ФРАНШИЗА

ТАНДЫРНОЙ ПЕКАРНИ

www.mytandir.ru

СОДЕРЖАНИЕ

02 | *О Нас*
Концепция

04 | *Ассортимент*
Наша оригинальная кухня

06 | *Наши Пекарни*
Атмосфера

08 | *С Нами - Надёжно*
Наши достижения

10 | *Мы Ищем Наших Людей*
Наше предложение

12 | *Как Строится Работа?*
Порядок действий

14 | *Франшиза*
Финансы и Условия сотрудничества

16 | *Мастер Франшиза*
Финансы и Условия сотрудничества

18 | *Контакты*
Как нас найти?

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ
В СЕТЬ НАШИХ ПЕКАРЕН

Пекарня «Хлеб из тандыра» - это пространство, волшебным образом соединяющее вкусную и полезную выпечку, разнообразие ассортимента и потрясающий сервис, новые эмоции и впечатления.

В 2015 году в Саратовской области открылась первая франчайзинговая пекарня “Хлеб из тандыра”. На сегодняшний день открыты и успешно работают более 100 пекарен “Хлеб из тандыра”, расположены они по всей России и в странах СНГ.

КОНЦЕПЦИЯ

«Хлеб из тандыра» - это уютные пекарни шаговой доступности, в которых мы мастерски готовим и заботливо предлагаем покупателям выпечку, приготовленную в тандыре.

Оригинальные рецепты и уникальное оборудование, которые мы используем в наших пекарнях – плод нашей кропотливой и увлеченной работы и высокого мастерства нашей команды.

Ассортимент

В наших пекарнях мы поддерживаем разнообразный ассортимент оригинальной выпечки, приготовленной в духовом шкафу, но основу и особую ценность для покупателей составляет наш ассортимент тандырной выпечки. Еда, приготовленная в тандыре, очень вкусная и полезная, и не похожа на выпечку, приготовленную традиционным путем.

Лепёшки & Самса

Тандырные лепешки - классические и с сыром, с зеленью или с луком – горячие, хрустящие снаружи, мягкие внутри и очень ароматные.

Хачапури & Осетинские Пироги

Нежное, хрустящее снаружи и мягкое внутри тесто, сочная, ароматная начинка, потрясающий аромат! Но более того, выпечка из тандыра – экологичный и полезный для здоровья продукт!

Хлеба

Не так давно мы ввели в ассортимент наших пекарен хлеба, которые стали пользоваться огромной популярностью у наших гостей.

Традиционная Выпечка

Помимо тандырной выпечки, мы поддерживаем оригинальный ассортимент традиционной выпечки – пироги, растягаи, сметанники и др.

Наша уникальность

Наши Тандыры

Наши тандыры – это сердце наших пекарен. Мы изготавливаем их сами в нашей мастерской. Они сочетают в себе отличные технические характеристики, оригинальный внешний вид, долговечность и простоту работы с ними.

Тандыр - это вылепленная из глины печь-жаровня цилиндрического вида, предназначенная для приготовления еды. Процесс приготовления еды происходит за счёт тепла, которое постепенно и равномерно отдают нагретые стенки печи.

Атмосфера

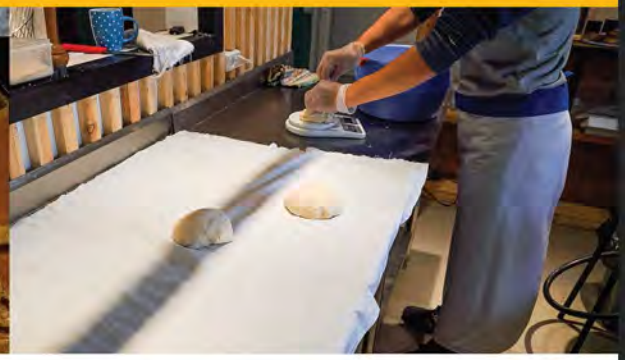
Прекрасная правильная атмосфера, четко отражающая концепцию, — это залог успеха пекарни. Наши пекарни – это личное пространство, а не общественное. И в первую очередь настроение формируют люди. Те, из кого состоит команда пекарни — собственник, пекаря, продавцы, и те, кто приходит в гости – наши покупатели и совпадение по ценностям играет ключевую роль! В атмосфере наших пекарен рождается гармония, так как мы создаем ее на стыке интересов: внимательный персона, высокое качество выпечки, оригинальный ассортимент, необыкновенное зрелище – выпекание в тандыре лепешек в выпечки, и сами посетители – они всегда делятся с нами позитивом!

