

Хлеб и Эклер

Франшиза пекарни-кондитерской







Содержание

01

Концепция

02

О франшизе

03

Ассортимент

04

Преимущества в
работе с заморозкой

05

Инвестиции на открытие
одной пекарни

06

Расчет прибыли

07

Мы предоставляем:

08

Контакты





01

Концепция





Пекарни - кондитерские Хлеб и Эклер - это уютные компактные заведения, в которых гостям всегда предлагается широкий ассортимент свежих хлебов, разнообразной горячей выпечки, десертов и ароматный кофе.

Это максимально-легкий в управлении бизнес, поскольку весь ассортимент собственник пекарни получает в практически готовом виде - выпечка и десерты подвергнуты шоковой заморозке, их нужно только разморозить либо поместить в духовку на 10 минут.







02

О франшизе





Франшиза «Хлеб и Эклер»

- продукт спроса покупателей франшизы пекарен. С 2017 года мы на экспертном уровне занимаемся открытием кафе и пекарен, открываем пекарни полного цикла «Хлеб в тандыре» и «Хлеб ручной работы». Больше 100 пекарен под нашим руководством открыты и работают в России, Казахстане, Белоруссии, Киргизии и Грузии.

В ходе переговоров с потенциальными покупателями франшизы, часто поступал запрос на открытие пекарен с шоковой заморозкой, поскольку в таких предприятиях очень легкий и понятный процесс работы и управления пекарней, и всегда стабильное качество.



«Хлеб
и
Эклер»

Общепит и работа пекарен изучены нами со всех сторон. Нам не составит труда дать возможность любому человеку иметь свою прибыльную пекарню, независимо от того, готов он работать с полным циклом производства или хочет упростить процессы, насколько это возможно.







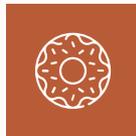


03

Ассортимент

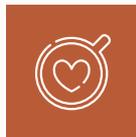


Хлеба, багеты и
слоёные изделия



Сладкая и сытная
выпечка, круассаны,
пироги и штрудели

Чизкейки, донаты,
вафли, тарталетки и
маффины, макарунсы
и кукисы



Профитроли, эклеры,
порционные торты и
пирожные



Муссовые десерты и
мороженое
и кукисы





Шоковая заморозка – это процесс быстрого замораживания продуктов, который позволяет сохранить их свежесть и питательные свойства на длительное время.



При шоковой заморозке вода в продуктах быстро превращается в лёд, что предотвращает развитие бактерий и сохраняет вкус и аромат продукта. Кроме того, при таком способе замораживания продукты сохраняют свою форму и текстуру, что особенно важно для хлебобулочных изделий и десертов.



Такие продукты можно хранить в морозильной камере до нескольких месяцев и при необходимости быстро приготовить.







A stack of several golden-brown chocolate chip cookies is the central focus, with some cookies in the foreground appearing slightly broken or crumbled. To the left, there is a piece of dark chocolate with visible nuts. The background is softly blurred, showing more cookies. The entire scene is set against a dark, possibly black, surface. The text is overlaid on a white rectangular area with gold borders.

04

**Преимущества в
работе с
заморозкой**

01



Стабильное качество: вся продукция, продающаяся в наших пекарнях – кондитерских, изготавливается из свежего сырья на современном оборудовании. После разморозки у вас всегда свежий продукт

02



Отсутствие списаний и возвратов непроданных десертов и выпечки. Вы можете разморозить необходимое количество порций.

03



Экономия времени – не нужно тратить время на закупку сырья и приготовление выпечки и десертов. Не нужно осуществлять ежедневный контроль за качеством продукции и контролировать остатки сырья на складе

04



Низкий объем инвестиций на открытие одной пекарни, поскольку не требуется такое количество оборудования, как для пекарен полного цикла производства





05

Инвестиции на открытие
одной пекарни

•	•	•
300 000 р	250 000 р	100 000 р
Паушальный взнос	Производственное оборудование и вытяжка	Касса и программа учета



•	•	•	•
130 000 р	150 000 р	100 000 р	40 000 р
Торговое и нейтральное оборудование	Первый закуп продукции	Аренда (первый и последний месяц)	Вывеска







KRUMPEL
BOHNEN

Alle
o mepesues

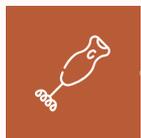
ALLE
FOKKE
10%





Расчет прибыли 06

Sales and distribution



200

Среднее количество
чеков в день



300 р

Средний чек



1 800 000 р

Оборот в месяц



50% = 900 000 р

Маржинальная
прибыль





300 000 р

Расходы на аренду,
персонал, прочие



600 000 р

Чистая прибыль до
налогов





07

Мы предоставляем:



**Базу знаний: франчайзи-бук, бренд-бук,
бейкер-бук, ХАССП, кадровый пакет,
скрипты продаж для продавцов**

**Помощь в подборе локации, анализ
договора аренды юристом управляющей
компании**

**Дизайн-проект пекарни: расстановка
оборудования согласно СанПиН и
рекомендации по ремонту**





Список рекомендованного оборудования

**Базу поставщиков по всем направлениям – от
оборудования до инвентаря**

Помощь в подборе персонала

Обучение персонала

Оформление ИП

**Обучение собственника работе с программой
учета**

**Обучение собственника работе с программой
учета**



. Пекарни-кондитерские “Хлеб и эклер” – это простой, понятный, экономически-устойчивый бизнес

. Средний срок открытия пекарни – 1.5 месяца

. Инвестиции на открытие одной пекарни окупаются менее, чем за пол года благодаря высокой маржинальности продукта

. Наш покупатель – это домохозяйки, рабочий класс, школьники и студенты, мамочки с колясками

. Необходимая площадь – 15-30 м2

. Локация – жилые комплексы, спальные районы города, центральная часть города



**Хлеб – это продукт номер 1 в потребительской корзине,
98% россиян покупают хлеб и хлебобулочные изделия не
реже 1 раза в три дня**

**Рынок пекарен в РФ в стадии роста, на каждые 10 000
населения должна быть одна пекарня**



**Мы ждем вас в команде пекарен-
кондитерских “Хлеб и Эклер”,**

**чтобы вы обрели дело своей
мечты**



