

Мы приглашаем
Вас стать партнером
компании ПиццаФабрика

и присоединиться к нашей семье!



**ПИЦЦА
ФАБРИКА.РФ**

Это успешная федеральная сеть семейных
заведений общественного питания с доставкой.

52

точки

29

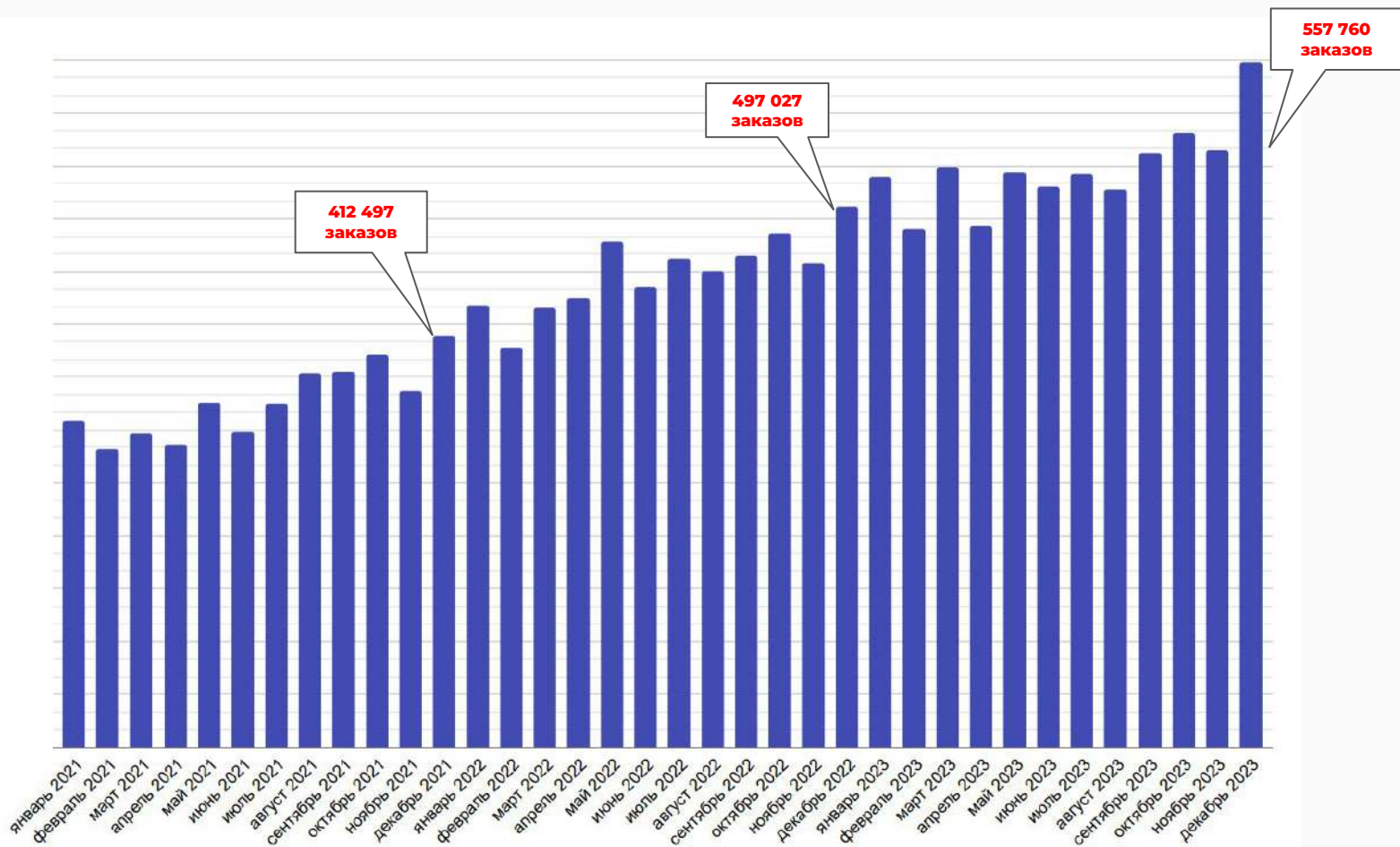
городов

8

предприятий
готовятся
к открытию



ПРОГРЕСС РОСТА ЗАКАЗОВ СЕТИ ПИЦЦАФАБРИКА ПОМЕСЯЧНО (2021-2023)



