



**РУССКИЕ®
БЛИНЫ**

.....
ФРАНЧАЙЗИНГ-КОНЦЕПЦИЯ «РУССКИЕ БЛИНЫ»
.....



**САМОМУ
ВАЖНОМУ
ЧЕЛОВЕКУ
ВСЕ САМОЕ
ПОЛЕЗНОЕ**

**РУССКИЕ
БАБЫ**



Русские блины в цифрах

2006

год основания
компании

26

ресторанов,
открытых
по франшизе

0+

возраст
наших гостей

250 ₽
20%

средний чек
рентабельность

> 8 тыс.
> 2 млн. ₽

гостей в месяц в каждом ресторане
ежемесячная выручка



БЛИННАЯ КАК БИЗНЕС – ЭТО ВЫГОДНО.

- Блины знают все.

Знакомы с детства,
готовятся в каждой семье,
своя любимая начинка.

- Свободный рынок.

Популярный формат
и никаких пересечений
с мировыми гигантами.

- Печь блины легко.

Просто научиться,
интересно наблюдать,
быстро готовить.



- Блины – для всей семьи.

Нравятся детям и взрослым.
Родители спокойны за то,
что ест ребенок. Здоровый
фастфуд - молоко, мука и
ничего лишнего.







РУССКИЕ БЛИНЫ и преимущества

ОЧЕНЬ ВКУСНО! ОЧЕНЬ БЫСТРО!

Эталонное качество и приветливое обслуживание.
От заказа до выдачи – всего **3 МИНУТЫ!**

ДЛЯ ГОРОДСКОГО ЖИТЕЛЯ.

Современный продукт: выглядит привлекательно,
удобно есть, легко взять с собой.

ШЕФ-МАРКЕТИНГ

Мы постоянно думаем, что можно улучшить.
Совершенствуем рецептуры, тестируем сырье, вводим новинки.

ОПЫТ СОБСТВЕННЫХ РЕСТОРАНОВ.

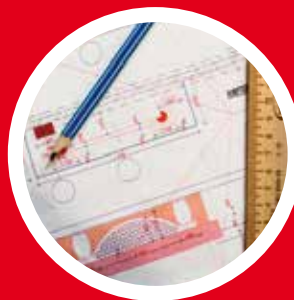
Наши блинные успешны не только на бумаге.
ПОЛУЧАЕТСЯ У НАС — ПОЛУЧИТСЯ И У ВАС.







ЧТО МЫ ПРЕДЛАГАЕМ?



ПОМОЩЬ НА СТАРТЕ 🚩

- требования к помещениям;
- список оборудования;
- рекомендации по поставщикам;
- матрица рецептов и ингредиентов;
- полное планирование эргономики помещения;
- обучение сотрудников и бригада стартапа;
- инструкции, рецептуры, стандарты работы;
- шеф-монтаж, настройка и запуск оборудования.



ПОДДЕРЖКА В РАБОТЕ

- единая информационная линия;
- обслуживание интерактивного меню экранов;
- программное обеспечение бизнес-процесса;
- техническая помощь;
- обновление меню, ввод сезонных предложений;
- поставки ключевого сырья, брендированной посуды и упаковки.





ПЛАН ДЕЙСТВИЙ



1 Знакомство

Обстоятельное и с личной встречей. Мы хотим быть уверены, что передаем дело в надежные руки.



2 Договор

С этого момента работаем вместе.



3 Подбор помещения

Вы ищете на основе требований, а мы помогаем выбрать лучшее.



6 Отделка и ремонт

Успеть за 3 месяца — хорошая и выполнимая цель.



5 Обучение

Предлагаем 20 дней интенсивного опыта для франчайзи и администраторов.



4 Монтаж оборудования

Помогаем настроить, учим эксплуатировать.



7 Запуск блинной

Командируем сотрудников, задаем высокую планку со дня открытия.



8 Успешная деятельность

Развиваемся в тесном партнерстве: снабжаем, консультируем, обслуживаем.

ФОРМАТЫ БЛИННЫХ

ГОРОДСКАЯ БЛИННАЯ

- Блинная в отдельном здании на первой линии.
- Собственный зал, детская игровая зона.
- Ориентир на обеды по будням и семейные визиты по выходным.
- Возможность передать гостю не только вкус, но и дружелюбную атмосферу.

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС
300 тыс. ₽

ОКУПАЕМОСТЬ
26-32 месяца

РОЯЛТИ
3%

ТОЧКА БЕЗУБЫТОЧНОСТИ*
2 месяца

ИНВЕСТИЦИИ
≈ 7,5 млн. ₽

* Точка безубыточности — объём производства и реализации продукции, при котором расходы будут компенсированы доходами, а при производстве и реализации каждой последующей единицы продукции предприятие начинает получать прибыль.



