разных форматов, в которых продаются наши изделия. Вы вживую увидите, что наш продукт действительно востребован. И еще вы увидите, сколько у нас довольных клиентов.





ДЛЯ ТЕХ КТО ХОЧЕТ БОЛЬШЕГО

Только выскажите своё желание и мы предоставим вам
больше ассортимента и предложений

