

• Дом Хлеба • пекарня

Следуй своим желаниям!

- since 2015 -

ПЕКАРНЯ · Дом Хлеба · ПЕКАРНЯ



Оглавление

Ключевые метрики «Дом Хлеба».....	4
Наглядный пример работы одной из наших пекарен.....	5
Миссия компании «Дом Хлеба».....	7
О компании.....	9
Компания в цифрах.....	11
Отвечаем на главные вопросы при выборе франшизы пекарни.....	12
Почему выбирают франшизу «Дом Хлеба».....	15
Наши партнеры.....	17
Инвестиции в бизнес	19
Каталог продукции «Дом Хлеба».....	20
Пошаговый план открытия.....	23
Управление пекарней.....	26
Что входит в покупку франшизы.....	27
Что входит в ежемесячный роялти.....	28
Обучение партнеров.....	29
Дизайн проект.....	30
Контакты.....	32



Ключевые метрики «Дом Хлеба»

122 рубля
средний чек
по сети



от **20%**
рентабельность



от **6** месяцев
срок
окупаемости



987 000 рублей
средняя выручка
в месяц



от **250 000** рублей
средняя прибыль
в месяц



350 пекарен
открыто



>40 пекарен
собственных



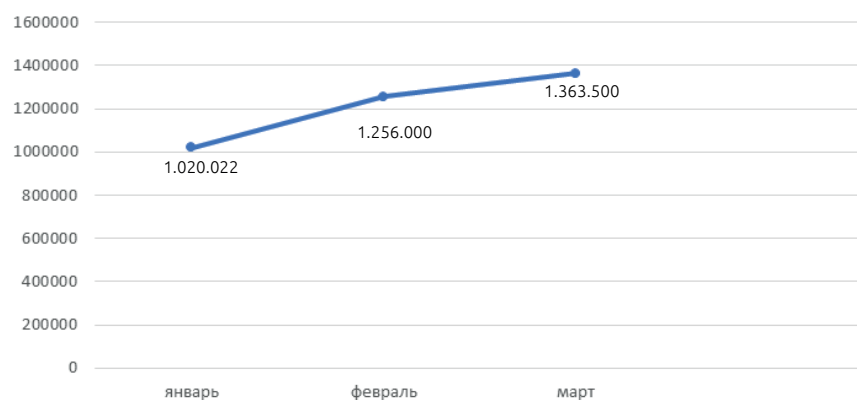
>30 сотрудников
в офисе управляющей
компании



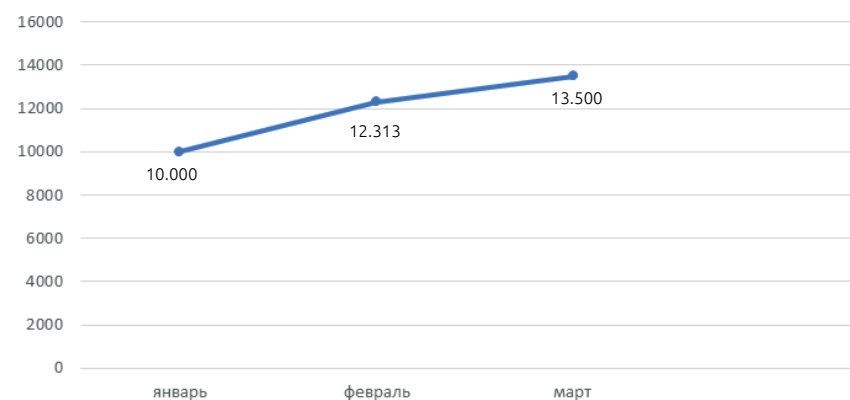
Наглядный пример работы

одной из наших пекарен в населенном пункте с численностью населения до 15.000 человек, которая открылась в декабре 2020

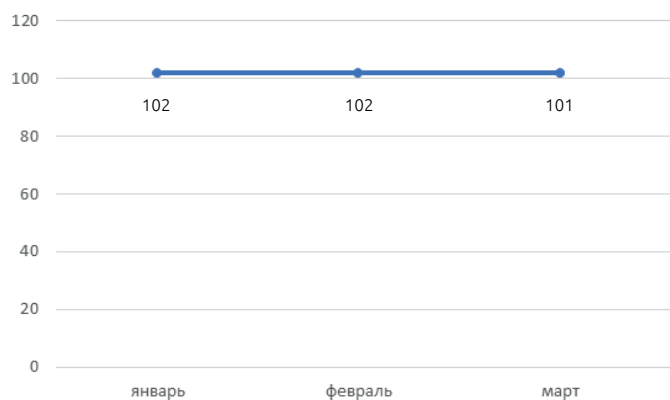
Выручка



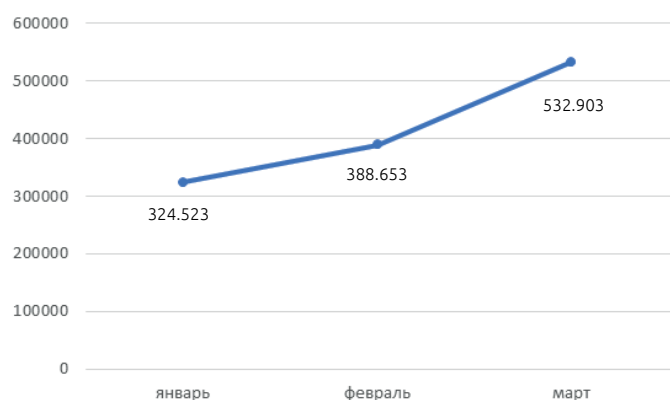
Количество чеков



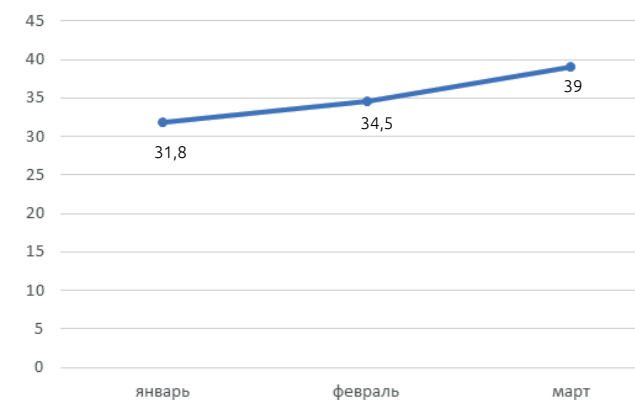
Средний чек



Чистая прибыль



Рентабельность



БУДЬТЕ ГЕРОЕМ ДЛЯ СВОИХ ПОКУПАТЕЛЕЙ! СЛЕДУЙТЕ СВОИМ ЖЕЛАНИЯМ, ДЕЛАЯ ЛЮДЕЙ ВОКРУГ СЕБЯ ЧУТОЧКУ СЧАСТЛИВЕЕ!

Сделайте довольными тысячи людей вокруг, подарив для них традиции качества и праздник на каждый день! Обеспечьте клиентов стабильно вкусной выпечкой. Проснитесь завтра богаче за счет ежедневного спроса населения на хлебобулочные изделия, не боясь кризиса. Воспользуйтесь инвестиционным проектом и сделайте уверенный шаг в свое будущее вместе с командой «Дом Хлеба». Сделайте свою жизнь ярче, занимаясь любимым делом с ежемесячной прибылью от 250.000 рублей.



