

ФРАНШИЗА СЕТИ СЭНДВИЧ-БАРОВ

FreshLine

**ОТКРОЙТЕ
СВОЙ БИЗНЕС**



**ПОЛУЧИТЕ ПРИБЫЛЬ
ОТ \$1000 - \$5000 В МЕСЯЦ**

**ИНВЕСТИЦИИ
\$15-\$55 ТЫС**

**ОКУПАЕМОСТЬ
1,5-2,5 ГОДА**



**46 ИСТОРИЙ
УСПЕШНОГО
БИЗНЕСА**

ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ СЕТИ





FreshLine

**НАЦИОНАЛЬНАЯ ФРАНЧАЙЗИНГОВАЯ
МУЛЬТИФОРМАТНАЯ СЕТЬ ВЫСОКООКУПАЕМЫХ
КАФЕ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ С БЕЗОПАСНЫМ
АКТУАЛЬНЫМ ВКУСНЫМ ПРОДУКТОМ
И ДРУЖЕЛЮБНЫМ СЕРВИСОМ ДЛЯ ГОСТЯ.**

МИССИЯ

**ОСВОБОЖДАЕТ ВРЕМЯ И ДАЕТ ЭНЕРГИЮ ДЛЯ
АКТИВНОЙ ЖИЗНИ**

СЛОГАН

ВЫБОР ЕСТЬ ВСЕГДА!

ЦЕННОСТИ ДЛЯ ГОСТЯ

**СВОБОДА. ДОБРОЖЕЛАТЕЛЬНОСТЬ.
АКТУАЛЬНОСТЬ. УДОВОЛЬСТВИЕ ОТ ЖИЗНИ**

ЦЕННОСТИ ВНУТРИ КОМПАНИИ

**САМОРАЗВИТИЕ. ПОРЯДОЧНОСТЬ.
ВЗАИМОУВАЖЕНИЕ. РЕЗУЛЬТАТИВНОСТЬ**

Вадим Бортник

**Основатель сети
сэндвич-кафе FreshLine**

ПОЧЕМУ СЕНДВИЧ ФРЕШЛАЙН



1000

**ВАРИАНТОВ
СЕНДВИЧА**



1000

**ВАРИАНТОВ
САЛАТА**



15

**НАТУРАЛЬНЫХ
НАПИТКОВ**



9

**АВТОРСКИХ
ДЕСЕРТОВ**



АКТУАЛЬНОЕ МЕНЮ

ЕЖЕГОДНО ВВОДИТСЯ В МЕНЮ 30% НОВИНОК



ВЫБОР ПОТРЕБИТЕЛЯ

КАЖДЫЙ СЭНДВИЧ - ЭТО НЕПОВТОРИМОЕ
АВТОРСКОЕ ТВОРЕНИЕ САМОГО ГОСТЯ



ДОСТУПНОСТЬ

ОРИЕНТАЦИЯ ЦЕНОВОЙ ПОЛИТИКИ НА ОХВАТ
ШИРОКОЙ АУДИТОРИИ КЛИЕНТОВ



УНИКАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ



ПОЧЕМУ СЕНДВИЧ ФРЕШЛАЙН



ОСНОВНОЙ ПРОДУКТ FRESHLINE - ЭТО СЭНДВИЧИ И САЛАТЫ.



НАЧИНКИ В СЭНДВИЧ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ НА ВИТРИНЕ, ГОСТЬ ВЫБИРАЕТ В СООТВЕТСТВИИ С СОБСТВЕННЫМИ ПРЕДПОЧТЕНИЯМИ.



ГОСТЬ ВЫСТУПАЕТ НЕ ТОЛЬКО СВИДЕТЕЛЕМ, А И КООРДИНАТОРОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВОЕГО АВТОРСКОГО СЭНДВИЧА ИЗ ЛЮБИМЫХ, ВСЕГДА СВЕЖИХ И КАЧЕСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ.



ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ ВЫПЕКАЕТСЯ ПО ЭКСКЛЮЗИВНОЙ ИТАЛЬЯНСКОЙ ТЕХНОЛОГИИ НА СОБСТВЕННОМ ПРОИЗВОДСТВЕ



ЦЕЛЕВАЯ КЛИЕНТСКАЯ ГРУППА

ВОЗРАСТ:

16 - 23

Я-САМ

**Выбор
ЕСТЬ
ВСЕГДА**

1

Хочет быть популярным,
не хочет быть «белой вороной»

2

Важен собственный
выбор,
самостоятельность

3

Раздражает
чужое мнение



ПРЕИМУЩЕСТВА ФРАНШИЗЫ FRESHLINE



9 ЛЕТ ОПЫТА



ОТЛАЖЕННАЯ БИЗНЕС-МОДЕЛЬ



1,5-2,5 ГОДА СРОК ОКУПАЕМОСТИ



МЕТОДИКА ПОИСКА ПОМЕЩЕНИЯ



МЕНЬШЕ ОШИБОК И РИСКА ПРИ ЗАПУСКЕ



ВРЕМЯ ОТКРЫТИЯ 2 МЕСЯЦА

ПРЕИМУЩЕСТВА ФРАНШИЗЫ FRESHLINE



УЗНАВАЕМЫЙ БРЕНД



**РАЗРАБОТКА ДИЗАЙН-ПРОЕКТА
ПОД ВАШЕ ЗАВЕДЕНИЕ**



УНИКАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ



БРЕНДИРОВАННАЯ ПРОДУКЦИЯ



СИСТЕМА УЧЕТА



ПРОГРАММА ЛОЯЛЬНОСТИ ДЛЯ ГОСТЯ

СТАНДАРТЫ FRESHLINE

 **СКОРОСТЬ
ВЫДАЧИ ЗАКАЗА**

 **ЧИСТОТА
НА ТОРГОВОЙ ТОЧКЕ**

 **КАЧЕСТВО
ПРОДУКТА**

 **ДРУЖЕЛЮБНОСТЬ
К ГОСТЮ**

- **ВСЯ ПРОДУКЦИЯ ИЗ АССОРТИМЕНТА FRESHLINE ИЗГОТАВЛИВАЕТСЯ ПО СТАНДАРТАМ КОМПАНИИ**
- **ИСПОЛЬЗУЕТСЯ БРЕНДИРОВАННАЯ УПАКОВКА**
- **ВНЕШНИЙ ВИД СОТРУДНИКОВ СТАНДАРТИЗИРОВАН ДЛЯ ВСЕХ ДОЛЖНОСТЕЙ**
- **ДЛЯ РЕГЛАМЕНТИРОВАНИЯ ПРОЦЕССА ОБЩЕНИЯ СОТРУДНИКОВ С ГОСТЯМИ РАЗРАБОТАН СПЕЦИАЛЬНЫЙ ТЕКСТ, КОТОРЫЙ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ДЛЯ ИСПОЛНЕНИЯ ВСЕМИ СОТРУДНИКАМИ.**

СТАНДАРТ

Пол деревянный без разводов, грязи, мусора и остатков пищи, швы без грязи.
Пол плиточный без разводов, грязи, мусора, остатков пищи, швы без грязи, воды.
Пол бетонный без разводов, грязи, мусора, остатков пищи.
Пол линолеум без разводов, грязи, швы без грязи, мусора, остатков пищи.

ИНСТРУКЦИЯ

АЛГОРИТМ ПО УБОРКЕ	
1	Надеваем разноцветные перчатки.
2	Боремся с грязью и мусором.
3	Тщательно вытираем остатки пищи/мусора (столовая зона, выходящая утль).
4	Собираем остатки пищи/мусор в ведро.
5	Выкладываем остатки пищи/мусор в корзину.
6	Убеждаемся, что на полу не осталось остатков пищи/мусора.
7	Набираем 1/2 ведра воды. Добавляем 5 мл инвентаря для пола.
8	Смачиваем швабру раствором с инвентарем.
9	Опускаем швабру в ведро.
10	Достаем швабру из ведра и отжать от воды.
11	Надеваем швабру из ведра инвентаря.
12	Мани пат двенадцать, образовывая знак бесконечности по часовой стрелке (*), тщательно вытирать в углах под столешницей.
13	Мани швабру каждые 5-10 квадратных метров.
14	Вытираем и высушиваем после себя оборудование для уборки и складываем оборудование в отведенное место.
15	Смываем разноцветные перчатки и тщательно вымыть руки с мылом, после обработать дезинфицирующим средством.

