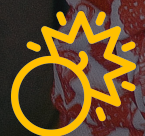


пицца
синица >

Открой семейную пиццерию с Пиццей Синицей



Бомбический
маркетинг



Душевные
пиццерии



Своя
доставка

вложения

до 10 млн
до 2-х лет

возврат
инвестиций



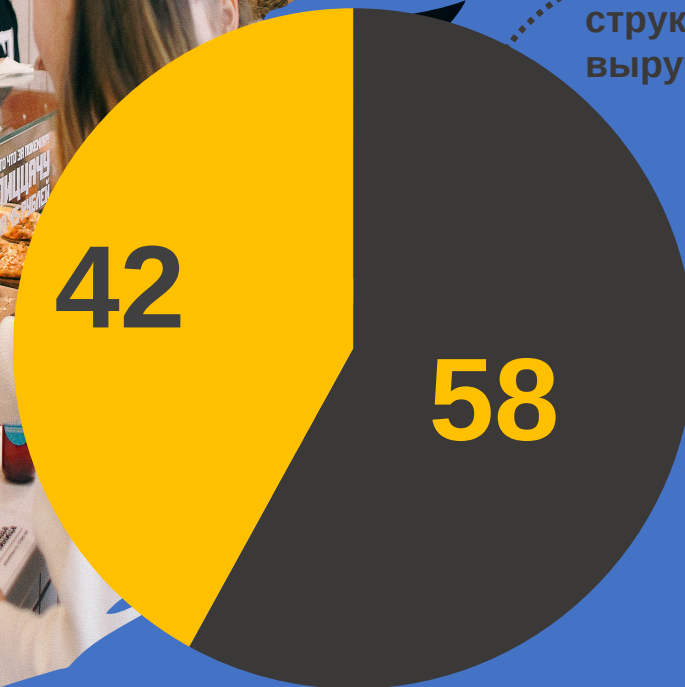


Семейные рестораны

> Пицца Синица

9 ресторанов
открыто в сети

7-10 млн.руб.
стоимость запуска



структура
выручки

25

млн.руб.

средняя выручка
в первый год

42

млн.руб.

средняя выручка
во второй год

58

млн.руб.

средняя выручка
в третий год

Средний прирост выручки: +35% от года к году в первые 3/5 лет

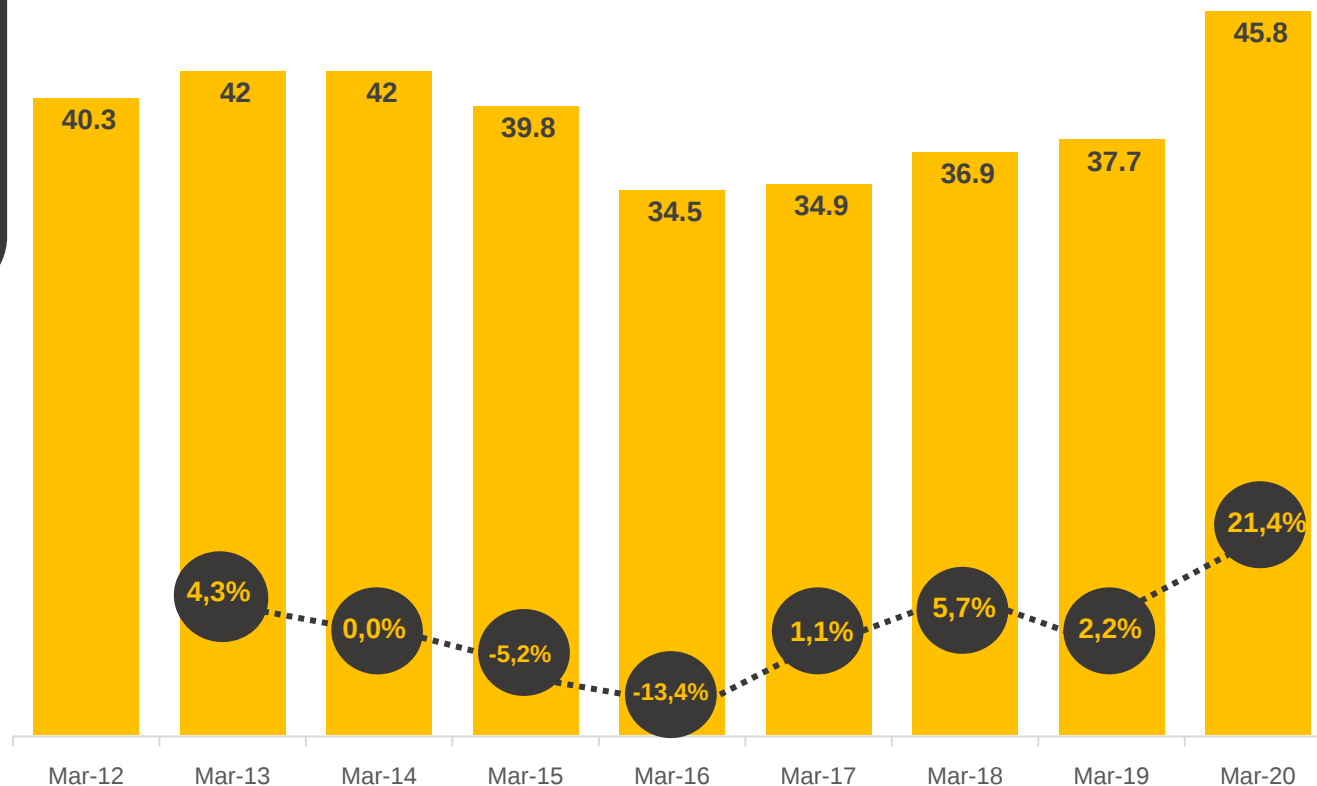
Открытие пиццерии - ваш билет в рынок фаст-фуда