*Традиции
качества*

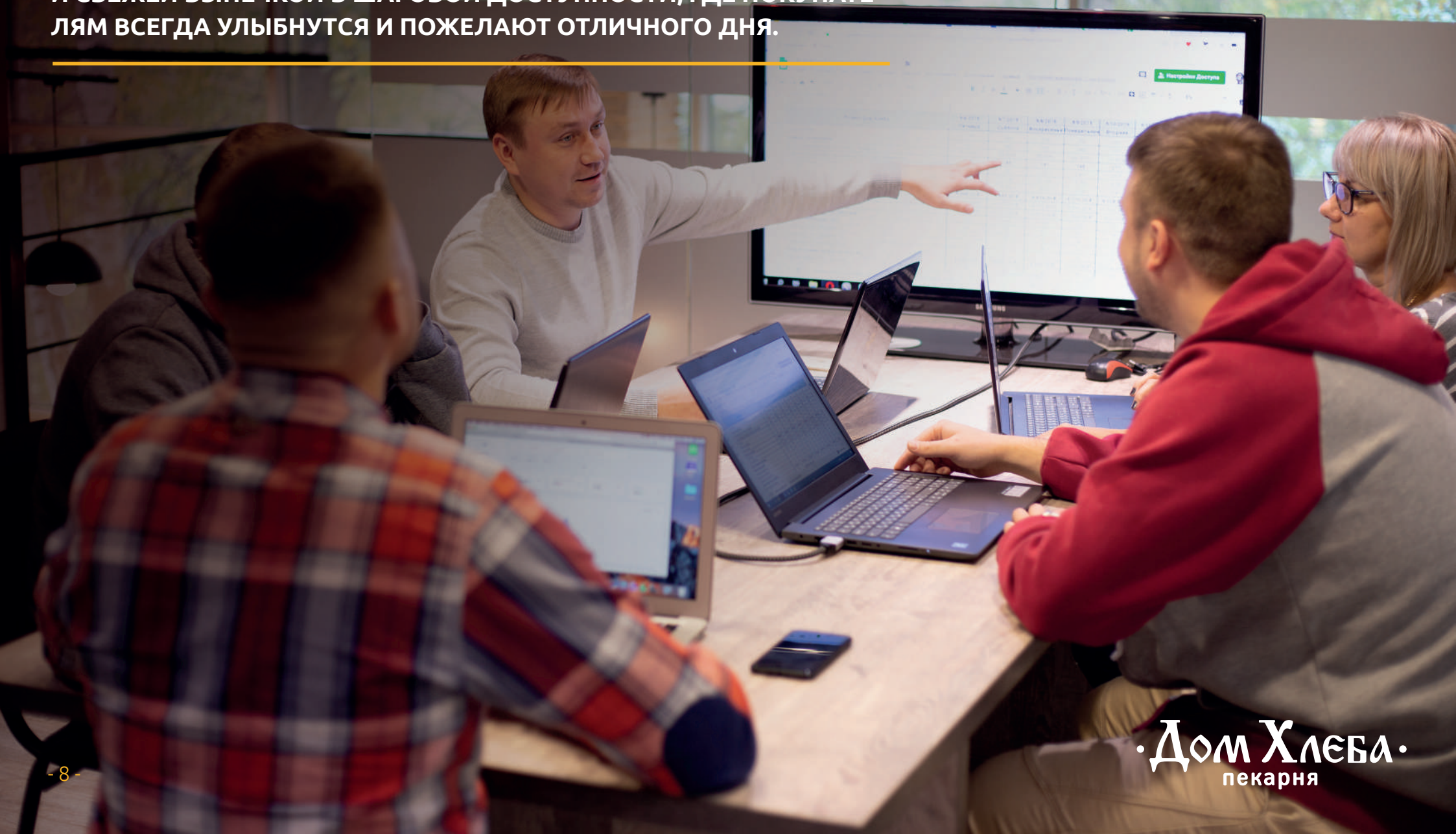


Миссия компании «Дом Хлеба»

МЫ СТРЕМИМСЯ ПОМЕНЯТЬ ОТНОШЕНИЕ К ВЫПЕЧКЕ!

Мы стремимся поменять отношение к выпечке, приготовленной вне дома. Это так же вкусно, по-домашнему полезно и не дорого по сравнению с потраченным временем и переплатой за покупку ингредиентов по отдельности. Развивая сеть пекарен «Дом Хлеба» мы хотим показать, что покупать выпечку в пекарне - это гораздо проще и быстрее. Стремимся максимально передать вкус натуральной домашней выпечки каждый день!

КОМПАНИЯ «ДОМ ХЛЕБА» - ЭТО ОБЪЕДИНЕНИЕ ЕДИНОМЫШЛЕННИКОВ, ГЛАВНАЯ ИДЕЯ КОТОРЫХ СОХРАНИТЬ ТРАДИЦИИ КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧИТЬ НАСЕЛЕНИЕ ВСЕГДА ВКУСНОЙ И СВЕЖЕЙ ВЫПЕЧКОЙ В ШАГОВОЙ ДОСТУПНОСТИ, ГДЕ ПОКУПАТЕЛЯМ ВСЕГДА УЛЫБНУТСЯ И ПОЖЕЛАЮТ ОТЛИЧНОГО ДНЯ.



«Дом Хлеба»
пекарня

О компании



2015

Изначально мы занимались другим бизнесом. Идея пришла тогда, когда в стране был кризис в 2015 году. Наш основной бизнес зависел от курса доллара и евро, курс вырос и бизнес стал нерентабельным. Мы пошли в сторону хлеба, потому что хлеб – это товар повседневного спроса, последнее, что перестанут брать в стране в кризис – это хлеб. У нас не было опыта в пищевом бизнесе, начинали все с нуля, изучая каждый аспект рынка общественного питания. В конце года открыли свою первую пекарню.

2016

Изначально мы искали готовую франшизу, но рынок не дал такого предложения. Когда мы только начали бизнес, то сразу приняли решение продавать упакованное предложение - франшизу. Идея пришла сразу, раз нет, значит, большой спрос, рынок актуален. Первыми партнёрами стали наши знакомые. Это был г. Набережные Челны. Начали сотрудничать в марте 2016, через 4 месяца с открытия своей первой пекарни.

2017

Через год, в феврале 2017, мы сформировали команду и начали работать по франшизе. До этого времени к нам присоединилось 2-3 партнера. К концу 2017 года мы полноценно упаковали формат франшизы под флагом «Дом Хлеба». На тот момент у нас уже было достаточно опыта, чтобы делиться с ним на федеральном уровне с любым нашим партнером в любом городе или населенном пункте нашей страны.

2018

Следующий год мы активно запустили продажи франшизы и открыли более 100 пекарен в более чем 50 городах нашей страны. Штат управляющей компании обрел полноценные отделы по поддержке и продвижению наших партнеров.

2019

Пекарни «Дом Хлеба» вышли на интернациональный уровень. Мы открылись в Казахстане и Армении. Открытых пекарен стало 168 в 110 городах. Разработали новый корпоративный стиль.