КОНТРОЛЬ

Секция 2 из 3 Оценка

ЧИСТОТА(входная зона) 0/63 (0%)

Н/Д

ЗАМЕТКА КОММЕНТАРИЙ ДИЯ

Пол сухой/без пыли, грязи/плотков, разводов, следов от обуви, остатков еды. Мелкие/крупные швы без грязи/пыли

ДА

НЕТ

Н/Д

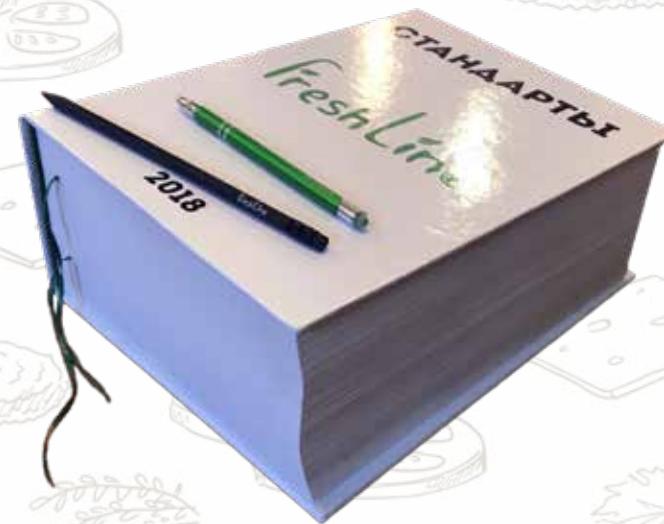
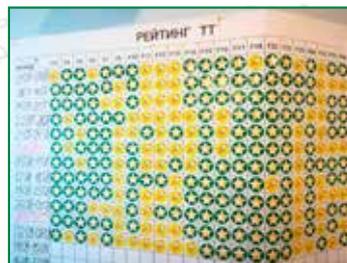
ЗАМЕТКА КОММЕНТАРИЙ ДИЯ

Коврик ковролин/ковры без мусора/пыли/грязи, ледяные мокрый

ДА

РЕЙТИНГ

(личный, групповой)



ФРАНЧАЙЗИНГОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ФРАНЧАЙЗИНГ - ЭТО ЛЕГКИЙ СПОСОБ НАЧАТЬ СОБСТВЕННЫЙ БИЗНЕС.

С FRESHLINE У ФРАНЧАЙЗИ ЕСТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ БЫТЬ НЕЗАВИСИМЫМ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕМ И ПРИ ЭТОМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВСЕМИ ПРЕИМУЩЕСТВАМИ УНИКАЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ, ОПЫТА И ПОДДЕРЖКИ КОМПАНИИ.

MINI

\$ 4500

ВСТУПИТЕЛЬНЫЙ ПЛАТЕЖ

от \$ 15 тыс

ИНВЕСТИЦИИ

4%

РОЯЛИ

STANDART

\$ 6000

ВСТУПИТЕЛЬНЫЙ ПЛАТЕЖ

\$ 35-55 тыс

ИНВЕСТИЦИИ

4%

РОЯЛИ

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



СОПРОВОЖДЕНИЕ БИЗНЕСА

Персональный менеджер, видео-контроль, чек-лист, тайный покупатель



МАРКЕТИНГ

Национальный маркетинг, маркетинговый план и программа локального маркетинга, система лояльности



ГОТОВЫЙ УНИКАЛЬНЫЙ ДИЗАЙН-ПРОЕКТ

Наш дизайнер-архитектор разработает для Вас подробный дизайн-проект заведения



СТАНДАРТЫ С УСТАНОВЛЕННЫМИ РЕГЛАМЕНТАМИ

200 стандартов, включая справочник, стандарты по управлению и администрированию заведения

ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ

ВСТУПИТЕЛЬНЫЙ ПЛАТЕЖ

- Право пользование торговой маркой на 5 лет.
- Подробную пошаговую инструкцию по открытию Вашего сэндвич-бара.
- Уникальную методологию FreshLine location по поиску и подбору помещения.
- Предоставление презентации для арендодателей и поставщиков.
- Индивидуальный архитектурный проект Вашего сэндвич-бара.
- Консультации во время открытия заведения, договор с поставщиками, выбор оборудования, методика получения разрешений.
- Кадровый консталинг. Методы подбора кадров, ведение личных дел, предоставление должностных инструкций персонала.
- Обучение франчайзи стандартам компании.
- Обучение управляющего персонала по учебным методикам компании на базе собственных заведений и в тренинг-центре.
- Уникальные технологии приготовления фирменной продукции.
- Предоставление фирменных макетов.
- Установку программы для учета и наладка программного обеспечения.
- Выезд команды запуска для открытия Вашего сэндвич-бара.
- Реклама открытия во всех наших социальных сетях и на сайте компании.
- Выезд специалистов для проведения официального открытия.

РОЯЛТИ

- Сопровождение бизнеса: персональный менеджер, видеоконтроль, чек-лист торговой точки.
- Контроль экономических показателей.
- Маркетинговый календарь, готовые сезонные блюда.
- Программа аттестации персонала.
- Маркетинговая поддержка: национальный маркетинг, реклама, профессиональные макеты от дизайнеров, полиграфия.
- Регулярные проведения контроля соответствия сэндвич-бара стандартам.

ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ FRESHLINE

**СОГЛАСНО
МЕТОДОЛОГИИ
FRESHLINE
LOCATION**



**2 ФОРМАТА
ПОМЕЩЕНИЯ**



**АТМОСФЕРА
ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И УЮТА**



**ОТ 1000
ЧЕЛОВЕК/ЧАС - ТРАФИК**



**ПРОСТОТА
В ИСПОЛНЕНИИ**

ТРЕБОВАНИЯ К МЕСТОРАСПОЛОЖЕНИЮ

Трафик от 1000 человек/час. Густонаселенный район города.
Отличная видимость помещения.

2 ФОРМАТА ПОМЕЩЕНИЯ

Экспресс - от 15 до 25 м²

Стандарт - от 25 до 80 м²

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ

Фасад не менее 3-х метров, большие панорамные окна, минимальное количество ступеней вверх/вниз, возможность размещения летней площадки и наружной рекламы.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ

Наличие электроэнергии не менее 15 кВт.

Наличие хозяйственно-бытовой, технологической канализации, воды (1,5 куба в день).

Линия для подключения сети Интернет (скорость не менее 10 Мбит/с).



ФОРМАТ "СТАНДАРТ"



ИСТОРИИ УСПЕХА С FRESHLINE



<https://youtu.be/Tm1MPBFCpes>

“ Я ВИБРАЛА САМЕ ЦЮ ФРАНШИЗУ, БО МЕНІ СПОДОБАВСЯ FRESHLINE ЯК САМ ПРОДУКТ.

Те, що я можу скласти сэндвіч з свіжих продуктів, які я бачу перед собою... Головними перевагами бизнес-моделі FreshLine є те, що це вже успішна мережа, яку люди люблять і знають. По-друге, це швидка окупність інвестицій. По-третє, це хороша команда, яка завжди буде тобі допомагати.



<https://youtu.be/ufNeVdrb3bg>

“ FRESHLINE - ЭТО КОНКУРЕНТОСПОСОБНЫЙ ПРОДУКТ, КОТОРЫЙ МОЖЕТ ВЫТЕСНЯТЬ ДРУГИЕ ФАСТ-ФУДЫ С РЫНКА.

Именно компания FreshLine дает уверенность в моем завтрашнем дне и в моем развитии, увеличении моего активного и пассивного дохода. ”

СЕЙЧАС САМОЕ ВРЕМЯ НАЧАТЬ БИЗНЕС С FRESHLINE

FreshLine



-  FRESHLINE.FOOD
-  FRESHLINE.NAME
-  FRESHLINE.FOOD

+38(098) 33 44 777
SALES@FRESHLINE.NAME