Наши Пекарни

С Нами - Надёжно

У нас большой опыт – мы развиваем франшизу уже четвертый год, а производим тандыры с 1985 года.

Мы постоянно учимся у лучших и привлекаем реальных профессионалов – Сколково, Москва, LeCordonBleuParis, LeCordonBleuLondon.



Мы постоянно учимся «в бою» - от наших франшизы.

Мы подтверждаем качество своих навыков проходя сертификацию (ISO, РАФ).

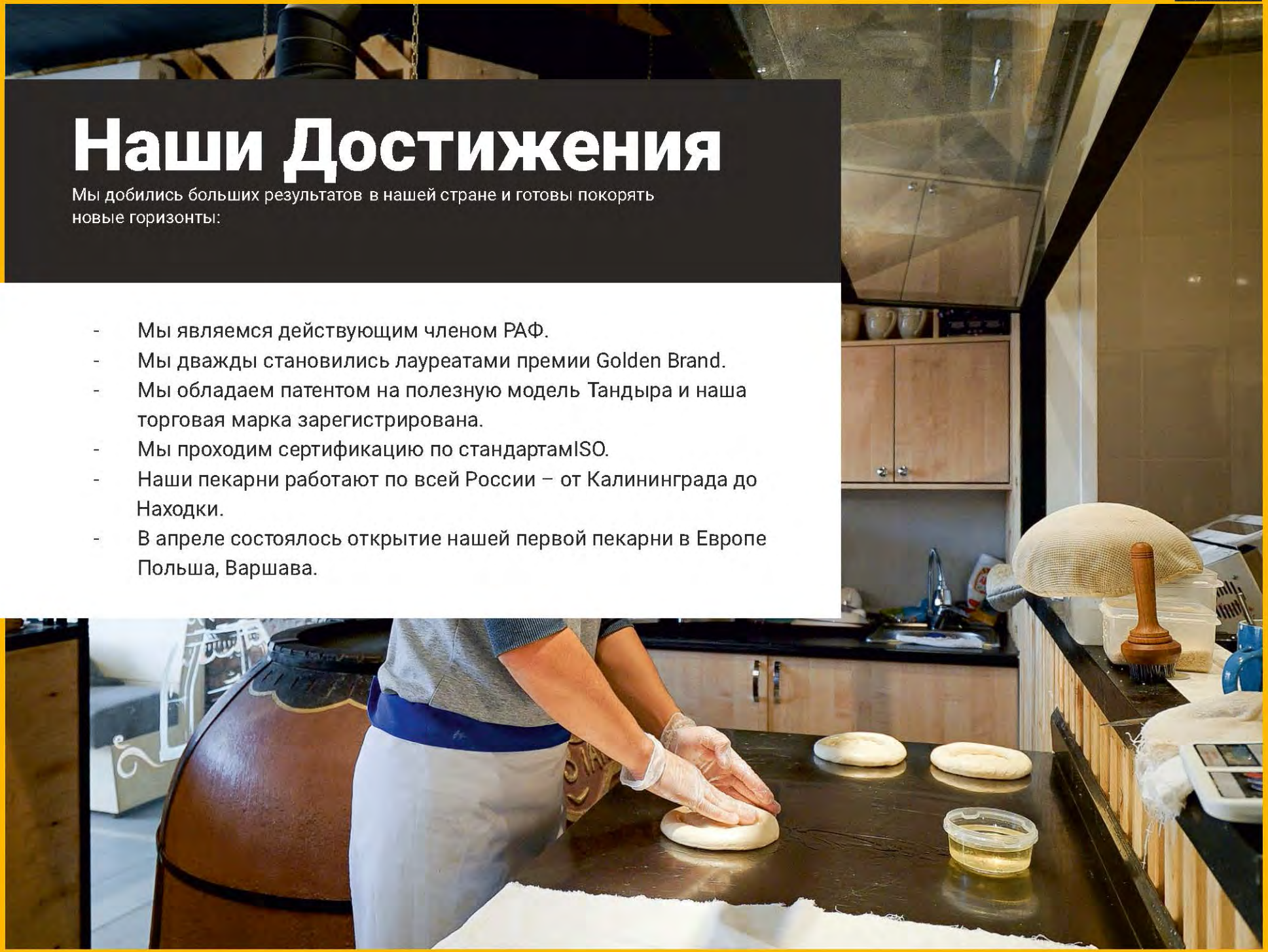
Мы болеем своим делом и много работаем, чтобы сделать его еще лучше!