О компании



2020

Начали автоматизировать нашу систему: от общения с партнёрами, до управления пекарней. Создали корпоративный портал, чаты, усовершенствовали ERP систему, ввели автоматизацию производства выпечки, умную систему видеонаблюдения, учёт сырья. Запустили базу знаний для всех наших партнеров, где собрали ответы на самые частые вопросы при развитии своей пекарни. Свыше 500 статей: от вопросов по маркетингу и работе на кухне - до ведения бухгалтерии. Общее кол-во пекарен достигло 265. Количество наименований выпечки в продаже – 572. Вся сеть успешно пережила непростой год, 98% пекарен работало в период самоизоляции и приносило прибыль.

2021

Провели конференцию партнёров франчайзи для обмена опытом, развития и мотивации, выделили данный формат в ежегодный. Запустили Торговый Дом, в котором любой партнёр может купить оборудование и брендовую продукцию по привлекательным ценам в нужном количестве. Готовим к запуску систему обучения и тестирования персонала, продолжаем развивать и автоматизировать бизнес-процессы работы в пекарне, отрабатываем новые методики управления бизнесом, разрабатываем вкуснейшую в мире выпечку, планируем покорение новых вершин.

**ЕСЛИ ХОТИТЕ СТАТЬ ЧАСТЬЮ ИСТОРИИ
«ДОМ ХЛЕБА» И ОТКРЫТЬ
ПРИБЫЛЬНЫЙ БИЗНЕС НЕВЗИРАЯ
НИКАКИМ СЛОЖНЫМ УСЛОВИЯМ
РЫНКА, ТО МЫ ВСЕГДА ГОТОВЫ ОТВЕ-
ТИТЬ НА ВСЕ ВАШИ ВОПРОСЫ И
ПОМОЖЕМ СДЕЛАТЬ УВЕРЕННЫЙ ШАГ
ДЛЯ РАЗВИТИЯ СВОЕГО БИЗНЕСА УЖЕ
СЕГОДНЯ!**

Компания в цифрах



страны

3



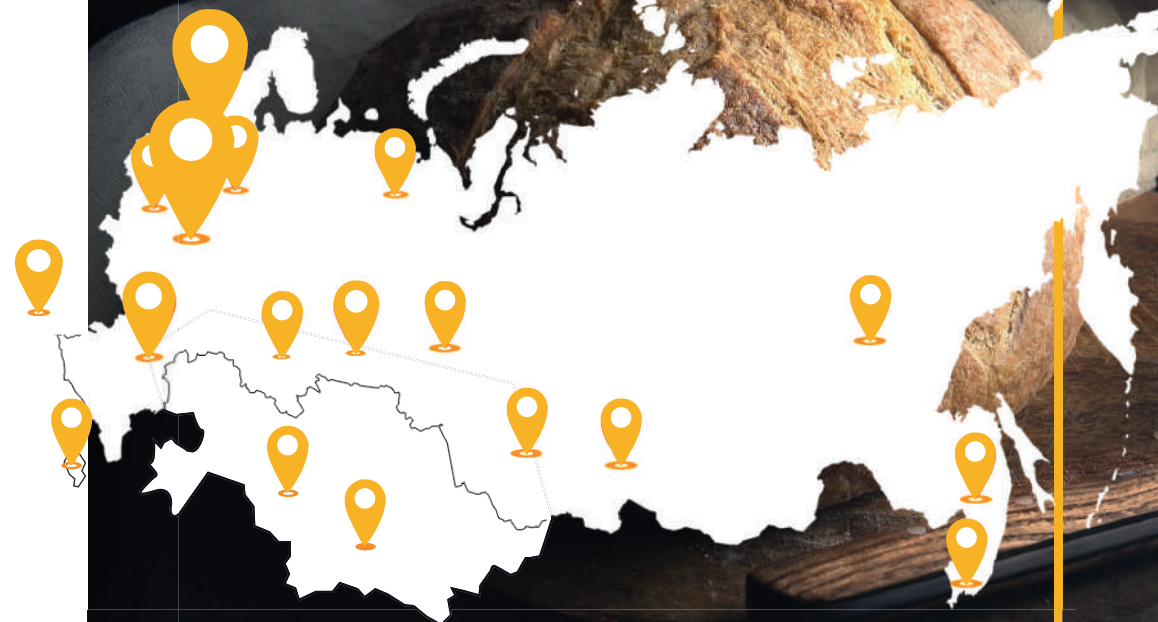
городов

200



открытых
пекарен

350



Наши пекарни

Пекарни «Дом Хлеба» имеют обширную географию и представлены по всей стране от европейской части России до Дальнего Востока, а также в Армении и Казахстане.

Отвечаем на главные вопросы при выборе франшизы пекарни

“

Вложенные деньги в открытие пекарни – большой риск. Есть вероятность того, что они не окупятся, и я разорюсь?



Хлебобулочные изделия продукт повседневного спроса, люди покупают хлеб даже в кризис. Стабильный спрос гарантирует вам стабильный поток клиентов. Именно поэтому данный бизнес является одним из самых стабильных и долгоживущих. Вероятность «прогореть» здесь значительно меньше, чем в других сферах.

“

После выбора помещения, ремонт может затянуться на долгие месяцы и я потрачу кучу денег.



За долгое время своей работы мы столкнулись со множеством трудностей в ремонте помещения и уже успели «набить шишки». Теперь перед тем, как приступить к ремонту для вас будет разработан специальный дизайн-проект. Наши специалисты учтут все нюансы и подскажут, как обойти все трудности при ремонте помещения. В среднем партнер-франчайзи открывает пекарню всего за 30 дней.

“

У меня возникнут трудности с подбором помещения. Есть вероятность того, что я выберу точку, в которую люди просто не будут заходить



Сеть пекарен «Дом Хлеба» на данный момент имеет большое количество пекарен в нескольких странах. За несколько лет опыта мы решили множество трудностей с подбором и согласованием помещений и поняли основные ориентиры, на которые стоит опираться при выборе точки. Мы обладаем необходимой технологией по подбору и поиску помещений под пекарню. Знаем, как считать и определять трафик, обязательно научим этому наших партнеров и пройдем этот путь плечом к плечу.



Отвечаем на главные вопросы при выборе франшизы пекарни

“

Я не смогу подобрать правильное оборудование для производства выпечки.

За время своей работы мы столкнулись с тремя проблемами при подборе оборудования:



1. Сложно выбрать лучшее оборудование без специальных знаний.
2. Приходится самим тестировать оборудование и подбирать подходящее.
3. Сложно найти поставщика, который не сорвет сроки.

Теперь у нас есть проверенные поставщики качественного оборудования для выпекания, которое соответствует всем требованиям. Мы помогаем партнерам закупать необходимое оборудование. Вам не придется тратить много времени и сил на это дело.

“

Что если у конкурентов выпечка окажется вкуснее, и люди пойдут к ним?



Работа над ассортиментом продукции в пекарне «Дом Хлеба» ведется ежедневно: начиная от мониторинга позиций выпечки пекарен-конкурентов, заканчивая анализом фактического спроса на продукцию в наших пекарнях. Наши технологи разрабатывают рецепты в соответствии с ТУ (техническими условиями). В итоге выпечка получается вкусной, сохранив традиции качества. Отличается высоким качеством и имеет приемлемую себестоимость. Созданная нами продукция без проблем прошла сертификацию. Все наши рецепты мы передаем своим партнерам-франчизи.

“

Сложно будет подобрать квалифицированных сотрудников для пекарни.

Мы помогаем проводить полноценные собеседования при поиске сотрудников к вам в пекарню.



За многолетний опыт работы, мы точно знаем, каким должен быть хороший сотрудник пекарни, какими компетенциями и навыками он должен обладать.

