

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.

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!**