**Частота посещения
фаст-фуд ресторанов
в России растет**

 Средняя частота посещения (раз в год)

 Темп прироста (% к предыдущему году)

Динамика изменения частоты посещения фаст-фуд ресторанов, март 2012-март 2020 гг (раз в год, %)



Секрет успеха Пиццы-Синицы:

Продукт

1

Главное в пицце - это тесто (а не много начинки, как все думают). Да, мы кладем действительно много начинки. И так делают многие.

Все пиццерии говорят о тесте, а мы - единственная пиццерия, выбравшая франчайзинг в качестве приоритетной модели развития, у кого

тесто зреет 48 часов.

Зачем мы это делаем и что это дает нам? Расскажем дальше.

Маркетинг

2

Вирусный и партизанский маркетинг. Мы сами разрабатываем все креативы под каждую точку.

Мы отслеживаем все новые тренды и мемы и (главное) успеваем получить свою порцию хайпа.

Результат такого маркетинга: мы знаем как в любом городе захватить 20-25% долю от всех заказов в конкретной локации

Доставка

3

Наш козырь в рукаве и ключ к завоеванию рынков. Мы умеем и запускаем доставки в гарантированным таймингом 30-45 минут и стоит это меньше 12% от стоимости заказа (против 35% стоимости доставки у Яндекс.Еда и Delivery).

Процесс доставки не только регулярный/системный, но и рентабельный.

Живое тесто

Наши конкуренты: чаще всего тесто не настаивают (замесили - отдают в работу), реже - настаивают до 12 часов, что по качеству приближает это тесто скорее к хлебу, чем к пицце.

Такое ускорение дает короткий эффект: сокращение цикла повышает производительность, но фактически это “сырое тесто”

Тесто зреет: 48 часов

Что мы выигрываем:

**наш продукт можно есть
каждый день**

результаты “слепых тестов”

В 8/10

тестов потребитель
выбирает продукт
ПИЦЦЫ СИНИЦЫ.

Приезжай - сделаем
слепой тест в твоём
присутствии.
Убедишься вживую!





Динамика изменения важности факторов, оказывающих влияние на выбор фаст-фуд ресторанов, май 2019- июль 2020 г, % от опрошенных посетителей фаст-фуд ресторанов



19

месяцев

средний цикл Активной жизни клиента
Пиццы Синицы в базе активных заказов

Почему мы столько внимания уделяем тесту?

Вкус еды - определяющий параметр выбора фаст-фуд ресторана.



Предстартовый маркетинг и маркетинг сопровождения

Партизанский
маркетинг

Интригуем

Привлекаем внимание

&

Маркетинг
эмоций

Радует

Веселим

Поражаем

3000

Клиентов которые становятся потом постоянными дает вирусный предстартовый маркетинг на момент открытия.