Своим партнерам мы рассказываем основные принципы подбора персонала: что нужно учитывать при выборе сотрудника, где эффективно можно организовать поиск сотрудников, что важно выяснить при собеседовании с кандидатом и др.

“

Как эффективно продвигать свою пекарню в условиях конкуренции?



Мы предоставляем всем своим партнерам эффективные инструменты продвижения, начиная от визуального оформления пекарни, заканчивая продвижением в социальных сетях. Даем качественные рекомендации и практические советы по рекламе и маркетингу. Кроме того, регулярные федеральные акции, помогут вам увеличить спрос на покупки в Вашей пекарне.



“

Как рассчитать, сколько выпечки и хлеба мне необходимо приготовить, чтобы витрины не были пустыми, и не оставалось остатков. Как осуществлять контроль за поступлениями и расходами пекарни.



Действительно, одна из важных проблем: «А сколько нужно и как это все контролировать?». После того, как мы сами столкнулись с такой проблемой, было принято ввести систему учета для оптимизации производства (ERP-система). Это информационная система, которая позволяет хранить и обрабатывать важные для работы компании данные. Сейчас мы работаем на системе «iiko». В ней обрабатываются все данные — информация о выручке, себестоимости, остатках на складах, а также финансовые отчеты и все действия сотрудников видны в реальном времени. Мы обучаем всех своих партнеров работать в ERP-системе «iiko» для упрощения процесса управления пекарней..



Почему выбирают франшизу «Дом Хлеба»

- 1 • Стабильный бизнес, который не пострадает даже в кризис из-за высокого спроса на хлебобулочную продукцию
- 2 • Интенсивное бесплатное обучение наших партнеров-франчайзи. После обучения с полным погружением, основы бизнеса будут понятны даже новичкам, у которых не было опыта работы в пекарне.
- 3 • Быстрое открытие пекарни. В среднем весь цикл занимает около 30 дней.
При открытии мы сразу учитываем все нюансы, полагаясь на полученный опыт. Благодаря этому пекарня открывается максимально быстро.



- 4 • Нашим партнерам легко открывать пекарни с 20% рентабельностью, потому что мы сопровождаем их на каждом этапе.
- 5 • Наша команда подготавливает партнерам индивидуальную финансовую модель бизнеса, рассчитывает доход и оптимальные сроки окупаемости.
- 6 • После подписания с нами договора, команда профессионалов с большим опытом включается в работу с франчайзи. Новому партнеру остается активно выполнять свою часть работы.



- 7 • Наш менеджер вместе с франчайзи ищет помещение с хорошей проходимостью. Мы подготавливаем проект помещения с расстановкой мебели и оборудования согласно нормам.

8

- Компания «Дом Хлеба» помогает с подбором оборудования в соответствии с представленным проектом.

9

- Наш дизайнер разрабатывает индивидуальный дизайн-проект интерьера помещения для каждого партнера. Подготавливается готовый проект наружной рекламы в соответствии с маркетинговой политикой

10

- Наши технологи предоставляют Технологические карты с рецептами и фото выпечки. Мы предоставляем свыше 250 уникальных рецептов, которые отличаются высокими вкусовыми качествами.

11

- Наш дизайнер разрабатывает индивидуальный дизайн-проект интерьера помещения для каждого партнера. Подготавливается готовый проект наружной рекламы в соответствии с маркетинговой политикой компании.



12

- Кадровый отдел «Дом Хлеба» поможет настроить трудовой процесс. Научим размещать вакансии, проводить собеседования, обучать новых сотрудников. Рекомендуем показатели KPI – планы производительности сотрудников.

13

- Каждому своему партнеру мы присылаем бренд бук, готовые макеты листовок, баннеров, фирменную одежду для продавцов и упаковку для выпечки.

14

- Сотрудничая с нами, Вы получаете разработанные акции, которые познакомят покупателей с продуктом, привлекут новых клиентов и заинтересуют их стать постоянными.

15

- Пекарней «Дом Хлеба» легко управлять, так как мы предоставляем систему автоматизации. Наша кассовая система разработана специально для работы пекарни и для владельца компании. С помощью программы можно видеть всю статистику – общую и текущую выручку, историю и рейтинг продаж, приход, расход и списания продуктов, легко проводить ревизию и сокращать расходы. Наши партнеры получают полную базу знаний, где собраны ответы на все важные вопросы при ведении данного бизнеса.



Наши партнеры



Партнер «Дом Хлеба» из Московской
Области, Виталий Мазин.



Партнер из г. Актобе, Казахстан,

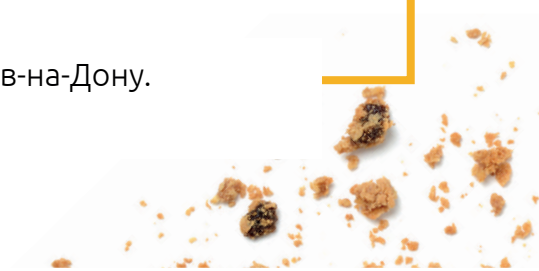
Наши партнеры



Партнер из г. Урай.



Партнер из г. Ростов-на-Дону.





ИНВЕСТИЦИИ В ПЕКАРНЮ ТРЕБУЮТ ВЛОЖЕНИИ, ВОТ СПИСОК НЕОБХОДИМЫХ СТАТЕЙ РАСХОДОВ ПЕРЕД ОТКРЫТИЕМ СВОЕЙ ПЕКАРНИ

ИНВЕСТИЦИИ В БИЗНЕС

Оборудование на производство	900 000 Р
Инвентарь на производство	167 000 Р
Кассовое оборудование	145 000 Р
Программное обеспечение	9 000 Р
Брендовая продукция	56 000 р
Мебель в торговый зал	190 000 Р
Система видеонаблюдения	65 000 Р
Площадь помещения м2	50
Стоимость Аренды м2	1 500
Аренда помещения с учётом обеспечительного взноса	150 000 Р

ИНВЕСТИЦИИ В БИЗНЕС

Ремонт и подготовка помещения (включая вентиляцию на пристрой или отдельно стоящее здание)	400 000 Р
Закупка продуктов	200 000 Р
Реклама наружная	175 000 Р
Реклама на открытие(промо)	20 000 Р
Выезд специалистов на открытие (средний расход)**	50 000 Р
Паушальный взнос	400 000 Р
Патент (*средняя сумма и зависит от региона)	50 000 Р
ИТОГО	2 978 550 Р

Смоделировать более точные расходы на инвестиции в своем регионе вы сможете, используя финансовую модель, которая была выслана вам с этой презентацией. Советуем обязательно ей воспользоваться.

*Суммы инвестиций могут отличаться от каждого региона
+/- 10%

Каталог продукции «Дом Хлеба»

**ДЛЯ ВСЕГО НАШЕГО ПЕРСОНАЛА НЕТ НИЧЕГО
ПРИЯТНЕЕ, ЧЕМ ДОВОЛЬНЫЕ И СЫТЫЕ УЛЫБКИ
КЛИЕНТОВ!**

Каждый день наши технологи тщательно прорабатывают ассортимент новой продукции для всей сети пекарен, от традиционной выпечки до интересных новинок с учетом всех потребностей разных поколений. Один раз в месяц мы расширяем ассортимент от 4 до 10 новых единиц, от нового вида свежее испечённого хлеба до самых интересных сочетаний продуктов, где максимально стараемся сохранить традиции качества и вкус домашней выпечки.

