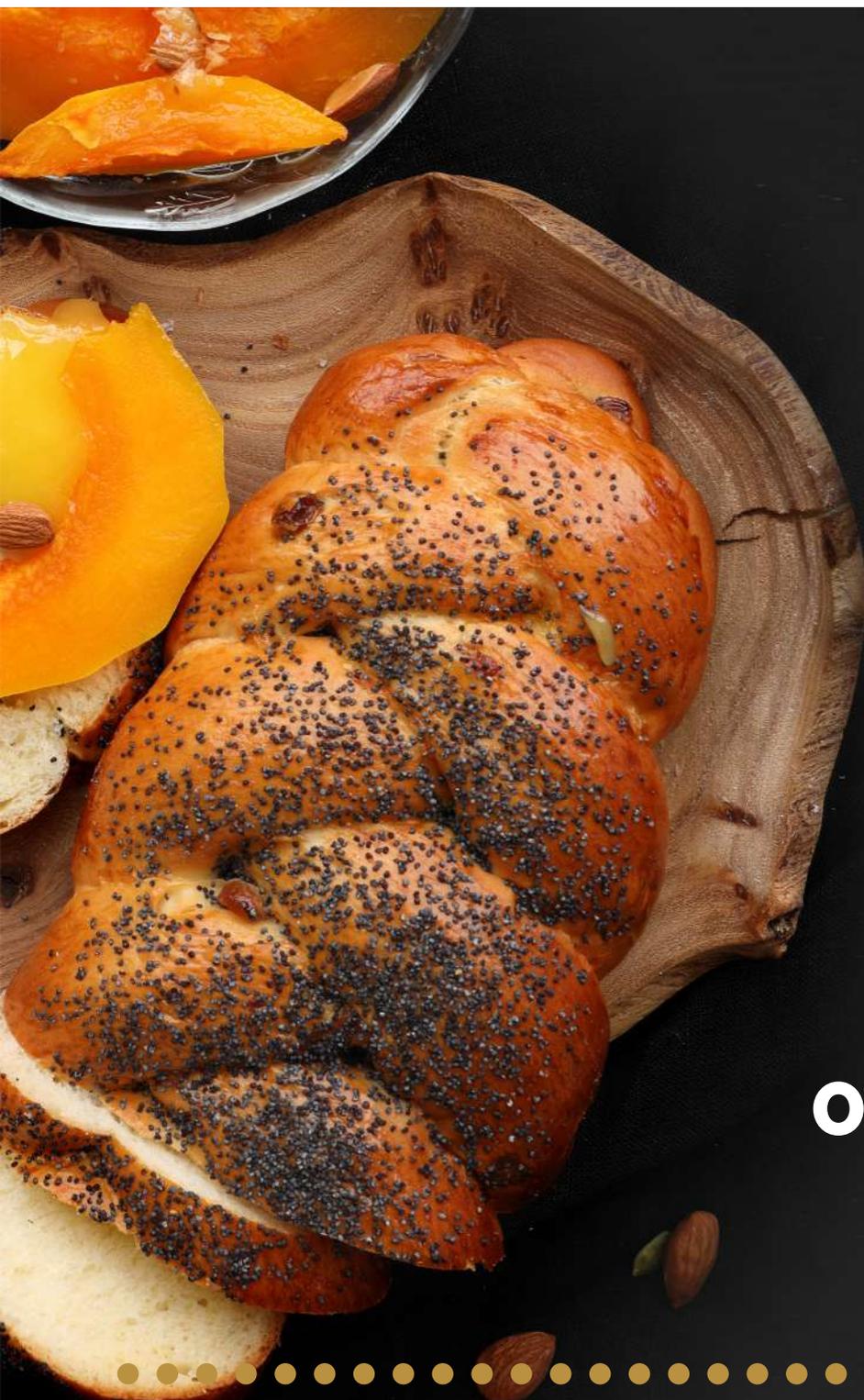




Брежель  
малазун  
тлкарнл

Брежель

Крафтовые пекарни

A wooden tray filled with several golden-brown buns topped with black poppy seeds. To the left of the buns are several slices of bright orange fruit, likely mandarin oranges. The tray is set against a dark background. A dotted line runs horizontally across the bottom of the image.

– это пекарни  
ремесленной выпечки  
с полным циклом  
производства

и доходностью  
от **300 000** руб/мес

# По данным РБК

за прошлый год объем рынка хлеба

составил **728,9** млрд.руб.

и увеличился на **1,9%**,

а по данным NPD Group в условиях пандемии россияне стали покупать

хлеб на **54%** больше.