Карта ПизцаФабрика.рф

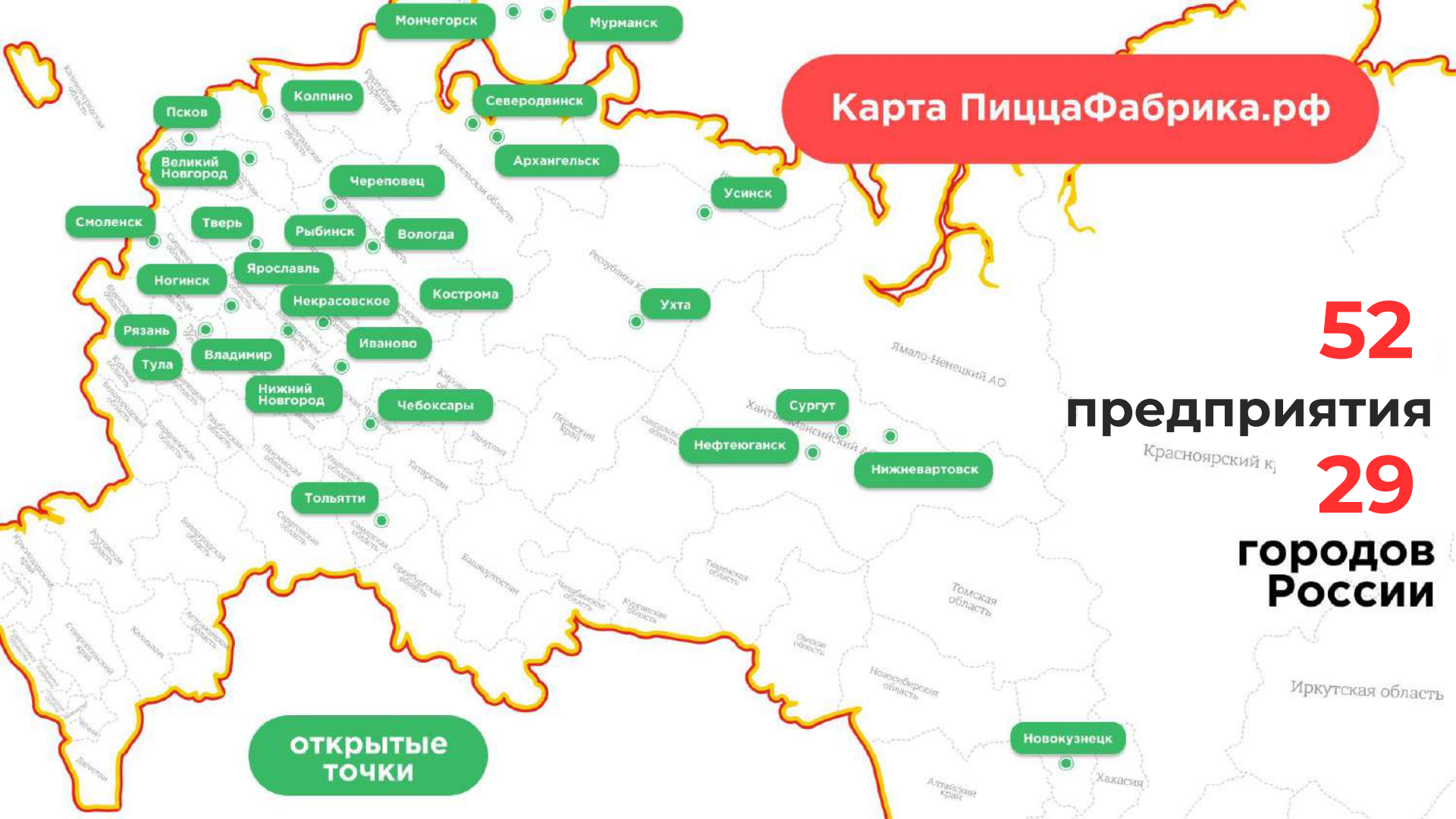
52

предприятия

29

городов
России

открытые
точки



ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ПАРТНЕРСКИЕ УСЛОВИЯ

СНИЖЕННЫЕ

РОЯЛТИ

от 0 до 3,5% -
первые 6 месяцев,

с 7-го месяца - 5%

ПАУШАЛЬНЫЙ

ВЗНОС

расходуется на
скорейшее
развитие партнера

сопровождение
по маркетингу, сопровождение
бизнес-тренером

ПОЛНЫЙ ЦИКЛ

ОБУЧЕНИЯ

онлайн-обучение

стажировка в работающем
семейном ресторане

выезд на открытие команды
запуска

ПРЕИМУЩЕСТВА

ОТКРЫТИЯ

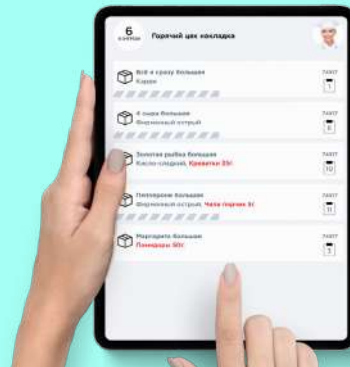
СЕМЕЙНОГО РЕСТОРАНА

ВМЕСТЕ С ПИЦЦАФАБРИКОЙ

Семейная концепция



Автоматизация



Доставка



Не только пицца



**ДЕТСКАЯ
ИГРОВАЯ**



ЗАЛ



СЕМЕЙНАЯ КОНЦЕПЦИЯ



Все заведения формата “семейный ресторан” оснащены детской игровой комнатой с онлайн-трансляцией. Оставляя детей в игровой комнате, родители могут наблюдать за тем, как они проводят время. Для этого в зале установлены специальные экраны.

Аниматорами проводятся мастер-классы по приготовлению пиццы, роллов и других блюд. Также организуются детские праздники.

Мы предлагаем два вида меню: детское и ресторанное.

Таким образом, ПиццаФабрика закрывает большой объем потребностей клиентов и создает комфорт для отдыха всей семьи.

ЕДИНАЯ СИСТЕМА АВТОМАТИЗАЦИИ



PizzaSoft

единая система
автоматизации



ПИЦЦАФАБРИКА = IT-КОМПАНИЯ

Управлять семейным рестораном помогает **“Единая Система Автоматизации” (ЕСА)** - наша запатентованная разработка. Это **облачный** софт, он не требует никаких локальных серверов или установок на компьютер, а также доступен с любого устройства, имеющего выход в интернет. ЕСА призвана оцифровать и автоматизировать 99% информации и рабочих задач. За качеством нашей пиццы следит искусственный интеллект. Мы идем в ногу со временем, а порой и обгоняем его, используя технические новинки по максимуму.



Процесс улучшения софта - непрерывный. Над его развитием и улучшением трудится более 6 команд разработчиков. Обновления системы проходят регулярно (раз в 2 недели) и предоставляются нашим партнерам абсолютно бесплатно.

Собственная система автоматизации - главное преимущество на любом локальном рынке общественного питания, будь то центральная часть России или отдаленный регион. Например, Приморский край.

