«Булки Хауз» федеральная сеть успешных пекарен.

Обращение руководителя к партнёрам

1. О нас!

Меня зовут Рогачев Сергей, я являюсь основателем и руководителем сети пекарен «Булки Хауз». Первую пекарню я запустил 7 декабря 2016 года и менее чем за два года мы открыли ещё 23 пекарни, из которых более половины партнёрских и 7 франчайзинговых.

На сегодняшний день на стадии запуска ещё более 8 пекарен в разных городах. Мы увидели что этот бизнес надёжный, перспективный и высокодоходный. С сентября 2017 года мы начали активно масштабироваться по России и в Казахстане. Каждая пекарня успешна и приносит высокие дивиденды нам и нашим партнёрам. Этот бизнес представляет из себя мини пекарни полного цикла в формате « у дома» площадью от 45 кв м. на которой успешно работает производственная зона и торговая, с посадочными местами так как многие наши клиенты предпочитают сразу поесть вкусную, горячую выпечку.

3. Выбор помещения!

Очень важно грамотно подойти к выбору помещения, на этом этапе мы начинаем выгодно отличаться от конкурентов, наш отдел по развитию с ювелирной точностью находит самые выгодные объекты для наших и партнёрских пекарен. Нами разработана специальная программа, в которую мы вносим данные о пешем трафике, сколько метров от тропы до входа, сколько ступеней в пекарню, если рядом конкуренты, школа, любые учебные заведения, административные здания, остановка, какой этот район спальный, рабочий или административный. Внесённые данные в программу, обрабатываются и выдают потенциальную прибыль будущей пекарни. В обучающих материалах, которые мы Вам вышлем, все эти процессы подробно расписаны. А ещё у нас есть услуга, выезда специалиста, наш сотрудник выезжает к вам и на месте, в Вашем городе находит для вас самую выгодную геолокацию. Далее подписывается договор аренды, все шаблоны договоров естественно Вам высылаются, при необходимости наш сотрудник разговаривает с собственником помещения о снижении арендной ставки. В нашей практике есть площади более 70 кв м которые мы арендуем и для оптимизации расходов часть площади сдаём в субаренду мясным полуфабрикатам. Иными словами мы создаём очень выгодный тандем оптимизируя свои расходы на аренду, у них покупают колбасы и сразу у нас покупают хлеб и наооборот. Таким образом профессионально подойдя к выбору помещения мы гарантируем его эффективность.

1. Проектировка и документы

Далее наши проектировщики отрисовывают дизайн проект как снаружи, так и внутри, включая расстановку торгового и производственного оборудования. Очень важно чтобы расстановка производственного оборудования соответствовала санитарным нормам и пекарям было удобно и комфортно на нём работать. На этом этапе подписываются документы по вытяжке, составляются сметы по ремонт строительным работам. В 90% случаев в помещениях не хватает, электрической мощности и мы информируем о том как её увеличить.

1. Оборудование

Всё оборудование пекарни мы предоставляем по привлекательной цене, так как мы закупаем напрямую с заводов и являемся их дилерами. На сегодняшний день оборудование которое мы закупаем по возможностям и качеству выпекаемой продукции превосходит наших конкурентов, а по стоимости всего лишь на 100.000₽ дороже. Об это мы смело говорим так как знаем на каком оборудовании они работают. В наших печах продукция пропекается равномерно с красивым румянцем и в печь за один заход помещается в два раза больше продукции (у конкурентов 6 противней-листов, у нас 12), тем самым пекаря за смену больше выпекают и мы больше продаём. Тоже самое и с другим оборудованием включая тестомес – чаша больше, вариаторный двигатель, таймер на выключение, а дороже всего лишь на 10.000₽. Внимательный и грамотный подход к оборудованию позволил увеличить производственные мощности, качество выпекаемой продукции и прибыль с каждой пекарни.

1. Обучение

Напоминаю, что все обучающие материалы мы сразу вышлем после подписания договора. За неделю до запуска Вам и двум пекарям необходимо будет приехать на обучение по управлению пекарней и всем производственным процессам. Есть второй вариант, это когда группа запуска «Булки Хауз» выезжает к Вам, в составе технолог, старший пекарь и старший кассир. Взяв с собой Большую папку с содержанием технологических карт, фото иллюстрированную и с подробным описанием приготовления, мы именно по ней обучаем Ваших пекарей хлебопекарному ремеслу.