Каждый день в России  
открывается 6 новых пекарен



**Брецель**  
малазин  
пшкарня

# В условиях конкуренции открытие крафтовой пекарни является наиболее правильным решением, так как:

- продукцию таких пекарен не выпускают хлебзаводы и сетевые гипермаркеты;
- **хлеба и выпечка в них максимально полезная;**
- в рецептурах используются натуральные закваски **без химии и ГМО;**
- в России возрастает **спрос на ЭКО продукты;**
- количество крафтовых пекарен в России менее 1%, в Европе свыше 60%



# Пекарни Брецель

– это крупная федеральная сеть,  
представленная более чем в 10 регионах РФ,  
Казахстане и Беларуси.

В пекарнях "Брецель" мы применяем европейские и забытые в России технологии хлебопечения со времён 1900 года.

Печём хлеба на заквасках собственного производства, чтобы обеспечить натуральность продукта и исключительные вкусовые качества :



# Особенности пекарен Брецель

- Полный цикл производства, включая закваски
- Дизайн пекарен выполнен в уютном европейском стиле
- Ручной способ приготовления обеспечивает оригинальный внешний вид продукции
- Открытый формат производства за стеклом придает особый шарм интерьеру пекарни
- В каждой пекарне предусмотрены удобные посадочные места для гостей







# В ассортименте Брецель

- более 40 позиций хлеба: с семечками, орехами, маслинами, клюквой, мёдом, отрубные;
- более 100 позиций оригинальной мелкой выпечки и пирогов с натуральными начинками;
- собственное кондитерское производство тортов, пирожных и десертов;
- полуфабрикаты собственного изготовления;
- настоящий зерновой кофе.

**Всё это позволяет добиться максимальной рентабельности и прибыли**



# За создание лучших рецептов

отвечает талантливый технолог  
сети пекарен «Брецель», **Денис Муханов**

В октябре 2019 года Мировой Музей заквасок хлеба в Бельгии пополнился единственным российским экземпляром от Дениса Муханова

**Он лично контролирует процесс обучения персонала наших франчайзи, а также является руководителем отдела технологической поддержки сети «Брецель»**



# Команда профессионалов

## Брежел

- окажет поддержку при открытии пекарни на всех этапах
- подберёт локацию под будущую пекарню
- проведёт анализ места и сформирует маркетинговую стратегию запуска;
- полностью спроектирует производство и дизайн заведения
- подберёт и обучит персонал пекарни





# Франшиза Брецель ПОЗВОЛЯЕТ:

- открыть новое предприятие «под ключ» всего за 1,5 месяца
- заключить федеральные контракты сети «Брецель»



МИРАТОРГ

самокат

Puratos  
Надежные партнеры в инновациях



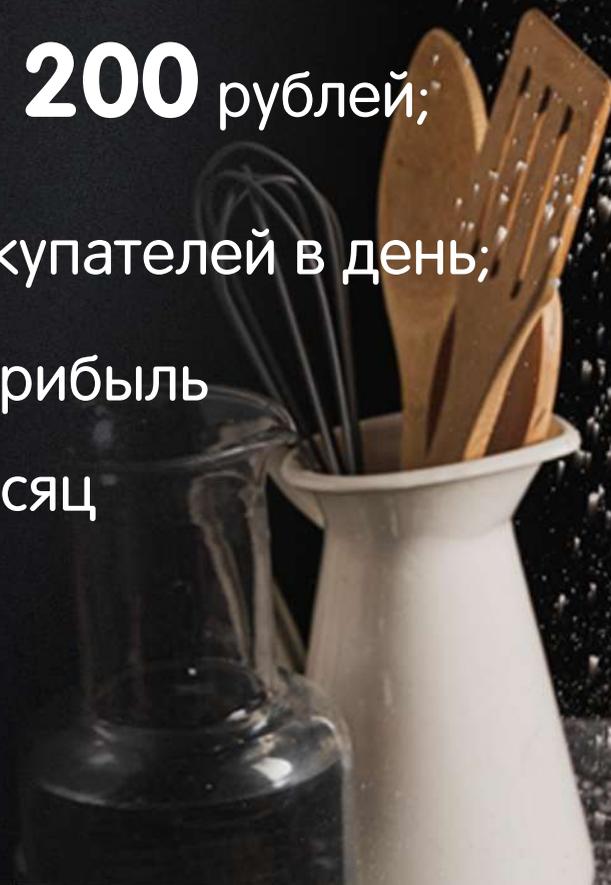
- оснастить производство специально спроектированным, качественным оборудованием
- сэкономить на оснащении производства 200 000 до 1 500 000 рублей
- выйти на прибыль уже в первый месяц работы



# Экономическая модель пекарни

Работа наших пекарен позволяет:

- иметь средний чек свыше **200** рублей;
- обслуживать до **400** покупателей в день;
- получать максимальную прибыль **600 000** рублей в месяц