Яркий маркетинг

50

Постов на
pikabu

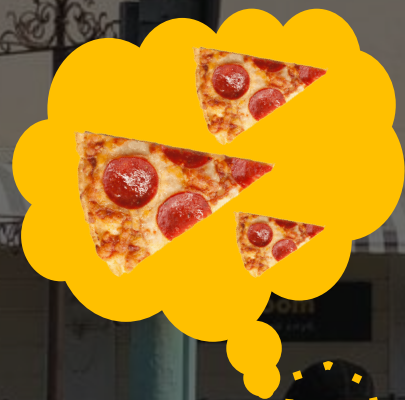
3300

Позитивных
реакций

Дарим носки
и рисуем на
коробках



Привлекаем **внимание**



Заложник
инский острог
ало нашему городу.

ИЩЕМ РАБОТЯГ!
ВСЕМУ ОБУЧИМ
8-914-463-71-11

В апреле на этом месте не откроется:

Роскошный пятизвездочный
отель Раддисон Чита
и даже четырёхзвездочный тоже не!

инстаграм про то, что ещё тут не откроется → @skoro.v.chite

СКИДОС НА ШАШЛЫНДОС

25 см было 495₽ / стало 425₽
30 см было 765₽ / стало 645₽
35 см было 895₽ / стало 765₽



АКЦИЯ! ЗАБИРАЙ ДВЕ
ЛЮБИМЫЕ ПИЦЦЫ

ВСЕГО ЗА 990 Р

→ ПОДРОБНОСТИ СМОТРИ В
НАШИХ ПОСТАХ И УЗНАВАЙ У
АДМИНИСТРАТОРА :)



⚡ ⚡ ⚡ ⚡ ⚡ ⚡ ⚡ ⚡
☕ + 🍕 = 169Р

КОФЕ И ПИЦЦА –
И ТЫ ЛЕВ
(ИЛИ ЛЬВИЦА)! 🐾



КАРТА
М278СТ

Результат предстартового маркетинга в Чите

+62%

от первого месяца
Красноярска

3107

посещений сайта
в первый день открытия

=

650

НОВЫХ КЛИЕНТОВ
в первые недели
на 2 года

2,9 млн

1,8 млн

Факт 1 месяца
работы Красноярска

Факт 1 месяца
работы Читы



равнозначно дневной норме
посетителей 3х городов

Доставка

Каждый второй заказ в пиццерии - это доставка или самовывоз.

На чем держится наша служба доставки:

- 1 платим ЗП на 15-20% выше рынка
- 2 быстро набираем
- 3 чаще это мужчины 40+ на авто: никаких языковых и национальных барьеров
- 4 приложение для курьеров

