

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

