

# ХЛЕБ В ТАНДЫРЕ

---

ПЕКИ И ЗАРАБАТЫВАЙ





---

**Основатели**

---

# Дмитрий Гюнтер

Генеральный директор  
компании



В коллектив специалистов управляющей компании сети пекарен «Хлеб в тандыре» я подбирал исключительно профессионалов в сфере форанчайзинга, открывших и запустивших не один десяток пекарен, для того, чтобы партнеры, открывающие пекарни под нашим брендом, получали квалифицированную помощь и всестороннюю поддержку.



---

# Яна Гюнтер

Учредитель компании

---



Опыт работы во франчайзинге - более 5 лет. В 2017 году основала франчайзинговую компанию «Хлеб в тандыре». Компания успешно работает и развивается.



«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.»



---

# СОДЕРЖАНИЕ

---

**01**

О проекте

**02**

Ассортимент

**03**

О бизнесе

**04**

Преимущества  
франшизы  
«Хлеб в тандыре»

**05**

Стартовый  
пакет

**06**

О тандыре

**07**

Инвестиции на  
открытие одной  
пекарни:

**08**

Средние цены

**09**

Порядок  
сотрудничества

---

01

---

О проекте:





Пекарни «Хлеб в тандыре» – это уютные мини-пекарни с разнообразным ассортиментом, высоким качеством продукции и демократичными ценами, основной особенностью которых является уникальное оборудование – среднеазиатская печь тандыр, который устанавливается непосредственно в торговом зале, для того, чтобы покупатель видел весь процесс приготовления вкусной и полезной тандырной выпечки.



В каждой пекарне «Хлеб в тандыре» помимо горячей свежей выпечки, покупателю предлагается ароматный кофе, который можно взять с собой.



---

**Пеки вкусный хлеб и  
зарабатывай**

---





---

# 02

---

## Ассортимент





В ассортименте мини-пекарен «Хлеб в тандыре» помимо традиционных тандырных лепешек и пури, есть хачапури и самса с разными начинками, восточная пицца и осетинские пироги, сладкая сдоба, гата, пирожки и различные национальные хлеба.



Покупатель всегда имеет хороший выбор на любой вкус и кошелек, а также гостям пекарни мы можем предложить пиццу из тандыра на заказ.

---

# 03

---

## О бизнесе





Франшиза мини-пекарни «Хлеб в тандыре» – 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.

---

# 04

---

## Преимущества франшизы «Хлеб в тандыре»





Уникальность формата и оборудования: пекарни в обычном формате достаточно широко представлены на Российском рынке, пекарен с тандыром немного, и в основном это формат рыночных «забегаловок», где в антисанитарных условиях готовятся лепешки и самса. Пекарни «Хлеб в тандыре» открываются в соответствии со всеми нормами СЭС и выгодно отличаются от остальных тандырных пекарен чистотой, красивым оформлением интерьера и широким ассортиментом.



Экологичность: принципиальным отличием пекарен «Хлеб в тандыре» является полный цикл производства – мы работаем исключительно с натуральными ингредиентами и не используем полуфабрикаты, заморозку, консерванты и усилители вкуса.



**Низкие вложения:** общий объем инвестиций в среднем 1 000 000 рублей



**Короткие сроки окупаемости** – в среднем 6 месяцев



**Высокая доходность:** средняя наценка на сырьевую себестоимость продукта – 300%, на некоторые позиции до 400%



**Отсутствие рекламного сбора и небольшие ежемесячные платежи (роялти)** – всего 1% от выручки каждой пекарни при условии достижения выручки в 600 000 рублей и выше.





---

# 05

---

## Стартовый пакет



---

 **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**



**Технико-технологические карты на 50 видов продукции (рецептура)**



**Помощь в подборе и оценке помещения**



**Услуги дизайнера по расстановке оборудования согласно норм СЭС  
рекомендации по ремонту помещения**



**Обучение собственника пекарни работе с программой учета**





**Рекомендации по техническому оснащению (оборудованию) для пекарни**



**Готовые договора и инструкции для персонала**



**Пошаговые инструкции по оформлению ООО или ИП для собственника либо полная регистрация ИП специалистом 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**



---

06

---

О тандыре:





Тандыр промышленный на колесах,  
выполнен из шамотной глины,  
облицован мозаикой;



Параметры:

-диаметр дна - 105 см

-размеры подставки – 110\*110 см

-высота – 100 см

-вес – 400 кг;



Работает от сети с напряжением как 380  
вольт, так и 220, потребляет 3,5 кВт в  
час;



Производительность – до 70 лепешек за  
10 минут;



Гарантия – 1 год .



---

07

---

Инвестиции на открытие  
одной пекарни:







**350 000 рублей – стоимость стартового пакета**



**320 000 рублей – производственное оборудование и программа учета**



**100 000 рублей – нейтральное и торговое оборудование**



**40 000 рублей – вывеска**



**100 000 рублей – аренда помещения**



**40 000 рублей – первоначальный закуп сырья**



**20 000 рублей – инвентарь**



**30 000 рублей – доставка оборудования**

Пеки вкусный хлеб  
и зарабатывай

Хлеб  
в тандыре



---







# 08

---

## Средние цифры





-  200 рублей – средний чек
-  200 покупателей в день посещают вашу пекарню
-  40 000 рублей – средняя ежедневная выручка
-  220 000 рублей – средняя чистая прибыль в месяц от одной пекарни
-  80% покупателей зашедших в вашу пекарню становятся вашими постоянными клиентами
-  15 позиций – ежедневный ассортимент каждой мини-пекарни «Хлеб в тандыре»



---

09

---

## Порядок сотрудничества





**Вы принимаете принципиальное решение о сотрудничестве**



**• Подписываем договор**



**• Вы оплачиваете стоимость стартового пакета**



**• Мы отправляем 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)**
-  • **Мы оформляем вам ИП**
-  • **Заказываете вывеску по нашему макету**
-  • **Подбираете персонал пекарни в соответствии с нашими рекомендациями**
-  • **Наш технолог проводит обучение вашего персонала**
-  • **Вы делаете праздничное открытие пекарни**
-  • **Поздравляем! Вы – владелец успешного бизнеса!**



Хлеб  
в тандыре

# Пекарня

Bakery