Стоимость заказа



12

Своя служба доставки

0%

20%

Через агрегаторы, если свой курьер

35%

Delivery Club 

35%

Яндекс  Еда

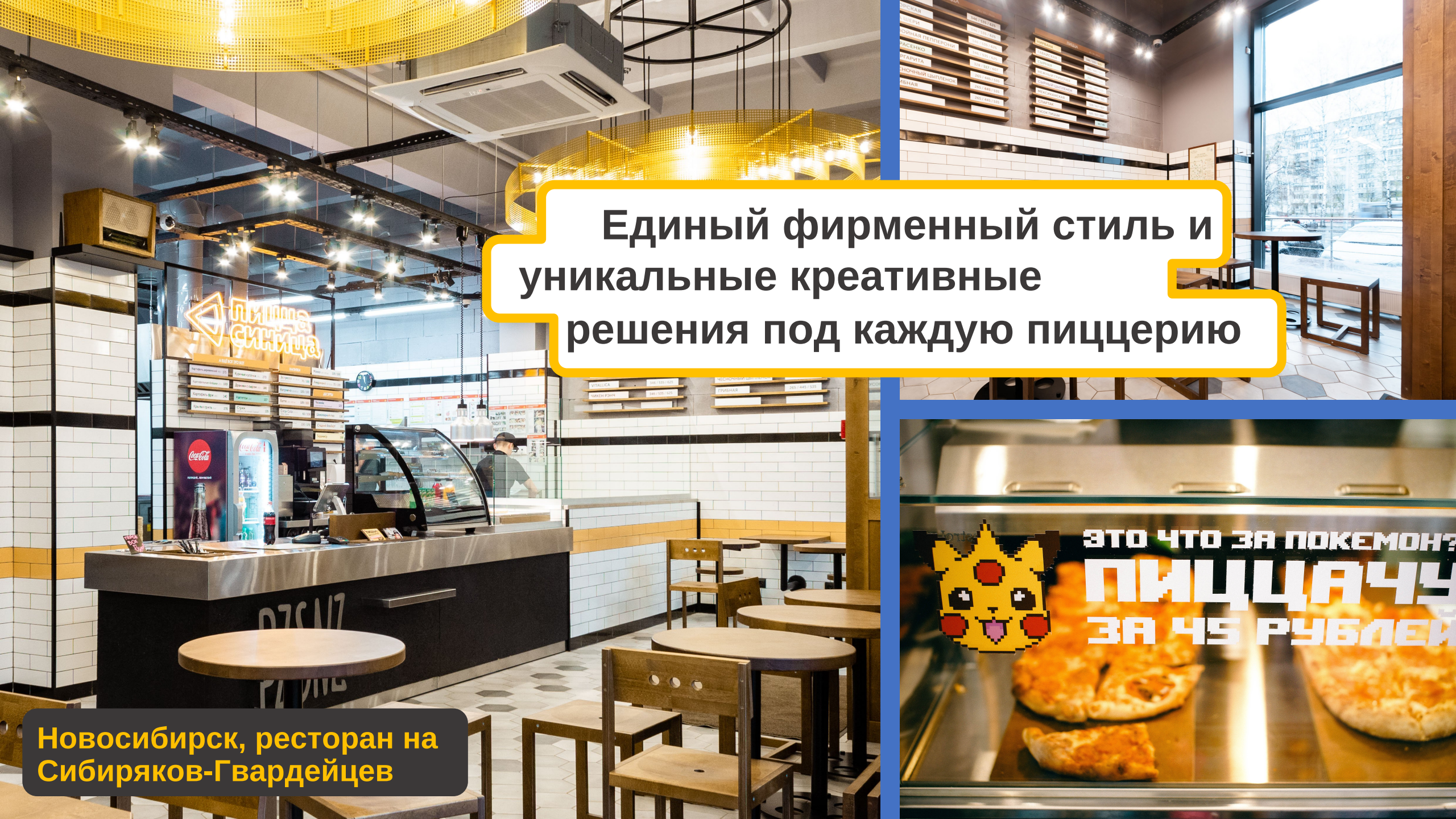
Для каждой пиццерии – уникальный стиль

 Стикер-паки

 Креативы

 Интерьер





