

Хлеб ручной работы пекарня



Основатели

Яна Макарова

Соучредитель компании

Опыт работы во франчайзинге – более 5 лет.

В 2017 году основала франчайзинговую компанию «Хлеб в тандыре», за первый год работы которой было открыто более 30 пекарен. Компания успешно работает и развивается.

«Когда-то пекарня была лишь моей мечтой, теперь франчайзинговая сеть пекарен под управлением моей компании насчитывает более 50 пекарен в России, Казахстане, Белоруссии и Киргизии.»



Руслан Щербинин

Соучредитель компании

«На сегодняшний день рынок хлебобулочных изделий заполнили полуфабрикаты, в России становится все сложнее купить хороший качественный хлеб. Миссия моей компании – производить здоровый продукт исключительно на натуральных ингредиентах.»



О проекте

- Пекарни «Хлеб ручной работы» - это небольшие, уютные пекарни шаговой доступности с демократичными ценами и широким ассортиментом.
- Особенностью наших пекарен является то, что мы не работаем с полуфабрикатами. Пекарни «Хлеб ручной работы» - это пекарни полного цикла производства, в которых вся выпечка готовится исключительно из натуральных ингредиентов по старинным рецептам. Такой хлеб пекли еще наши бабушки. Покупатели, возвращаясь в наши пекарни отмечают, что хлеб, приготовленный по нашей технологии, не отсыревает и сохраняет прекрасный вкус еще несколько дней.



Богат
Богат
Богат
Богат

Лед
дальний
северный
отрубали 33р

Бабатта
настоящий
итальянский
мед

35р

24р

40р

40р

40р

36р

Богат
Чесочный
28р

36р

36р

36р

35р

В ассортименте пекарен «Хлеб ручной работы»:

- Более 20 видов хлеба
- Батоны и багеты
- Круассаны
- Сладкая сдоба
- Печенье
- Самса и хачапури
- Осетинские пироги
- Бургеры и многое другое



О бизнесе

Франшиза пекарни «Хлеб ручной работы» – 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.



Купе,
з... вой

Мы
открылись

АЧЕ
ПОК...!!

Почему франшиза «Хлеб ручной работы»?

- **Низкие вложения: общий объем инвестиций в среднем 700 000 рублей**
- **Короткие сроки окупаемости – в среднем 6 месяцев**
- **Высокая доходность: средняя наценка на сырьевую себестоимость продукта – 300%, на некоторые позиции до 400%**
- **Отсутствие ежемесячных платежей (роялти) и рекламного сбора.**

WELCOME
TO
LE PAIN
QUOTIDIEN
CANADA



Стартовый пакет

В стоимость стартового пакета – 250 000 рублей входит:

- франчайзи-бук – пошаговые инструкции к открытию и управлению пекарней
- Производственное оборудование – печь хлебопекарная загрузкой 140 буханок хлеба
- Бренд-бук и пакет готовых рекламных материалов
- Макет вывески
- Техничко-технологические карты на 100 видов продукции (рецептура)
- Помощь в подборе и оценке помещения
- Услуги дизайнера по расстановке оборудования согласно норм СЭС и рекомендации по ремонту помещения

- **Рекомендации по техническому оснащению (оборудованию) для пекарни**
- **Готовые договора и инструкции для персонала**
- **Пошаговые инструкции по оформлению ООО или ИП для собственника**
- **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**



Инвестиции на открытие одной пекарни

- 200 000 рублей – стоимость стартового пакета
- 200 000 рублей – производственное оборудование
- 80 000 рублей – торговое оборудование
- 20 000 рублей – вывеска
- 70 000 рублей – аренда помещения
- 50 000 рублей – косметический ремонт помещения
- 50 000 рублей – первоначальный закуп сырья
- 20 000 рублей - инвентарь



Средние цифры по пекарне

- 100 рублей – средний чек
- 200 покупателей в день посещают вашу пекарню
- 20 000 рублей – средняя ежедневная выручка
- 150 000 рублей – средняя чистая прибыль в месяц от одной пекарни
- 80% покупателей зашедших в вашу пекарню становятся вашими постоянными клиентами
- 30 позиций – ежедневный ассортимент каждой пекарни «Хлеб ручной работы»



Порядок сотрудничества

- Вы принимаете принципиальное решение о сотрудничестве
- Подписываем договор
- Вы оплачиваете стоимость стартового пакета
- Мы высылаем 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)**
- **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!**

ООО «Инвест.Про»

8-928-221-58-88

8-928-419-30-08

Tadyr.pro@yandex.ru