Каждая SKU проходит тщательный отбор от первоначальной дегустации в управляющей компании и полному разбору продукта по органолептическим характеристикам, таким как: вкус, аромат, внешний вид и послевкусие. С учетом всех замечаний и доработкой каждой позиции мы предоставляем продукцию на наши торговые точки для бесплатной дегустации всем желающим. Далее собираем обратную связь с каждого участника дегустации, после чего вся информация передается обратно нашим технологам. После таких тщательных отработок и фокус групп мы выводим в ассортимент отработанный продукт на все 100%, после чего покупатели сети пекарен «Дом Хлеба» говорят нам спасибо, ведь мы делаем это от всей души!

**SKU — ИДЕНТИФИКАТОР
ТОВАРНОЙ ПОЗИЦИИ
(АРТИКУЛ), ЕДИНИЦА УЧЁТА
ЗАПАСОВ, СКЛАДСКОЙ НОМЕР,
ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ В ТОРГОВЛЕ
ДЛЯ ОТСЛЕЖИВАНИЯ
СТАТИСТИКИ ПО
РЕАЛИЗОВАННЫМ ТОВАРАМ/
УСЛУГАМ.**



**ИЗДЕЛИЯ
СЫТНЫЕ > 42 SKU**

Ашлама, ватрушки, жульен, круассаны, курники, лодочки с курицей, мини-штрудели, перепечи, пироги, пирожки, пиццы, рыбники, самса, хачапури, штрудели.



**ИЗДЕЛИЯ
СЛАДКИЕ > 56 SKU**

Булочки, баурсак, ватрушки, гелата, кекс, киш, крендель, круассаны, кулич, маффин, пироги, рулеты, сдобы, сочень, талер, штрудель, шарлотка



**ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБО-
БУЛОЧНЫЕ > 48 SKU**

Хлеб, багеты, булочки, лепешки, караваи, пампушечки, пита, плетенки, чиабатта.



**БОЛЬШИЕ ПИРОГИ
И ПИЦЦЫ > 47 SKU**



**ИЗДЕЛИЯ
СЛОЕННЫЕ > 13 SKU**

Венгерка, греческая улитка, кальцоне, круассан с конфитуром, слойки, хачапури, язычки слоеные



**ИЗДЕЛИЯ
FAST FOOD > 18 SKU**

Гамбургеры, твистеры, хот-доги,
чизбургеры



**ИЗДЕЛИЯ ПОСТНЫЕ
И БЕЗДРОЖЖЕВЫЕ
> 13 SKU**



**ИЗДЕЛИЯ
ЖАРЕННЫЕ > 10 SKU**

Пирожки, чебуреки, беляши,
пончики, сосиска в тесте



**ИЗДЕЛИЯ ИЗ
СВИНИНЫ И
ГОВЯДИНЫ > 7 SKU**

Сытные пироги, самса, эчпочмак



ТЕСТО > 18 SKU

**ИТОГО АССОРТИМЕНТ СЕТИ
ПЕКАРЕН «ДОМ ХЛЕБА»
НАСЧИТЫВАЕТ БОЛЕЕ 572
НАИМЕНОВАНИЙ
ПРОДУКЦИИ, КОТОРЫЕ
ОТВЕТАТ НА ЗАПРОСЫ
ДАЖЕ САМОГО ЧУТКОГО
ГУРМАНА**

Важно!

- Вся продукция изготавливается только из натуральных продуктов, без применения добавок и химии.
- Продукция производится по уникальным рецептам и разработанным стандартам.

Пошаговый план открытия



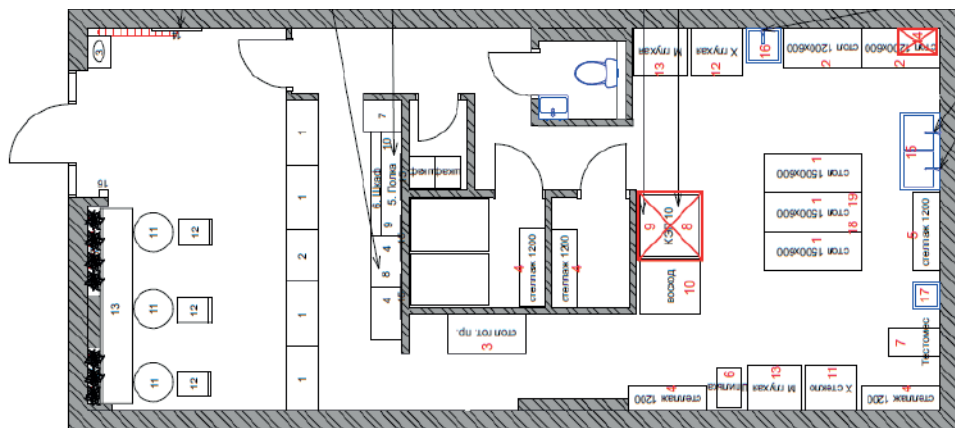
ПОИСК ПОМЕЩЕНИЯ

- Руководитель проекта курирует процесс подбора помещения с хорошей проходимостью.
- Помогаем вместе с партнером найти более выгодное помещение для открытия пекарни, учитывая трафик и инфраструктуру.
- Заключаем договор с арендодателем.



ДИЗАЙН ПРОЕКТ

- В работу включается наш штат дизайнеров и руководитель проекта открытия. Разрабатывают проект вашей будущей пекарни.
- Готовим проект помещения с расстановкой мебели и оборудования согласно нормам.
- Разрабатываем дизайн наружной рекламы в соответствии с маркетинговой политикой компании.



Пошаговый план открытия



3

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕКАРНИ

- Помогаем с подбором оборудования в соответствии с предоставленным проектом и нашими рекомендациями.
- Рассказываем и учим, как работает данное оборудование в пекарне.



4

АССОРТИМЕНТ ПЕКАРНИ

- Технологи компании предоставляют технологические карты с рецептами и фотографиями выпечки.
- Объясняем алгоритм ценообразования с учетом особенностей вашего региона и города.
- Предоставляем свыше 350 уникальных рецептов, которые отличают нас от конкурентов на рынке своими вкусовыми качествами, за счет сохранения вкуса домашней выпечки.



5

ПОИСК СОТРУДНИКОВ В ПЕКАРНЮ

- Расскажем, что нужно учитывать при поиске сотрудников: как правильно разместить вакансии, провести собеседование, по каким критериям оценивать кандидатов и как принять сотрудника в штат не потеряв в прибыли.
- Настроим все трудовые процессы.
- Предоставим рекомендуемые KPI, как оценивать работу сотрудников – планы производительности.
- Расскажем, из чего складывается зарплата каждого сотрудника и как вовлечь работника пекарни максимально в процесс.

Пошаговый план открытия



6

МАРКЕТИНГ

- Каждый партнер получит готовый пакет маркетинговых акций для максимально эффективного привлечения клиентов в ваш бизнес.
- Расскажем и научим, как делать маркетинг в 2021 году с помощью социальных сетей, сайта, своих клиентов, локального маркетинга, работа с отзывами в сети. Полный маркетинговый курс по продвижению получит каждый партнер.