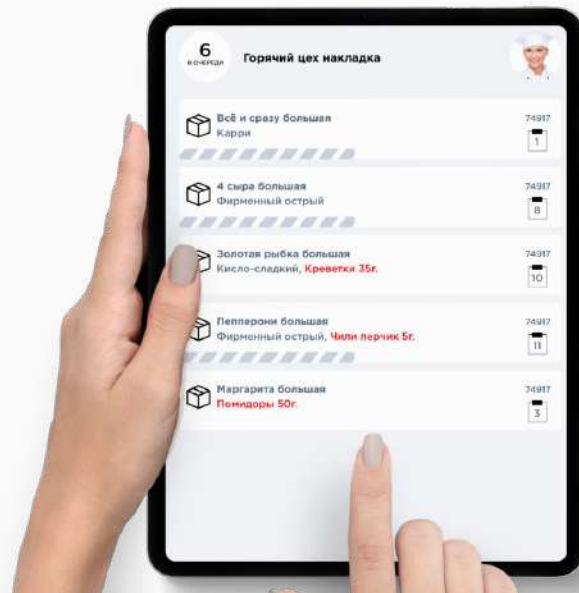
ЕСА позволяет уйти от ручного контроля всей операционной деятельности заведения, не зависеть от готовых решений по автоматизации и улучшить именно те вещи, которые необходимы компании и сотрудникам, работающим в семейных ресторанах.

Помимо прочего, ЕСА позволяет дать нашим клиентам и гостям лучший сервис в сочетании с удобным и понятным интерфейсом.

ПИЦЦАФАБРИКА = IT-КОМПАНИЯ

Наша ЕСА - это единое облачное пространство, которое включает в себя:

- **Мобильное приложение и сайт доставки** с современными и удобными фичами для клиентов: отслеживание статуса заказа и местонахождения курьера, конструктор блюд, доставка по геопозиции, трансляция кухни, личный кабинет и бонусная система, подписка для премиум-клиентов “ПиццаФабрика Плюс” и многое другое.
- **Автоматизированные рабочие места** на кухне. В цехах установлены планшеты, на которые распределяются заказы на доставку и в зале, в соответствии с предназначением каждого цеха: пицца - в пицца цех, роллы - в холодный цех и так далее.
- Заявки поставщикам и складской учет остатков продукции в режиме **онлайн**.
- Отдельное мобильное **приложение для курьеров** с электронной очередью и **автоматическим построением маршрутов** с помощью модуля “Автологист”.
- **Интеллектуальный контроль качества** выпускаемой продукции (мы применяем искусственный интеллект, который оценивает приготовление каждой пиццы в соответствии со стандартами компании).
- **Аналитику работы** заведения, продаж, маржинальности продукции и многое другое.



СЕРВИСЫ ДЛЯ КЛИЕНТОВ

в мобильном приложении

на сайте

Онлайн конструктор

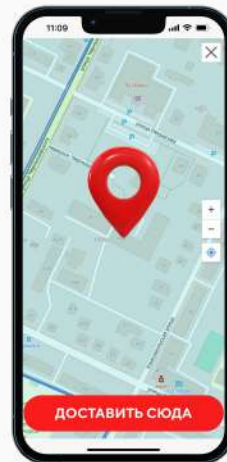
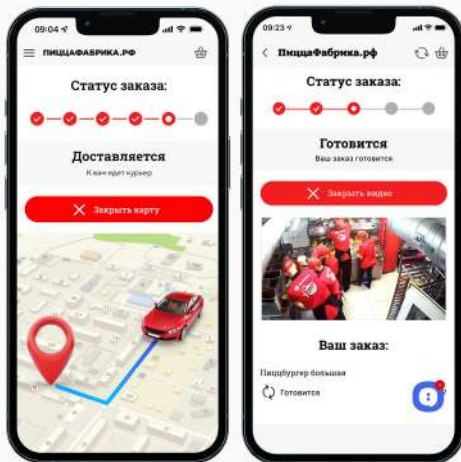
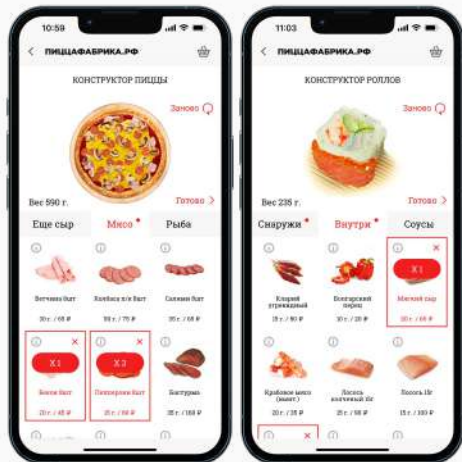
- пиццы / роллов / вок
- пицца из двух половин
- функция “Изменить состав”

