



ФРАНШИЗА ПЕКАРНИ

Хлебов

МЫ ПОМОЖЕМ ВАМ
Открыть Свою Пекарню

Открой Свою пекарню

ВЫБЕРИ ПОДХОДЯЩИЙ
ФОРМАТ

Формат "Cafe"

Это формат кафе-пекарни, в котором выпечка происходит на глазах у покупателей за торговым прилавком. Посадочные, необслуживаемые места.

Роялти: отсутствует!

от **200** Тыс.руб Паушальный
взнос

от **100** Тыс.руб Доход
в месяц

от **1,8** МЛН.РУБ Инвестиции
на открытие

Формат "Retail"

Это отдел хлеба и выпечки в продуктовом магазине. Он может быть реализован как в магазине самообслуживания, так и с реализацией товара из за прилавка.

Роялти: отсутствует!

от **120** Тыс.руб Паушальный
взнос

от **100** Тыс.руб Доход
в месяц

от **900** Тыс.руб Инвестиции
на открытие

Ребрендинг

Индивидуальный подход. Стоимость будет зависеть от имеющегося состава Оборудования.

Роялти: отсутствует!

от **180** Тыс.руб Паушальный
взнос

от **100** Тыс.руб Доход
в месяц

Инвестиции на открытие
оцениваются При знакомстве с
объектом Франчайзи

Преимущества

НАШЕЙ
ФРАНШИЗЫ

Открытая информация о бизнесе: бюджет, размер прибыли, срок окупаемости

01

Выбор оборудования, перечень имущества, места их покупки

02

Технологическая поддержка и правовая база

03

04

05

06

Принципы подбора помещения, его технические условия

Обучение владельцев и сотрудников. Пакет рабочей документации, брендбук

Помощь в формировании ассортимента


Пекарня, работающая на замороженном хлебе это два пекаря, работающие посменно, печь и расстоечный шкаф. Работая на замороженной выпечке вы получаете ассортимент сдобы, слоек и хлебов из полностью сформированных и начиненных изделий, произведенных на промышленном оборудовании, с промышленной тестоподготовкой и соответствующим подходом и качеством к формированию изделий. Такая технология предоставляет возможность построить упрощенную модель хлебопекарного бизнеса в любом формате (отдел в супермаркете, кафе-пекарня, кофейня) или упростить имеющуюся пекарню полного цикла.

В 2016 году мы открыли свою первую кафе-пекарню "Хлебов", на базе замороженной выпечки собственного производства. Собственный опыт научил нас строить розницу, позволил выявить нужный ассортимент, научиться им управлять, разработать систему обучения персонала, администрирования, увидеть слабые места и выработать методы по их ликвидации.

Опираясь на собственный опыт розничных продаж мы предлагаем Вашему вниманию три формата франчайзинга от компании "Хлебов":

- "Safe" - формат кафе-пекарни. Самый емкий и полный формат;
- "Retail" - формат отдела выпечки супермаркета или минимаркета;
- "Rebrending" - переход от пекарни полного цикла к пекарне, работающей на замороженных полуфабрикатах.

Уникальность нашего предложения состоит в том, что Вы не оплачиваете роялти, работаете под своей торговой маркой и реализуете тот дизайн, о котором мечтаете. Мы не навязываем своих концепций, оставляя свободу творчества. Наша цель это научить всех желающих ведению розничного хлебопекарного бизнеса и стать Вашим Партнером.

A woman in a bakery uniform and hat is working with bread. She is wearing a black beret and a white apron over a dark shirt. She is looking down at a tray of bread. The background is a bakery with shelves of bread.

ФРАНШИЗА ПЕКАРНИ
Хлебов

Этапы

ЗАПУСКА ФРАНШИЗЫ

Обсуждаем партнерство

Мы расскажем Вам об экономике формата, познакомим с ассортиментом и ценами нашей продукции, расскажем об условиях нашего сотрудничества

Разрабатываем дизайн-проект

Разрабатывается и согласовывается дизайн проект помещения и мебели

Обучаем команду

Проводим обучение сотрудников.

01

шаг

02

шаг

03

шаг

04

шаг

05

шаг

06

шаг

Помогаем выбрать помещение

Даем рекомендации по подбору помещения, следим за Вашим поиском, резюмируем его результаты

Делаем ремонт

Делается ремонт помещения, заказывается мебель и техника

Торжественное открытие

Открываем пекарню, отрабатываем первый день, проводим разбор ошибок и подчеркиваем победы.

Контакты

Мы всегда рады ответить на все
интересующие Вас вопросы

УЗНАТЬ ПОДРОБНЕЕ О ФРАНШИЗЕ

8 (903) 410-77-99

sales@hlebov.shop

www.хлебов.рф

@bulochnaya_hlebov



www.хлебов.рф



@bulochnaya_hlebov