1. Продукция

Закупаемое сырьё напрямую влияет на качество производимой продукции. Мы активно помогаем с поиском поставщиков сырья. Даём контакты федеральных поставщиков. Качество нашей продукции определяется по трём критериям – внешний вид, вес и вкус. Так вот, что бы было вкусно надо отдать должное нашему технологу, она в буквальном смысле «заморочелась» над составом теста. В состав наших тестов входит фермерское молоко, кефир и смета, благодаря этому выпечка получается по настоящему домашней.

Ассортимент нашей продукции большой, наш технолог определяет какую продукцию будем выпекать в первую очередь, учитывая национальные особенности и вкусовые пристрастия Ваших клиентов. При необходимости наш технолог может разработать дополнительные позиции по Вашему желанию и включить их в ассортимент. Очень важно к нужному часу и в нужном ассортименте испечь ту или иную продукцию, причём в разных пекарнях это разные показатели. Благодаря умелому планированию выпекаемой продукции прирост к прибыли составил почти 20% по всей сети.

1. В2В

Мы работаем не только в сегменте В2С, но и в В2В под заказ печём булочки для гамбургеров разного цвета и размера, хлеба для тостов и успешно всё это продаём нашим оптовикам. Для разработки самой вкусной булочки для гамбургера, мы наняли московского технолога и совместно с нашим создали вкусную булочку бриошь.

Те пекарни которые менее загружены в В2С, мы загружаем их оптовыми заказами. Технологию выпекания и технику продаж оптовым клиентам, мы предоставляем, учим и всячески содействуем в этом. Кстати это очередное наше преимущество перед конкурентами, они этого не делают.

1. Программа

Современное программное обеспечение, которое мы используем позволяет нам вести тотальный учёт в бухгалтерии, производстве и на кассе. Пекаря вносят информацию о испечённой продукции на планшете, который удобно висит на стене в цеху и программа автоматически списывает сырьё. По программе мы видим какую продукцию и в какое время испекли, так же видим остаток продуктов-сырья на складе. На кассе, кассир пробивает на своём большом планшете и выдаёт кассовый чек тем самым продукция аккумулируется в деньги-прибыль. Вы как собственник бизнеса видите абсолютно всё: продажи, средний чек, количество сделок (чеков), остаток сырья для проведения ежемесячной инвентаризации, все затраты на расходники, и конечно же прибыль. Программа может работать на компьютере, планшете и в телефоне, это позволяет нам вести операционную деятельность удалённо.

1. VIDEO – контроль и мониторинг

Помимо должностных обязанностей и чек листов, мы с максимальной эффективностью внедрили технологию видеоконтроля, что позволяет нам контролировать, реагировать и задавать темп выпекаемой продукции. В каждую пекарню, устанавливаем от 4 до 8 видеокамер с обратной связью, они устанавливаются в производственной и в торговой зоне. Наши менеджеры удалённо следят за всеми производственными процессами пекарей, выкладкой продукции на витринах и общением кассира-продавца с покупателями. Всех кассиров мы учим и обязываем делать дополнительные продажи, но если это не контролировать, то как минимум половина этого не делают. Как только мы у себя внедрили ежедневный видеоконтроль по чек листу, у нас сразу увеличился средний чек и количество проданной продукции. Если перевести в цифры – средний чек был 91₽ стал 121₽ , в процентах мы увеличили свою оборотку на 33%, а следовательно и прибыль. Согласитесь это весомый аргумент стать нашим партнёром, если только от одного видео контроля наших менеджеров, ваши доходы вырастут на 33%.

1. Партнёрство и инвестиции

Став нашим партнёром Вы получаете ряд преимуществ и экономии , вам не нужно нанимать главного бухгалтера, технолога, маркетолога, проектировщика, дизайнера, юриста, менеджера по развитию и управляющего.

Любой успешный бизнес рано или поздно, начинает масштабироваться, чем крупнее сеть, тем выше узнаваемость товарного знака Булки Хауз, как следствие больше продаж.

Мы выбрали эту нишу зная, что хлеб, это продукт повседневного спроса и какая бы экономическая ситуация в стране не складывалась, хлеб ели, едят и будут есть. Иными словами, наш бизнес проект гарантирует стабильную ежемесячную прибыль. Для запуска пекарни инвестиций нужно в среднем 1500000₽, это зависит от состояния арендуемого помещения. Унас был объект на который ушло всего 950000₽(его площадь 50кв м) в ремонт были сделаны минимальные вложения.