Единый фирменный стиль и
уникальные креативные
решения под каждую пиццерию

Новосибирск, ресторан на
Сибиряков-Гвардейцев



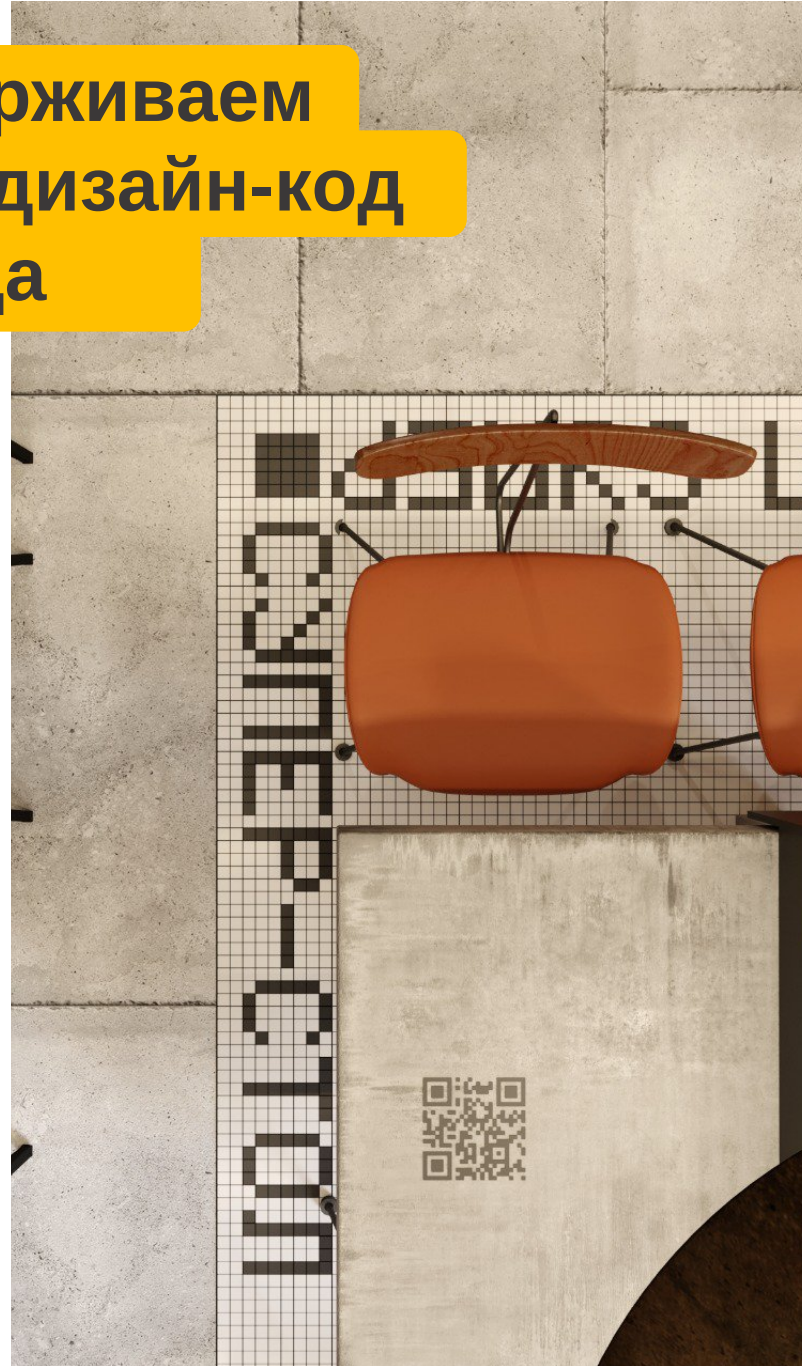
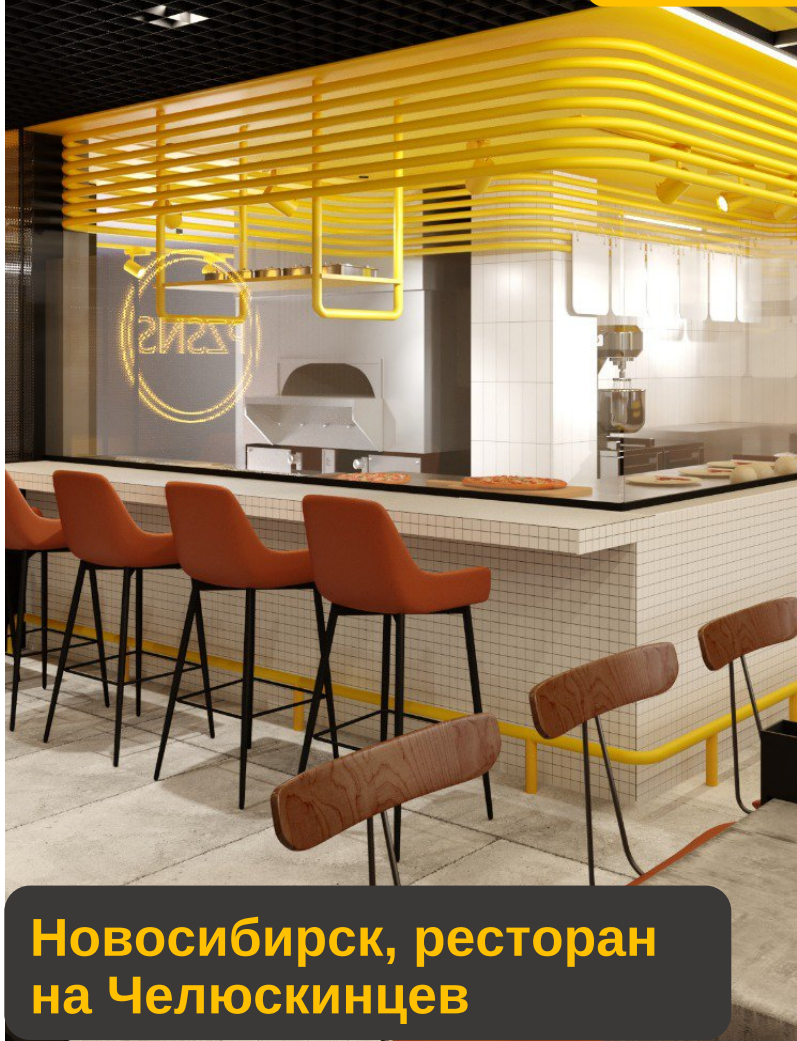
Ни одна
Пицца-Синица
не повторяется



