



франшиза с окупаемостью

от 3 до 6 месяцев

КОНЦЕПЦИЯ

ЧебурекМи - точка продажи чебуреков в местах с большим трафиком. Почему чебуреки? Это понятный и сытный продукт, знакомый с детства.

После исследования рынка общепита и street food мы поняли, что сегмент street food разрастается с каждым годом (каждое пятое заведение - street food), а формат монопродуктовых киосков набирает обороты.

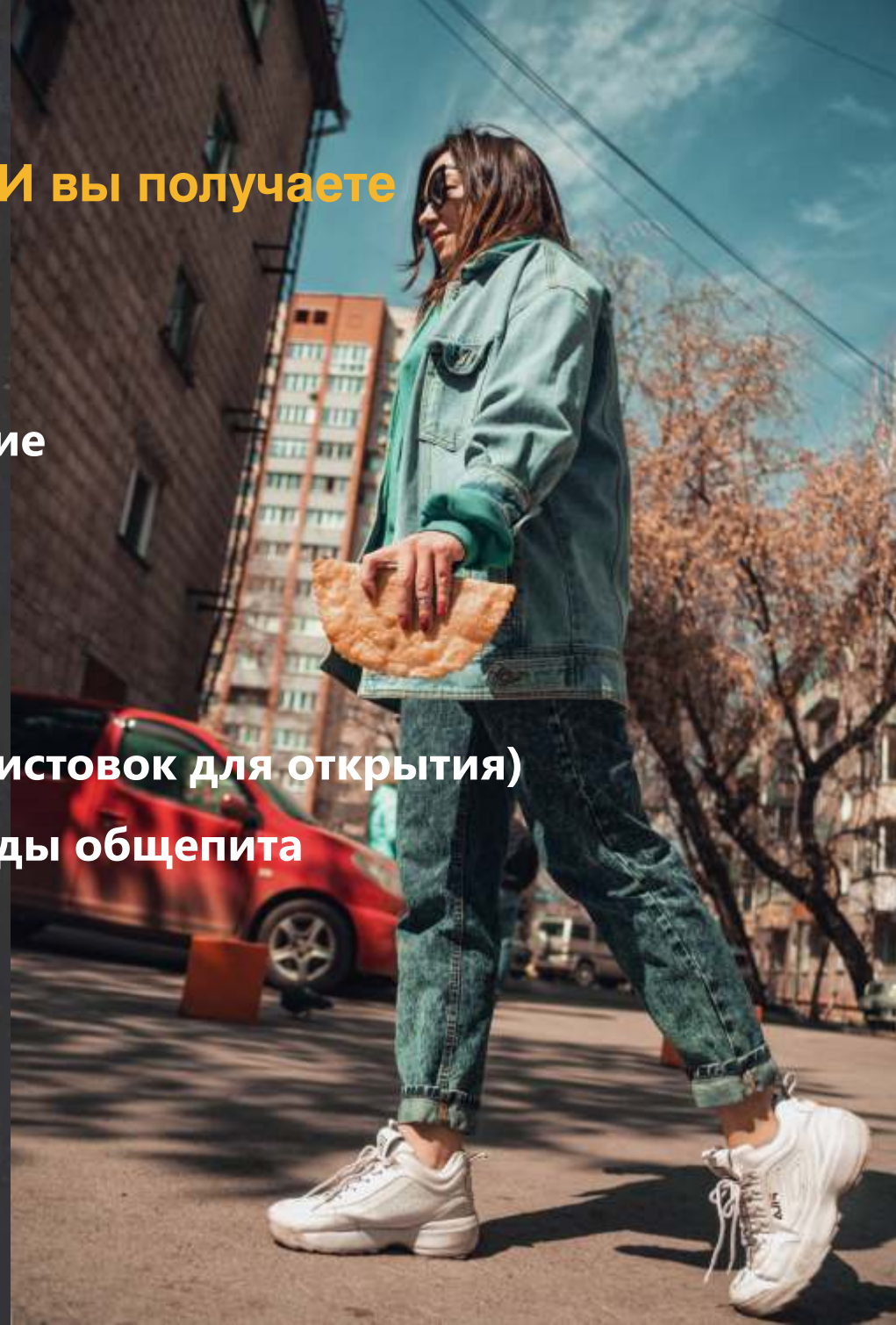
Почему ЧебурекМи выделяется среди остальных франшиз?