# Прибыль пекарни



Оборот  
**1 000 000 руб.**



Сырье  
**340 000 руб.**



Зарплата  
**220 000 руб.**



Аренда  
**110 000 руб.**



Коммунальные  
платежи  
**50 000 руб.**



Роялти  
**30 000 руб.**



Налоги  
**20 000 руб.**



Прибыль  
**230 000 руб./мес.**

Гибкость модели Брецель позволит подобрать оптимальный формат работы в конкретной локации пекарни



## Пакеты франшизы Брецель

### ➤ Магазин пекарня

**400 т.р. · Площадь 80 м2 · Доход 300 т.р./месяц**

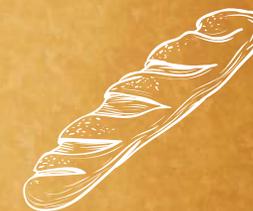
Формат магазина-пекарни Брецель сочетает в себе преимущества классической пекарни и магазина «у дома»: позволяет покупателю приобрести горячие хлеба и выпечку, натуральные полуфабрикаты собственного производства и провести время за чашкой зернового кофе. По желанию пекарню можно дополнить продукцией фермерских хозяйств

### ➤ Пекарня-кондитерская

**400 т.р. · Площадь 100 м2 · Доход 400 т.р./месяц**

Пекарня-кондитерская оснащена дополнительным производством кондитерских изделий, тортов, пирожных и сладких десертов.

Пекарня-кондитерская позволяет провести время с семьей в уютной атмосфере. Семейный формат пекарни подчеркнет яркая детская зона кафе. Для комфорта гостей в кондитерских-пекарнях Брецель есть бесплатный Wi-Fi и приятная музыка



**Гибкость модели Брецель позволит подобрать оптимальный формат работы в конкретной локации пекарни**



## **> Кафе - пекарня**

**500 т.р. · Площадь от 140 м2 · Доход 500 т.р./месяц**

Формат кафе-пекарни представляет собой заведение с широким ассортиментом хлебобулочных и кондитерских изделий, а также выбором блюд по меню.

Обязательным условием для данного формата является наличие посадочных мест и ассортимент кулинарных изделий, которые подаются на тарелках, в таком формате есть официанты.



# Инвестиции в открытие

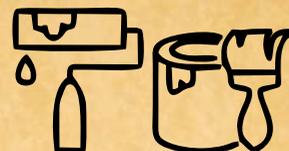
## Магазин-пекарня:



Торговое  
оборудование  
и инвентарь  
**250 000 руб.**



Технологическое  
и холодильное  
оборудование  
**900 000 руб.**



Затраты  
на ремонт  
помещения  
**900 000 руб.**



Кассовое  
оборудование  
**50 000 руб.**



Аренда  
помещения  
**100 000 руб.**



Вентиляция  
**130 000 руб.**



Электрика  
**100 000 руб.**



Вывеска  
**100 000 руб.**



Сырье  
**120 000 руб.**

**ИТОГО: 2 650 000 руб.**

## Кондитерская-пекарня:

(+400 тыс. кондитерский цех)

**ИТОГО: 3 050 000 руб.**

## Кафе-пекарня:

(+2 млн. затраты на производственное оборудование  
для кухни и зала, затраты на ремонт)

**ИТОГО: 5 050 000 руб.**

# В рамках франшизы Вы получите следующие инструменты удачного запуска:

- › Права на использование торговой марки «Брецель»;
- › Доступ ко всем регламентам и инструкциям работы пекарни;
- › Доступ и подключение к CRM и ERP системам;
- › Доступ к технологическим картам и регламентам производства;
- › Подбор и оценка локации помещения под пекарню;
- › Разработка маркетинговой стратегии запуска работы;
- › Разработка технического проекта пекарни;
- › Проектирование и подбор оборудования для производства;
- › Дизайн-проект торговой зоны пекарни;
- › Организация снабжения продукцией и упаковочных материалов;
- › Помощь в подборе и собеседовании персонала;
- › Контроль строительных и отделочных работ;
- › Обучение и обязательная стажировка персонала в Учебном центре «Брецель»;
- › Организационный план работы в день открытия;
- › Настройка рекламных кампаний «Брецель»;
- › Контроль первого дня работы пекарни;
- › Подключение к системе дальнейшего сопровождения работы пекарни





# Условия сотрудничества с компанией Брецель

- Зарегистрированная торговая марка «Брецель» даёт юридические гарантии франчайзингового договора
- Разовый платеж – паушальный взнос от 400 тыс. руб.
- Роялти – ежемесячный платеж за сопровождение 3% от оборота пекарни свыше 700 тыс. руб. в месяц
- Маркетинговый сбор – отсутствует
- Иные платежи за пользование франшизой – отсутствуют



Стань владельцем эксклюзивной пекарни!  
Выбирай команду профессионалов «Брецель»!