Новосибирск, ресторан
на Челюскинцев



Выдерживаем
дизайн-код
бренда





900

тыс. ₽/мес
средняя чистая
прибыль

Мы предлагаем открыть семейную пиццерию

7-10 млн. ₽
инвестиции

В том числе:

- Оборудование:
1,5-2,5 млн
- Ремонт помещения:
3,5-5,5 млн
- Маркетинг:
350-500 т.р.
- Паушальный взнос:
900 т.р.

120-180 кв.м.
площадь

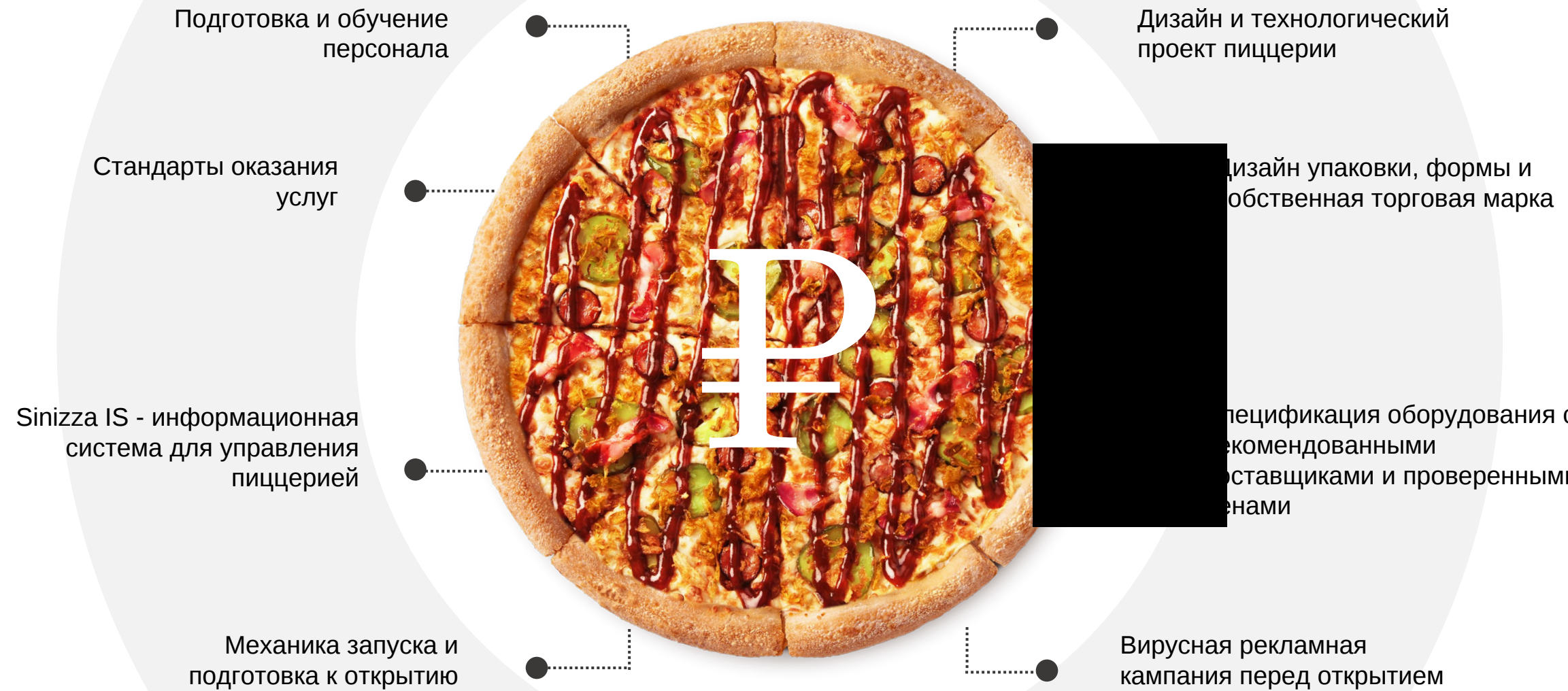
В том числе:

- Площадь кухни:
60-70 кв.м
- Площадь зала: 60-
100 кв.м
- Количество посадочных
мест: 30-70

20

месяцев
средний период
возврата инвестиций

Состав паушального взноса

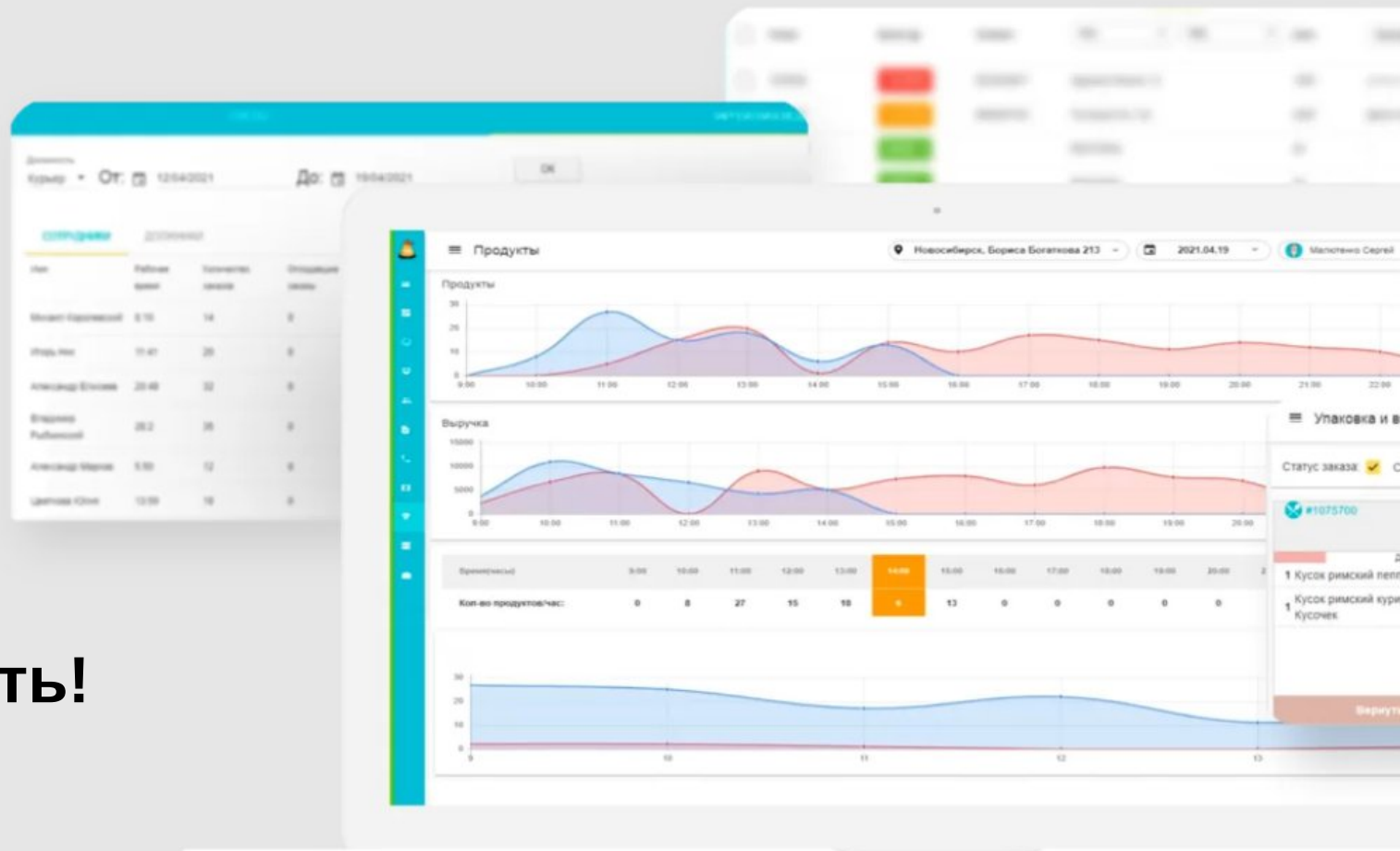


Собственная автоматизация SinizzaIS

40
млн руб.