1. Просчитанная финансовая модель высокомаржинального бизнеса финансовая
2. Качественный продукт
 - тесто собственного приготовления по разработанной нами рецептуре
 - проверенные поставщики мяса
 - популярная мраморная говядина (один из вариантов начинки)
3. Эффективный маркетинг
 - яркий дизайн
 - привлечение покупателей из соц.сетей
4. Поддержка партнера на каждом этапе открытия
5. Необходимое оборудование входит в паушальный взнос



Присоединяясь к команде ЧебурекМИ вы получаете

1. Маркетинговую поддержку
2. Необходимое для работы оборудование и расходники на первый месяц работы
3. Обучение поваров и управляющего
4. Поддержку на каждом этапе
(от подбора помещения до распечатки листовок для открытия)
5. Разработанное меню с опорой на тренды общепита
6. Организацию открытия
7. Дизайнерские материалы
8. Дизайн-проект помещения



ЧТО ВКЛЮЧЕНО В ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС

Оборудование

Чебуречница (спец.заказ)

Тестокат

Форма для лепки чебуреков

Минидуховка

Щипцы для фритюра

Блендер

Кофемолка (для перца)

Гастроёмкости

Расходники

Упаковка для чебуреков

Салфетки брендированные

Стаканы бумажные с крышкой

Палочки-размешиватели для чая и кофе

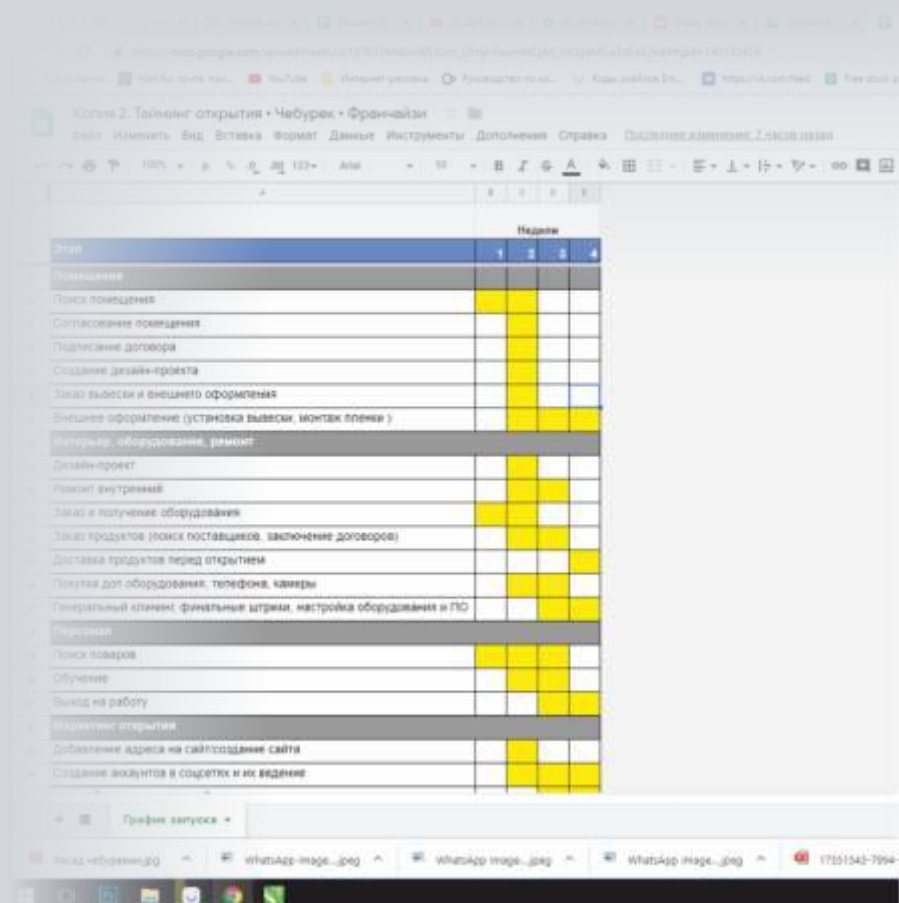
Форма персонала (поварская куртка и головной убор)