7

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА РАБОТЫ ПЕКАРНИ

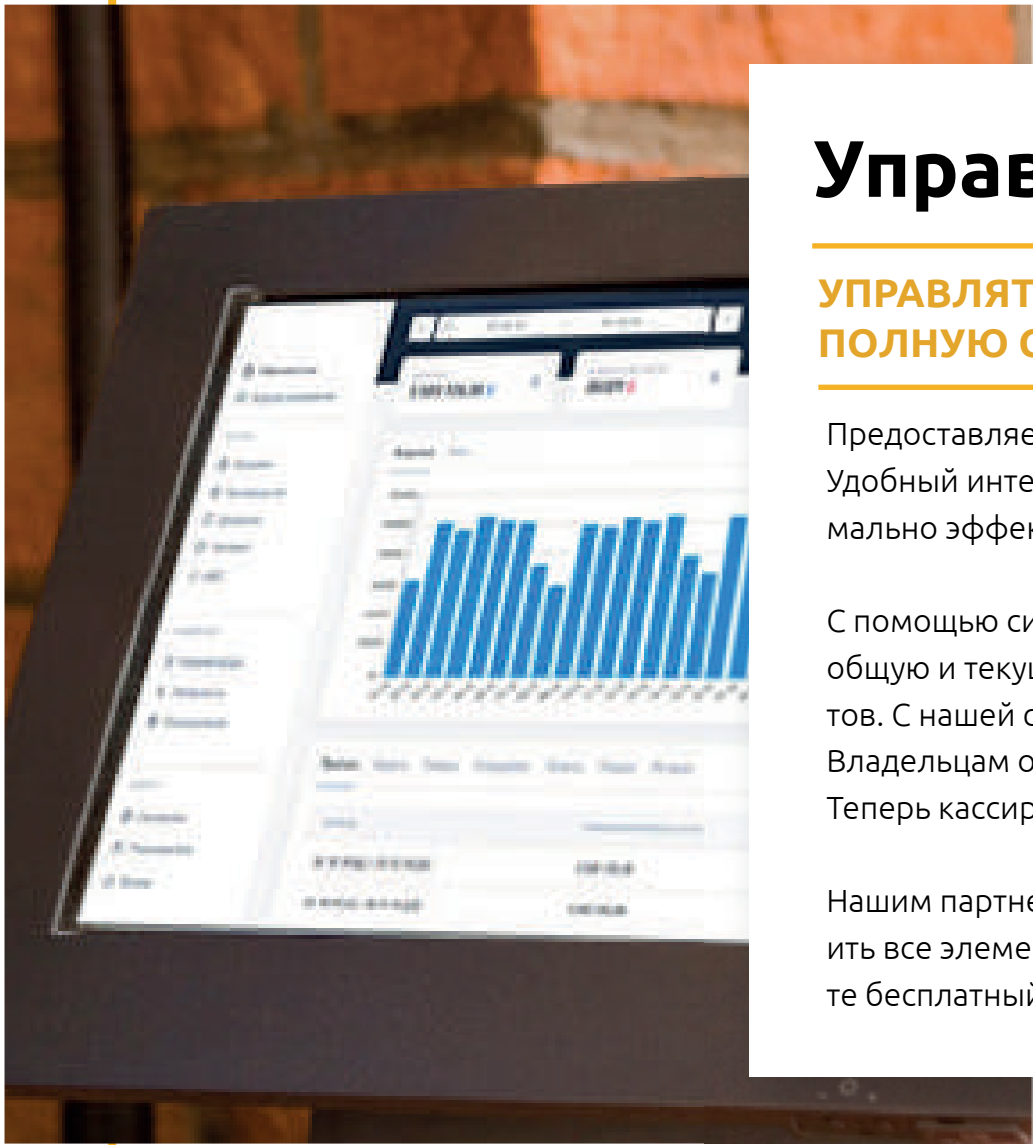
- Совместно с отделом качества налаживаем работу каждого сотрудника.
- Каждая пекарня сети оборудована камерой видеонаблюдения со встроенной системой аудиозаписи – помогает следить за выполнением стандартов, бороться с кражами, нарушениями по чистоте и безопасности, а так же любыми неправомерными действиями со стороны продавцов.



8

ОТКРЫТИЕ ПЕКАРНИ

- Перед открытием команда профессионалов «Дом Хлеба» приезжает к партнеру в город, проверяет готовность всех технологических процессов, персонал, оборудование.
- Проводим обучение по продажам. Рассказываем технологиям UP SALE & CROSS SALE продаж на примере работы пекарни - как увеличить средний чек и прибыль пекарни с помощью различных методов и практик продаж на собственном опыте.
- Вместе с партнером, торжественно открываем пекарню и контролируем работу первого дня, после чего даем рекомендации по улучшению работы с клиентами, чтобы каждый ваш покупатель становился фанатом вашей пекарни!



Управление пекарней

УПРАВЛЯТЬ ПЕКАРНЕЙ «ДОМ ХЛЕБА» ЛЕГКО! ПРЕДОСТАВЛЯЕМ ПОЛНУЮ СИСТЕМУ АВТОМАТИЗАЦИИ

Предоставляем кассовую систему, которая разработана специально для работы пекарни. Удобный интерфейс для продавца и для владельца компании сделает работу максимально эффективной.

С помощью системы (ERP) – система кассового учета, вы будете видеть всю статистику – общую и текущую выручку, историю каждой продажи, приход, расход и списание продуктов. С нашей системой вы легко проведете ревизию и сократите расходы. Владельцам особенно нравится функция «не показывать выручку продавцу». Теперь кассир не забирает излишки себе, все приходится в пользу собственника.

Нашим партнерам не нужно искать профессионалов, которые смогут правильно настроить все элементы системы. Не нужно ждать время и не нужно за это платить. Вы получите бесплатный доступ к пользованию всей системы с первого дня работы с нами!

Что входит в покупку франшизы

МАРКЕТИНГОВЫЙ ПАКЕТ:

- Маркетинговый план открытия. Пакет маркетинговых коммуникаций с клиентами от акции до бонусных программ.
- Правила и знания по продвижению пекарни в социальных сетях.
- Методы и практики эффективных продаж в пекарне + скрипты.
- Ценообразование в пекарне.

ПРОДУКТОВЫЙ ПАКЕТ:

- Рекомендованные поставщики.
- Продуктовая линейка.
- Подробные рецепты.
- Стандарты выпечки.

ЮРИДИЧЕСКИЙ ПАКЕТ:

- Инструкция по открытию юридического лица.
- Комплект договоров (аренды, с поставщиками, с жильцами, рекламным щитам, по сигнализации).
- Комплект документов по работе персонала (трудовые договора, инструкции).
- Руководство по безопасности.
- Сертификат франчайзи.

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПАКЕТ:

- Отчетность для управляющей компании.
- Инструкция по использованию бренда.
- Частые вопросы, FAQ.

ПАКЕТ ОТКРЫТИЕ:

- Календарный план открытия пекарни.
- Подбор помещения с хорошей проходимостью.
- Дизайн-проект помещения.
- Проект наружной рекламы.
- Рекомендации по ремонту помещения.
- Открытие пекарни под руководством профессионалов.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПАКЕТ:

- Интенсивная программа обучения.
- Технологии выпечки.
- Нормы и требования.
- Ведение документов.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПАКЕТ:

- План помещения с расстановкой согласно требованиям.
- Спецификации производственного оборудования.
- Спецификации торгового оборудования.