МЫ ВЛОЖИЛИ
В АВТОМАТИЗАЦИЮ
С 2014 ГОДА

И продолжаем развивать!



sinizzaS сейчас

пицца
синица >

Основной бренд

Общая информационная система

sinizzaS

api



Заказ
онлайн

Клиентский
сайт e-com

api



Управление контентом,
маркетингом, финансами

Админ
панель

api



Управление оффлайн
точками и создание
заказов бариста

Панель
менеджера

api



Помощь клиентам,
подтверждение и приём
заказов, решение проблем

Call-центр

api



Точная
и управляемая
доставка

Приложение
курьера

Как мы открываем пиццерию вместе с вами

- всему учим с нуля, каждый шаг в технологии приготовления продукта прорабатываем до доли секунд по стандарту, объясняем систему управления пиццерией, даем инструменты контроля стандартов качества
- даем технологию поиска, чек-лист, рассказываем на какие параметры обратить больше внимания, чем можно пожертвовать ради хорошего помещения
- готовим в технический проект и дизайн-проект помещения под ключ

Что делаем мы

Обучение
технологии

1

Поиск
помещения

2

Проектирование
пиццерии

3

Что делаете вы

● приезжаете к нам

● просматриваете помещения,
скидываете нам фото и планировки

● принимаете проект в работу



Как мы открываем пиццерию вместе с вами

- даем полный список поставщиков согласно техническому и дизайн-проекту, с лучшими ценами
- даем все инструменты подбора, помогаем с выборкой и критериями, даем рекомендации как проводить собеседования и кого нанимать
- даем всю технологию, стандарты и рецептуру приготовления идеальной пиццы

Что делаем мы

Заказ мебели
и оборудования

Поиск и найм
персонала

Обучение
персонала

Что делаете вы

- заказываете, оплачиваете, контролируете сроки поставки, принимаете оборудование
- проводите собеседования, принимаете решение о найме
- контролируете прохождения программы обучения и качество продукта

Как мы открываем пиццерию вместе с вами

- готовим все креативы для вирусного маркетинга

- даем механику, команда запуска приезжает на открытие

7
Подготовка
открытия

Что делаем мы

8
Открытие
пиццерии

Что делаете вы

- обеспечиваете размещение рекламы, проверяете по чек-листу готовность команды и помещения

- открываете пиццерию



Сопровождение партнеров

Даем то же, что и все:

- ✓ Право использования товарного знака
- ✓ Консультации по всем вопросам работы пиццерии
- ✓ Доступ к новым рецептам (обновленные технологичные карты)
- ✓ Онлайн-чат – поддержки, где присутствует команда управляющей сети, аккаунт, маркетолог и технолог
- ✓ Информационная поддержка
- ✓ Поддержка аккаунт-менеджера
- ✓ Доступ к базе знаний

А это даем только мы:

- + Бухгалтерское сопровождение
- + Строим каналы продаж внутри действующей базы
- + Колл-центр

Максимум поддержки, минимум контроля

Партнерский подход к франчайзи

- мы даем своим партнерам возможность экспериментировать и внедряем все успешные наработки в сети.

Бизнес-тур в компанию «Пицца Синица»

Зачем мы показываем наш бизнес изнутри? 1) мы хотим помогать людям построить собственный бизнес 2) у нас нет секретов, так как нам нечего бояться 3) обучая вас, мы учимся сами

Экскурсия
по пиццерии

1

Приготовить свою первую пиццу
Упаковать первую пиццу на доставку
Разобраться с работой кассира и менеджера смены

Экскурс
в маркетинг
и продукт

2

Разбор маркетинговых метрик
Разбор отчета о прибылях и убытках
Сравнение с прямыми конкурентами

Экскурсия
по офису

3

Познакомиться с командой управляющей компании:

1. Финансовый отдел
2. Отдел маркетинга
3. Команда сопровождения
4. Директор розничной сети



Каждый день
прописанная
программа



Полное вовлечение
в процессы
пиццерии



Полная открытость
управляющей компании

УЧАСТИЕ
БЕСПЛАТНО