Вы можете начать своё развитие с одной пекарни купив нашу франшизу за 250.000₽ (это называется паушальный взнос), используя наш товарный знак, наши инструкции, сайт (кстати с сайта мы Вам будем постоянно отправлять заказы), сопровождение менеджера и технолога (а это ежемесячно по 4-5 новинок, плюс разработка нового ассортимента под Ваш колорит рынка) наше ежемесячное роялти с оборота составляет всего 3%.

При обороте Вашей пекарни всего в 450.000₽ в месяц наступает точка безубыточности, это означает, что все свои расходы, а именно: аренда, зарплата, коммуналка, охрана, сырьё – Вы окупили!

Прошу обратить внимание на тот факт, что средняя выручка по всем пекарням это 1.300.000₽ (один миллион триста тысяч рублей) в месяц, а это почти 350.000₽ чистой прибыли. Если у пекарни оборот менее чем 500.000₽ в месяц, то роялти мы с вас не берём.

Мы подготовили выгодное предложение для быстрого масштабирования в Вашем регионе, в течении 6-8 месяцев вы сможете выйти на чистую ежемесячную прибыль в 1000000₽ (один миллион рублей)

Что нужно для этого сделать:

Купить сразу две франшизы со скидкой 10% (450.000₽) взамен Вы получите:

1. Эксклюзивные права на свой город, это означает, что работать мы будем только с Вами в вашем городе. ( если он не превышает 2млн. жителей)
2. Открытие сразу двух пекарен
3. Директор по развитию вылетает к Вам для поиска мест под пекарни
4. Личного менеджера-управляющего с доступом 24/7
5. Предложение по партнёрству с первого дня, это означает, что 3,4,5 пекарни мы можем сразу запускать совместно, зарегистрировав ООО и став учредителями-партнёрами.

При покупке эксклюзивных прав наша команда вылетает к Вам, а дальше всё по чек листу:

1. Арендуем офис
2. Наймём квалифицированных специалистов (главный бухгалтер, бухгалтер-калькулятор, менеджер-управляющий, менеджер по продажам В2В, АХД)
3. Параллельно найдём выгодные гео-локации для будующих пекарен 4-5
4. Запустим пекарни в кратчайшие сроки
5. Выстроим все бизнес-процессы

Вам останется наблюдать, контролировать раз в месяц по чек листу и получать свои дивиденды!

Если вдруг Вы по каким либо причинам Вы надумаете сменить сферу деятельности, это может быть переезд в другой город или решили заняться другим бизнесом , то мы Вашу пекарню выкупим. На этом этапе смело можно сказать, что у Вас нет никаких рисков, стать нашим партнёром.

В завершении своего обращения предлагаю Вам получить дополнительную скидку 10% на покупку франшизы, после общения с нашим менеджером заключите с нами договор в течении 3(трёх) рабочих дней!

Цена франшизы 1 пекарни: 250.000₽ -10%(действует з дня) Итого: 225.000₽

Цена франшизы эксклюзив-партнёр 2 пекарни и более: 450.000₽ -10%(з д) Итого: 405.000₽

Тел.: +7 960 80 222 11

e-mail: ufadirector@icloud.com

**Основные конкурентные преимущества**

|  |
| --- |
| 1. Нашими менеджерами осуществляется тотальный видео контроль на всех этапах производства и торговой зоны, а это значит:   - соблюдение технологии производства,  - своевременная, в нужном ассортименте и количестве испечённая продукция (до 20% увеличивается оборот)  - контроль выкладки продукции  - контроль общения продавца с покупателями по скриптам  - контроль дополнительных продаж (до 33% увеличивается оборот)  2. Домашнее тесто с использованием фермерского молока разрабатывалось более 3-х месяцев  3. Реализация готового продукта не только розничным (В2С) клиентам, но и оптовым (В2В), все инструменты от их поиска, до правильных переговоров прописаны в инструкциях.  4. Интернет поддержка - заказ продукции с сайта (В2С)  5. Профессиональный поиск помещения с использованием специальной программы.  6. Накопительные карты – уникальная лояльность для В2С  7. Предлагаем стать нашим партнёром со 2 пекарни. Мы инвестируем 51% в вашу пекарню, соответственно Вы быстрее масштабируетесь.  8. Возможность продажи эксклюзивных прав на франшизу.  9. Не хватает инвестиций на запуск первой пекарни (не более 70%), мы поможем с поиском партнёра и регистрацией ООО в вашем городе.  10. Если вдруг Вы по каким либо причинам Вы надумаете сменить сферу деятельности, это может быть переезд в другой город или решили заняться другим бизнесом , то мы Вашу пекарню выкупим. На этом этапе смело можно сказать, что у Вас нет никаких рисков, стать нашим партнёром. |