Отслеживание заказа

- онлайн-трансляция кухни
- местоположение курьера на карте

Доставка по геопозиции

- Возможна доставка заказа не только домой, но в любую точку по геопозиции, например в парк или на пляж



ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ЗАПУСКА

- Помощь в подборе помещения, его проверка на соответствие техническим требованиям.
- Расчет экономического анализа и сроков окупаемости проекта.
- Проектирование кухни.
- Подбор необходимого оборудования. Работаем только с проверенными стратегическими поставщиками и подрядчиками.
- Разработка дизайн-проекта зала для гостей.
- Разработка проектов электроснабжения, отопления, вентиляции, водоснабжения, канализации, IT-проектов кухни и зала.
- Формирование стратегии по маркетингу и ценовой политике.
- Сопровождение на всех этапах реконструкции (Action Plan).
- Открытие вместе с командой запуска.

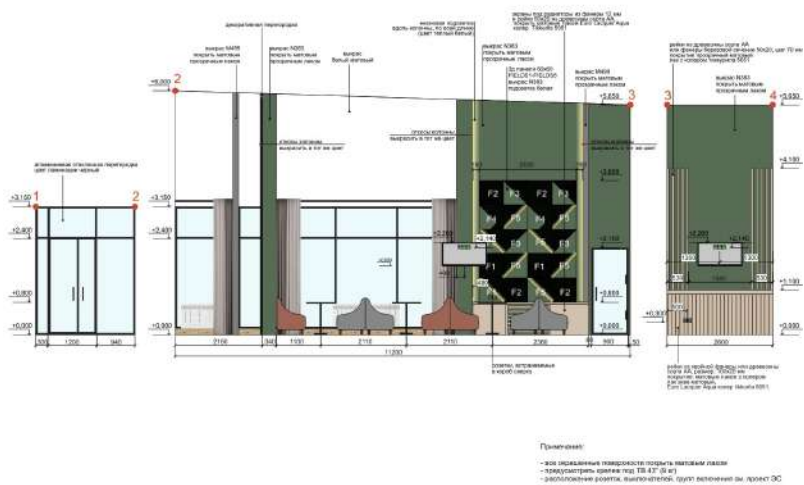
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ РЕШЕНИЕ КУХНИ

- Планировочное решение кухни (план возводимых перегородок с указанием отделочных материалов)
- Расстановка оборудования (технологическое решение)
- Спецификация по производственному оборудованию
- Приложения: чертежи с габаритами нестандартного оборудования



РАЗРАБОТКА ДИЗАЙН-ПРОЕКТА ЗАЛА

- Планировочное решение зала (план возводимых и демонтируемых перегородок, расстановка мебели и предметов интерьера)
- Визуализация интерьера (концепция дизайна заведения)
- Объемно-пространственное решение зала (дизайн-проект)
- Подготовка эскизов на изготовление предметов мебели и декора
- Спецификация по отделочным материалам, мебели, декору