УПРАВЛЕНЧЕСКИЙ ПАКЕТ:

- Руководство по управлению пекарней.
- Найм сотрудников.
- Стандарты работы сотрудников.
- Контроль качества сотрудников.
- Планы производительности.
- Штатное расписание.
- Система мотивации сотрудников.
- Финансовая отчетность.

ЗА 400.000 РУБЛЕЙ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ ПОЛНЫЙ ПАКЕТ ФРАНШИЗЫ «ДОМ ХЛЕБА», ВКЛЮЧАЮЩИЙ В СЕБЯ 8 РАЗДЕЛОВ ДЛЯ ПОЛНОГО ЗАПУСКА СВОЕЙ ПЕКАРНИ.

Что входит в ежемесячный роялти

ЕЖЕМЕСЯЧНО ФРАНЧАЙЗИ ПЛАТИТ РОЯЛТИ – ВСЕГО 3% ОТ СУММЫ ВЫРУЧКИ ПЕКАРНИ.

За эти деньги партнеры получают сильнейшую поддержку от головного офиса «Дом Хлеба». Что в неё входит:

- 1** Персональный консультант или акканут-менеджер. Это наставник и друг франчайзи. Менеджер постоянно взаимодействует с партнером, помогает решить ему любые возникшие сложные ситуации, отвечает на вопросы, предоставляет все необходимые материалы.
- 2** Ежемесячно мы будем изучать трудовые показатели ваших сотрудников с помощью программ, звуковых- и видеозаписей с камер наблюдения. Проведенный анализ будет отправляться каждый месяц франчайзи. Вы будете знать все сильные и слабые стороны каждого сотрудника, а также получать рекомендации по улучшению качества работы. Это упростит вам постоянный контроль за уровнем производительности, освободит вам время на другие важные дела.
- 3** По запросу мы анализируем ситуацию на рынке города: мониторим уровень цен, слабые и сильные стороны конкурентов. На основании полученной информации формируем и отправляем отчет с конкретными рекомендациями по усилению ваших продающих возможностей.
- 4** Своим партнерам мы предоставляем календарный план маркетинговых мероприятий: специально разработанные акции и бонусы для клиентов пекарни. Также вы получаете готовые маркетинговые материалы – макеты листовок, вывесок и т.д.
- 5** Регулярная поддержка по юридическим и бухгалтерским вопросам. В нашей компании работают юрист и бухгалтерия, которая консультирует и помогает нашим партнерам в вопросах отчетности и документации.
- 6** Вы получаете регулярный доступ к базе партнеров для обмена опытом. Сюда входят онлайн консультации, встречи партнеров, обмен новыми рецептами. Советы и рекомендации по увеличению продаж.
- 7** Постоянная поддержка и рекомендации нашего SMM-специалиста по ведению социальных сетей и настройке рекламных компаний в ВКонтакте и Instagram.



Обучение партнеров

ИНТЕНСИВНОЕ БЕСПЛАТНОЕ ОБУЧЕНИЕ ПАРТНЕРОВ – НАША СИЛЬНАЯ СТОРОНА

После обучения с полным погружением, основы нашего бизнеса будут понятны даже новичкам, у которых не было опыта работы в пекарне. Всем своим партнерам мы предлагаем пройти 2-х дневную обучающую программу, которая включает в себя:

ДЕНЬ ПЕРВЫЙ:

1. Особенности работы с бухгалтерией:

- Выбор типа предприятия.
- Налоги.
- Расчет прибыли и сокращение расходов.

2. Технология производства:

- Производственная документация. Рекомендации по продуктам.
- Работа с поставщиками.

3. Основы охраны труда:

- Охрана труда. Документы. Практика.
- Ознакомление с передаваемыми документами.

4. Важным этапом в обучении является практика.

В первый день мы предлагаем своим партнером побывать в роли кухонного работника и пекаря, чтобы увидеть все нюансы производства в пекарне изнутри.

В пекарне мы разберем с Вами следующие вопросы и дадим практические навыки:

- Производственная документация. Рекомендации по продуктам.
- Работа с поставщиками.
- Правила санитарной обработки помещения.
- Технология приготовления начинок (теория, практика).
- Отработка полного цикла приготовления хлебобулочных мелкоштучных изделий (теория, практика).

ДЕНЬ ВТОРОЙ:

1. Следующий день обучения начинается со стажировки в роли продавца, чтобы вы изнутри увидели все нюансы, узнали своего покупателя.

На практике мы покажем и расскажем вам все особенности работы продавца пекарни и с чем он сталкивается в течении дня:

- Оборудование – касса, холодильники, кофейная машина, муз. центр.
- Зал, столы, стулья, салфетки.
- Вы выступите в роли помощника – набираете выпечку в пакет, понаблюдаете за работой продавца.
- Поработайте с клиентом: Произведете расчет, отобьете чек, соберете и выдадите заказ.
- Узнаете всё о доппродажах в пекарне.

На протяжении этого практического обучения Вам будет помогать один из наших продавцов.

2. Теоретическое знакомство со стандартами продавцов-кассиров:

- Стандарты сотрудников
- Контроль персонала

3. Персонал:

Мы расскажем Вам об особенностях поиска и подбор персонала для пекарни. Вам будет гораздо легче ориентироваться, так как вы уже увидели всё на практике.

4. Поиск помещения

Вы узнаете обо всех особенностях при выборе помещения под пекарню.

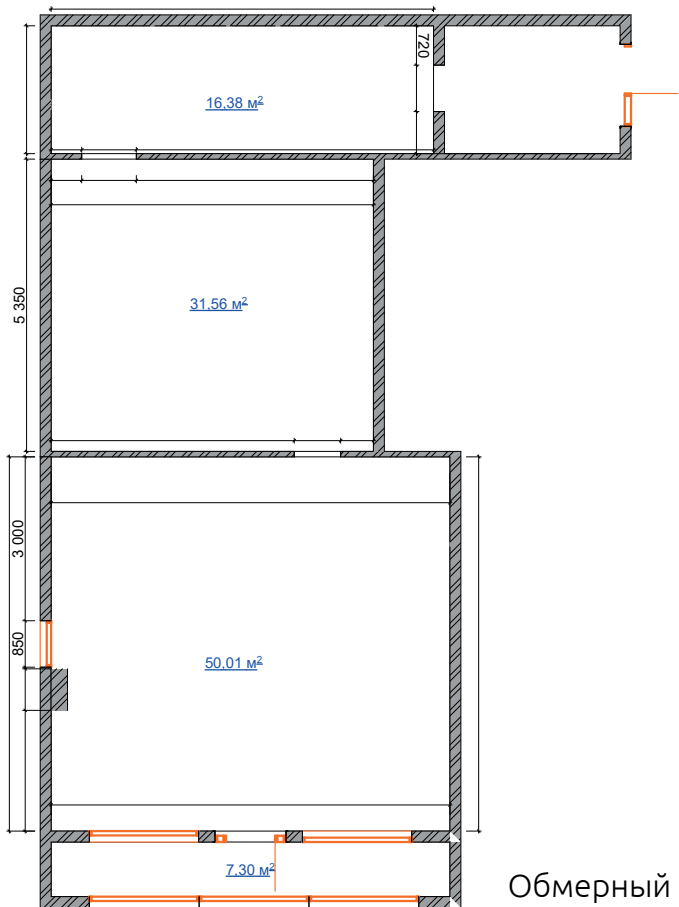
5. Ремонт помещения

Перед тем, как приступить к ремонту и подготовке помещения под пекарню, Вы поймете все нюансы, сложности и пути их решения. В будущем это значительно сократит Вам время перед открытием.