Денежный ящик



ПОДДЕРЖКА НА КАЖДОМ ЭТАПЕ

1. Чек-лист открытия
2. Помощь в выборе помещения
3. Брендбук и дизайнерские материалы
4. Дизайн-проект
5. Создание аккаунтов в соц.сетях и ведение их до открытия
6. Подробная стратегия развития на 6 месяцев
7. Обучение подбору персонала
8. Обучение и помощь в адаптации персонала
9. Технологические карты
10. Калькуляция



ОБУЧЕНИЕ

УПРАВЛЯЮЩИЙ

- чек-лист подготовки к открытию
- подробная инструкция по поиску и обучению персонала
- стандарты работы
- инструкции по привлечению и работе с клиентами

ПЕРСОНАЛ

- технология приготовления чебуреков
- видео-обучение процесса приготовления
- технологические карты
- стандарты работы с клиентами



МАРКЕТИНГ

Мы знаем как привлечь людей из онлайн в оффлайн

Чебурек.Ми ориентирован не только на трафик, как большинство киосков фастфуда.

Наша цель - заинтересовать человека в онлайн и сделать его своим клиентом в оффлайне.



Пользователи выложили **более 70 упоминаний компании** в постах и сторис. В день открытия день на аккаунт в Инстаграм подписалось **300 человек**.

Знаем как собрать 1000 человек на открытие с помощью соц.сетей



Больше информации о маркетинге в презентации «Маркетинг»!



ЧЕБУРЕКИ:

- ЧЕБУРЕК С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ 70P
- ЧЕБУПИЦЦА 70P
- ЧЕБУРЕК С МОЦАРЕЛОЙ И ЧЕДДЕРОМ 70P
- ЧЕБУРЕК С КУРИЦЕЙ 60P
- ЧЕБУРЕК С КЛУБНИКОЙ И БАНАНОМ 60P

НАПИТКИ:

- МОРС БРУСНИЧНЫЙ 0,5 50P
- ВОДА БЕЗ ГАЗА 0,5 40P
- КОФЕ АМЕРИКАНО 0,2 45P
- ЧАЙ ЧЕРНЫЙ/ЗЕЛЕНый 40P



УНИКАЛЬНОЕ МЕНЮ

Меню создано с учетом трендов общепита
Адаптация меню под регионы
с особенностями национальных кухонь
Оптимизация цен под каждый город

УСЛОВИЯ ФРАНШИЗЫ

Паушальный взнос **350 000 ₺**

Роялти **3000 ₺ в месяц**

Дополнительные инвестиции на старте **от 150 000 до 250 000 ₺**

Сроки открытия: **до 4-х недель**

Окупаемость **от 3 до 6 месяцев**

Прибыль с **первого месяца**

Итого: для открытия нужно от 500 000 ₺



ОСНОВАТЕЛИ



Александр Долгов

Маркетолог

Основатель сети студий Laser Love

Владелец маркетингового агентства 20x80

Владелец барбершопов Cutman и Стрижевский

Запускал общепит в Китае

Спикер конференций по ресторанному бизнесу



Иван Лузанов

12 лет опыта в сфере общепита

Собственная кейтеринговая компания