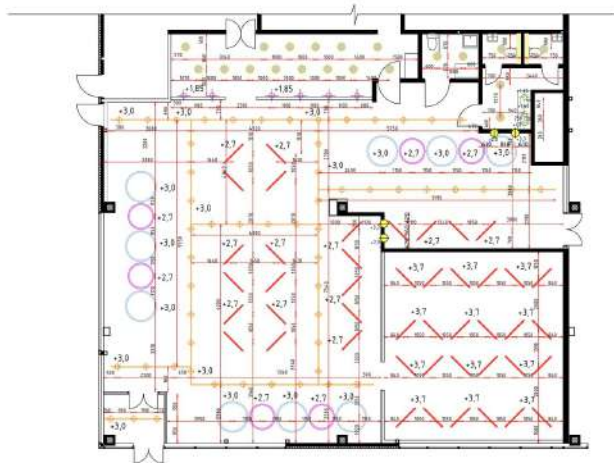
Примечания:
 - все указанные параметры подают напечатанном листе
 - рекомендуемый формат А3 (297 x 420 мм)
 - дополнительные условия, материалы, сроки выполнения см. проект ДС

Масгаби	ИТ	Решение: 2023.04.10	
Архитектор: Корина А.А.	Дизайнер: Масгаби И.И.	ИТ	

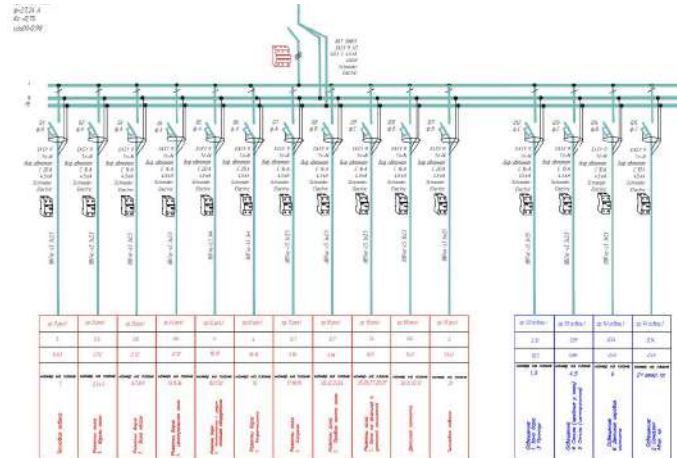
РАЗРАБОТКА ПРОЕКТА ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЯ

- Полный проект Электроснабжения(ЭС) кухни и зала
- Расстановка и план розеток с привязками и высотами
- Расстановка и план освещения с привязками
- Проектирование однолинейных схем щитов ЭС

- Документальная компоновка щитов
- План с дополнительной системой уравнивания потенциалов
- Спецификация по оборудованию и прочим материалам монтажа
- Трассировка



31/10-2022 ЭС			
№ п/п	Контур	Статус	Дата
1	Электроснабжение	Составлен	31.10.2022
2	Уравнивание потенциалов	Составлен	31.10.2022
3	Освещение	Составлен	31.10.2022
4	Розетки	Составлен	31.10.2022
5	Спецификация	Составлен	31.10.2022
6	Трассировка	Составлен	31.10.2022
7	Компоновка щитов	Составлен	31.10.2022
8	Спецификация оборудования	Составлен	31.10.2022
9	Спецификация материалов	Составлен	31.10.2022
10	Спецификация изделий	Составлен	31.10.2022



№	Наименование	Мощность	Количество	Примечание
1	Освещение	100	1	
2	Розетки	200	1	
3	Спецификация	100	1	
4	Трассировка	100	1	
5	Компоновка щитов	100	1	
6	Спецификация оборудования	100	1	
7	Спецификация материалов	100	1	
8	Спецификация изделий	100	1	

29/07-2022 ЭС			
№ п/п	Контур	Статус	Дата
1	Электроснабжение	Составлен	29.07.2022
2	Уравнивание потенциалов	Составлен	29.07.2022
3	Освещение	Составлен	29.07.2022
4	Розетки	Составлен	29.07.2022
5	Спецификация	Составлен	29.07.2022
6	Трассировка	Составлен	29.07.2022
7	Компоновка щитов	Составлен	29.07.2022
8	Спецификация оборудования	Составлен	29.07.2022
9	Спецификация материалов	Составлен	29.07.2022
10	Спецификация изделий	Составлен	29.07.2022

