

Хлеб ручной работы пекарня



Основатели

Яна Макарова

Соучредитель компании

Опыт работы во франчайзинге больше 10 лет

«Когда-то пекарня была лишь моей мечтой, теперь франчайзинговая сеть пекарен под управлением моей компании насчитывает более 100 пекарен в России, Казахстане, Белоруссии и Киргизии.»



Основатели

Дмитрий Гюнтер

Соучредитель компании

В 2017 году основал франчайзинговую компанию «Хлеб в тандыре», за первый год работы которой было открыто более 30 пекарен. Компания успешно работает и развивается.

«На сегодняшний день рынок хлебобулочных изделий заполнили полуфабрикаты, в России становится все сложнее купить хороший качественный хлеб. Миссия моей компании – производить здоровый продукт исключительно на натуральных ингредиентах.»



О проекте

- Пекарни «Хлеб ручной работы» - это небольшие, уютные пекарни шаговой доступности с демократичными ценами и широким ассортиментом.
- Особенностью наших пекарен является то, что мы не работаем с полуфабрикатами. Пекарни «Хлеб ручной работы» - это пекарни полного цикла производства, в которых вся выпечка готовится исключительно из натуральных ингредиентов по старинным рецептам. Такой хлеб пекли еще наши бабушки. Покупатели, возвращаясь в наши пекарни отмечают, что хлеб, приготовленный по нашей технологии, не отсыревает и сохраняет прекрасный вкус еще несколько дней.



Богат
Богат
Богат
Богат
Богат

Лед
дальний
северный
отрубали 33р

Бабатта
настоящий
итальянский
мед

35р

24р

40р

40р

40р

36р

Богат
Чесочный
28р

35р

35р

35р

35р

35р

35р

В ассортименте пекарен «Хлеб ручной работы»:

- Более 20 видов хлеба
- Батоны и багеты
- Круассаны
- Сладкая сдоба
- Печенье
- Самса и хачапури
- Осетинские пироги
- Бургеры и многое другое



О бизнесе

Франшиза пекарни «Хлеб ручной работы» – это простой, понятный, легкий в организации и управлении, надежный, стабильный и законный бизнес, который будет приносить вам хорошие доходы долгие годы, независимо от финансовой ситуации в стране. Хлеб будут покупать всегда!

Даже в тяжелые времена производить и продавать хлеб - прибыльное дело, поскольку хлеб - продукт ежедневного потребления, чего не скажешь о фаст-фуде и кофейнях. Хлеб едят взрослые и дети, студенты и пенсионеры, люди с достатком и малоимущие люди.



КУПЕ,
З... ВОЙ

Мы
открылись

АЧЕ
ПОК...!!

Почему франшиза «Хлеб ручной работы»?

- **Низкие вложения: общий объем инвестиций в среднем от 1 500 000 рублей**
- **Короткие сроки окупаемости – в среднем 6 месяцев**
- **Высокая доходность: средняя наценка на сырьевую себестоимость продукта – 300%, на некоторые позиции до 400%**
- **Лояльный договор: не ограничиваем партнера в развитии**

WELCOME
TO
LE PAIN
QUOTIDIEN
CANADA



Стартовый пакет «Эконом-вариант»

В стоимость стартового пакета – 350 000 рублей входит:

- франчайзи-бук – пошаговые инструкции к открытию и управлению пекарней
- Бренд-бук и пакет готовых рекламных материалов
- Макет вывески
- Техничко-технологические карты на 140 видов продукции (рецептура)
- Помощь в подборе и оценке помещения
- Услуги дизайнера по расстановке оборудования согласно норм СЭС и рекомендации по ремонту помещения

- **Рекомендации по техническому оснащению (оборудованию) для пекарни**
- **Готовые договора и инструкции для персонала**
- **Регистрация ИП специалистом управляющей компании**
- **Обучение персонала опытным технологом**
- **Готовый сценарий торжественного открытия пекарни**
- **Рекомендации по оптимизации производства и увеличению продаж в пекарне**
- **Помощь в сертификации**
- **Консультации специалистов управляющей компании на всех этапах открытия и запуска пекарни**

Стартовый пакет «Техническое оснащение»

В стоимость 1 200 000 рублей входит:

- Духовой шкаф производительностью до 140 булок хлеба за цикл
- Расстоечный шкаф
- Тестомес
- Промышленный холодильник
- Весы
- Технологическое оборудование для кухни (столы, стеллажи)
- Программа учета
- Плюс полное содержание старт-пакета «Эконом-вариант»



Инвестиции на открытие одной пекарни в эконом-варианте

- 350 000 рублей – стоимость стартового пакета
- 500 000 рублей – производственное оборудование и программа учета
- 250 000 рублей – технологическое и торговое оборудование, вентиляция
- 40 000 рублей – вывеска
- 70 000 рублей – аренда помещения
- 80 000 рублей – косметический ремонт помещения
- 50 000 рублей – первоначальный закуп сырья
- 20 000 рублей – инвентарь
- 30 000 рублей – доставка оборудования

Инвестиции на открытие пекарни в варианте «Техническое оснащение»

- 1 200 000 руб. – стоимость стартового пакета
- 100 000 руб. – торговое оборудование
- 100 000 руб. – косметический ремонт помещения
- 50 000 руб. – вентиляционные зонты
- 70 000 руб. – аренда помещения
- 50 000 руб. – вывеска
- 50 000 руб. – сырьё
- 20 000 руб. – инвентарь
- 30 000 руб. – доставка оборудования



Средние цифры по пекарне

- 230 рублей – средний чек
- 200 покупателей в день посещают вашу пекарню
- 40 000 рублей – средняя ежедневная выручка
- 250 000 рублей – средняя чистая прибыль в месяц от одной пекарни
- 80% покупателей зашедших в вашу пекарню становятся вашими постоянными клиентами
- 30 позиций – ежедневный ассортимент каждой пекарни «Хлеб ручной работы»



Порядок сотрудничества

- **Вы принимаете принципиальное решение о сотрудничестве**
- **Подписываем договор**
- **Вы оплачиваете стоимость стартового пакета**
- **Мы высылаем вам все материалы по сотрудничеству**
- **Приступаем к поиску и подбору помещения**
- **Наш юрист проверяет договор аренды**
- **Наш дизайнер индивидуально под ваше помещение делает вам схематичную расстановку оборудования согласно норм СЭС и дает рекомендации по ремонту**

- **Вы закупаете оборудование для пекарни в соответствии с нашими рекомендациями**
- **Делаете ремонт помещения (если требуется)**
- **Заказываете вывеску по нашему макету**
- **Получаете от нас производственное и технологическое оборудование и программу учета (* для пакета «Техническое оснащение»)**
- **Вы проходите обучение работе с программой учета**
- **Подбираете персонал пекарни в соответствии с нашими рекомендациями**
- **Наш технолог проводит обучение вашего персонала**
- **Вы делаете праздничное открытие пекарни**

- **Поздравляем! Вы – владелец успешного бизнеса!**