Мы не гонимся за деньгами так, как гонимся за качеством и всегда делаем

Наши Достижения

Мы добились больших результатов в нашей стране и готовы покорять новые горизонты:

- Мы являемся действующим членом РАФ.
- Мы дважды становились лауреатами премии Golden Brand.
- Мы обладаем патентом на полезную модель Тандыра и наша торговая марка зарегистрирована.
- Мы проходим сертификацию по стандартамISO.
- Наши пекарни работают по всей России – от Калининграда до Находки.
- В апреле состоялось открытие нашей первой пекарни в Европе Польша, Варшава.



Ищем Наших Людей

Мы ищем людей, которые разделяют наши ценности, горят нашим проектом, обладают предпринимательским навыком и принципиально настроены на качественную работу с гарантированным результатом.

Наше Предложение

В ответ мы готовы предложить:

- Полное обучение нашему бизнесу и конкретную помощь в его запуске у вас
- Разработку документации
- Наш опыт и решение всех возникающих вопросов
- Поставку оборудования и полную ответственность по гарантии
- Обучение пекарскому искусству до необходимого уровня
- Качественный маркетинг
- Работу с персоналом
- Свою крепкую руку помощи и горячее сердце, горящее тем, что мы делаем!

Как Строится Работа?

Мы ищем партнеров, горящих нашим проектом, и желающих открыть собственную пекарню «Хлеб из тандыра» в своем городе. После заключения договора, работа будет строиться следующим образом:

1. Мы вышлем вам все обучающие материалы (полная детальная инструкция по открытию и управлению пекарней) и детально обсудим ваши вопросы по ним.

2. Мы с Вами приступим к действиям – начнем подбор помещения, его ремонт, оформление, оборудование всем необходимым в соответствии с нормами (мы дадим вам четкую схему).

3. Мы прорабатываем маркетинг – определяем ЦА, оформляем фасад и помещение, запускаем smm, печатаем рекламные материалы.

4. Мы начинаем подбирать персонал (у вас будут четкие инструкции кого и как мы ищем, и как правильно потом с ними работать).

Как Строится Работа?

5. Мы проводим личное обучение – либо у нас в офисе (это лучше, потому что вся наша команда будет задействована в вашем обучении), либо к вам выедет технолог и обучит всему на месте.

6. После обучения вы набираете персонал и готовитесь к открытию, делаете проработку, исправляете мелкие недочеты и недоделки.

7. Вы проводите торжественное открытие (сценарий мы вам предоставим).

8. Мы с вами работаем над стабилизацией и приростом качества работы вашей пекарни.

Франшиза: Финансы

- Стоимость стартового пакета – 450 000 руб.;
- Общая сумма инвестиций (все затраты полностью) – 1 200 000 руб.;
- Роялти– первые 4 месяца с момента запуска пекарни - 5 000 руб., начиная с 5 месяца работы пекарни - 3% от выручки (оборота);
- Паушальный взнос – отсутствует;
- Выход на точку безубыточности: 2 месяца;
- Средняя чистая прибыль 1 пекарни: 165 000 руб.;

Франшиза:
Что Входит в Стартовый Пакет?

- Электрический глиняный тандыр, габариты: 120x100 см
- Чекиш, мягкий пресс, крюк, лопатка, погружная решетка
- Доступ к корпоративной LMS-системе
- Доступ к общему чату всех франчайзи
- Настроенная система Poster
- Технологические карты
- Полное описание технологии приготовления хлебопекарных изделий и стандарты технологического процесса (бейкер бук), система ХАССП (HACCP)
- Маркетинг и реклама (бренд-бук, гайд-лайн, план-график маркетинговой активности на год, smm-гид
- Помощь в подборе помещения
- Персонал - помощь с подбором, обучение, мотивация, документация (должностные инструкции и кадровая документация, трудовые договора, инструкции по технике безопасности, трудовая дисциплина)
- Бизнес-бук – стандарты организации и управления пекарней
- Личное обучение в нашем обучающем центре

Если наш проект заинтересовал вас, мы были бы счастливы, если вы сообщите нам. Не стесняйтесь звонить нам или отправить email:

+7 800 775 58 07
+3 579 572 10 92
mytandir.ru
info@mytandir.ru

Не стесняйтесь запрашивать финансовые детали партнерства, любой информации, которая вас интересует, или просто узнать нас лучше. Ваш интерес сделает наш день!

Хлеб из тандыра

Мы искренневерим, что у нас с вами может получиться взаимовыгодное,
стабильное и приятное сотрудничество!
Спасибо за внимание!