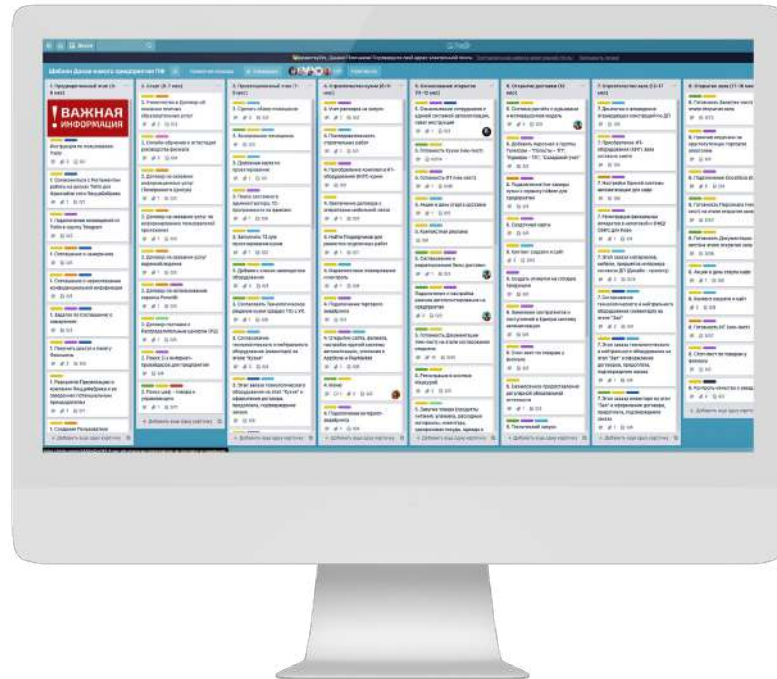
ПОЛНЫЙ ИТ-ПРОЕКТ КУХНИ И ЗАЛА

- Поставка партнеру полного комплекта оборудования
- Расстановка и план систем видеонаблюдения
- Расстановка и план аудиосаппаратуры
- Расстановка и план телевизоров
- Расстановка и план подключения интернета (розетки LAN, точки Wi-Fi)
- Трассировка



СОПРОВОЖДЕНИЕ НА ВСЕХ ЭТАПАХ РЕКОНСТРУКЦИИ

Action Plan



СИСТЕМА СТАНДАРТОВ

- ▶ Все блюда готовятся по отработанной технологии и ТТК. На предприятиях устанавливается строгий контроль за соблюдением чистоты рабочих мест и инвентаря, в том числе видеоконтроль.
- ▶ Блюда доставляются в термосумках и брендированной упаковке. Они помогают полностью сохранить температуру, вкус и внешний вид продукции.
- ▶ Строго соблюдаются маркировки и сроки хранения.
- ▶ Поставки ингредиентов осуществляются только от согласованных производителей и поставщиков, которые соответствуют стандартам качества сети.



УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ ПИЦЦАФАБРИКА

Это команда специалистов, которая каждый день трудится над тем, чтобы сеть развивалась, результаты предприятий росли, софт модернизировался, а гости становились еще счастливее.

Три офиса в двух городах:

Вологда

Ярославль



СОСТАВ УПРАВЛЯЮЩЕЙ

КОМПАНИИ: 130 человек / 2 города / 3 офиса

Отдел
франчайзинга

Служба
персонала

Финансовый
отдел

Производственный
отдел

Служба
безопасности

Операторский
центр

Отдел
маркетинга

Юридический
отдел

Отдел
качества

Техническая
поддержка

Отдел
проектирования

Отдел
разработки

**ПРИСОЕДИНЯЙСЯ
К НАШЕЙ СЕМЬЕ**