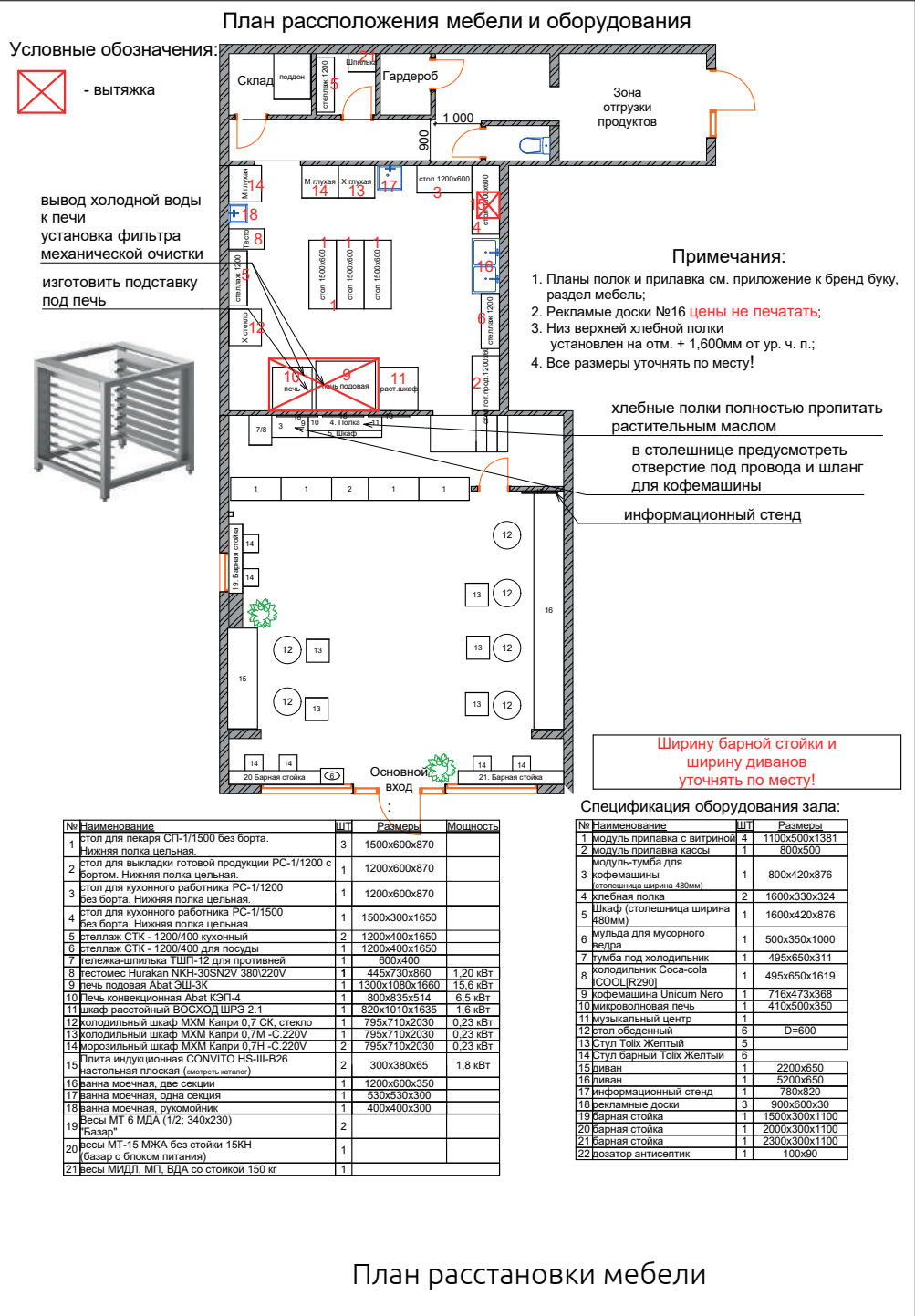
Обучающая программа создана с учетом многолетнего опыта и всех особенностей ведения данного бизнеса. Вы почувствуете «дух пекарни» изнутри, научитесь самым главным принципам этого дела. Два учебных дня проходят в Ижевске. Часть теории мы можем рассказать удаленно через скайп.

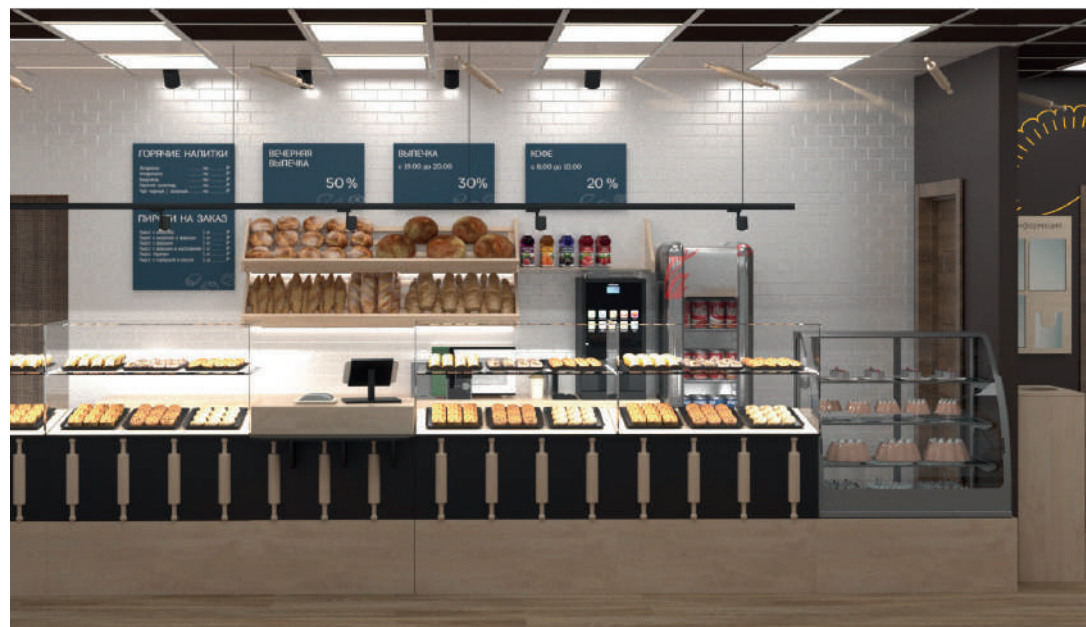
Дизайн проект

ДЛЯ КАЖДОГО ПАРТНЕРЫ МЫ
РАЗРАБАТЫВАЕМ ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ
ПРОЕКТ ДИЗАЙНА ПЕКАРНИ,
В КОТОРЫЙ ВХОДИТ: ИНТЕРЬЕР,
ЭКСТЕРЬЕР, НАРУЖНАЯ РЕКЛАМА



Обмерный план





A dramatic, low-key photograph of bread. In the foreground, several thick slices of rustic bread are stacked, showing a dark, crusty exterior and a lighter, porous interior. A whole loaf of bread is visible in the background, partially obscured by a large, dense cloud of white flour being sifted from above. The flour particles are captured in mid-air, creating a soft, ethereal glow against the dark background. The lighting is focused on the bread, highlighting its texture and the fine details of the flour.

· Дом Хлеба ·
пекарня