ИНВЕСТИЦИИ В ГОРОДСКУЮ БЛИННУЮ



	ДОЛЯ В ОБЩИХ ЗАТРАТАХ, %	ИНВЕСТИЦИИ	МЕСЯЦ 1	МЕСЯЦ 2	МЕСЯЦ 3
Разработка дизайн-проекта	0,7%	50 000	50 000		
Строительно-монтажные, отделочные работы	31,7%	2 380 000			
Строительные работы		1 000 000	370 000	310 000	320 000
Сантехника		40 000		40 000	
Материалы		700 000	130 000	400 000	170 000
Электрика		160 000		85 000	75 000
Вентиляция		480 000			480 000
Мебель и интерьер	13,6%	1 020 000			
Стулья, кресла, столы, подстоля, диваны		600 000		600 000	
Освещение		70 000		70 000	
Предметы интерьера, шторы		140 000			140 000
Игровая зона		120 000		90 000	30 000
Декор, печать на кафеле, фотообои		90 000			90 000
Посуда и инвентарь	0,7%	50 000			50 000
Оборудование	35,5%	2 660 000			
Оборудование для блинной		2 230 000	1 400 000	830 000	
Оборудование для кухни		430 000			430 000
IT-оборудование, звук, безопасность	12,5%	940 000			
Видеонаблюдение		40 000		40 000	
Пожарная система, охранная система		100 000			100 000
Кассовое оборудование, компьютеры, ПО		700 000		250 000	450 000
Музыкальное оборудование, звук, экраны		100 000			100 000
Форма для персонала	1,0%	75 000			75 000
Вывеска	3,3%	250 000	250 000		
Прочие	1,0%	75 000	25 000	25 000	25 000
Итого:	100,0%	7 500 000	2 225 000	2 740 000	2 535 000

ОТКРЫТИЕ

АНАЛИЗ РАСХОДОВ ДЕЙСТВУЮЩЕГО РЕСТОРАНА

СТАТЬЯ	СЦЕНАРИЙ 1	%	СЦЕНАРИЙ 2	%	СЦЕНАРИЙ 3	%
Выручка	1 400 000		1 800 000		2 500 000	
Статьи издержек						
01. Транспортные расходы	10 000	0,7%	10 000	0,6%	10 000	0,4%
02. Себестоимость реализованной продукции	500 000	35,7%	625 000	34,7%	893 000	35,7%
03. Аренда	200 000	14,3%	200 000	11,1%	200 000	8,0%
04. Эксплуатационные, коммунальные расходы, зарплата сотрудников	350 000	25%	410 000	22,8%	460 000	18,4%
05. Потери товаров при реализации	28 000	2,0%	36 000	2,0%	50 000	2,0%
06. Хоз.расходы (хоз.товары, быт.химия, канц.товары)	30 000	2,1%	30 000	1,7%	30 000	1,2%
07. Прочие расходы	50 000	3,6%	50 000	2,8%	50 000	2,0%
08. Роялти	42 000	3,0%	54 000	3,0%	75 000	3,0%
Итого издержек	1 210 000	86,4%	1 415 000	78,7%	1 768 000	70,7%
Доход до вычета налогов	190 000	13,6%	385 000	21,3%	732 000	29,3%

БЛИННАЯ НА ФУДКОРТЕ

- Все достоинства ресторана быстрого питания «Русские блины» и минимум эксплуатационных издержек.
- Оптимизированный штат.
- Ориентация на высокую проходимость, трафик создается ТЦ.
- Соседство с известными брендами позволяет выгодно преподнести себя.

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС
300 тыс. ₽

ОКУПАЕМОСТЬ
28-36 месяца

РОЯЛТИ
3%

ТОЧКА БЕЗУБЫТОЧНОСТИ*
2 месяца

ИНВЕСТИЦИИ
≈ 5,5 млн. ₽

* Точка безубыточности — объём производства и реализации продукции, при котором расходы будут компенсированы доходами, а при производстве и реализации каждой последующей единицы продукции предприятие начинает получать прибыль.



УЛИЧНЫЙ ПАВИЛЬОН

- Удобное для покупателей расположение.
- Стартовые вложения достаточно необременительны.
- Возможность в короткие сроки создать сеть и увеличить узнаваемость бренда.
- Павильон мобильный, при необходимости можно легко переместить в другое место.

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС
300 тыс. ₽

ОКУПАЕМОСТЬ
6-12 месяца

РОЯЛТИ
3%

ТОЧКА БЕЗУБЫТОЧНОСТИ*
2 месяца

ИНВЕСТИЦИИ
≈ 1,7 млн. ₽

* Точка безубыточности — объём производства и реализации продукции, при котором расходы будут компенсированы доходами, а при производстве и реализации каждой последующей единицы продукции предприятие начинает получать прибыль.





ЧТО ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ?

1 ФРАНЧАЙЗИНГОВЫЙ ПАКЕТ ДОКУМЕНТОВ

- инструкции для всех сотрудников;
- стандарты работы;
- брендбук и макеты промо-материалов.

2 МАТРИЦА РЕЦЕПТУР И ИНГРЕДИЕНТОВ

- готовые блюда;
- рецептуры;
- технологические карты с пошаговым описанием приготовления.



3 СПИСОК ОБОРУДОВАНИЯ

- даём рекомендации по выбору оборудования;
- обсуждаем альтернативные варианты;
- помогаем получить скидки на поставку.

4 ПОСТАВКИ КЛЮЧЕВОГО СЫРЬЯ ФИРМЕННОЙ ПОСУДЫ И УПАКОВКИ

- осуществляем прямые поставки от производителя по минимальным ценам;
- рекомендуем первоначальный запас.



5 ОБУЧЕНИЕ СОТРУДНИКОВ

- обязательно для франчайзи и 2-х сотрудников;
- бесплатно на базе действующего ресторана «Русские блины»;
- возможно на месте, с нашей командой открытия.

6 ЕДИНАЯ ИНФОРМАЦИОННАЯ ЛИНИЯ

- принимаем отзывы и предложения в единый call-центр;
- самостоятельно обрабатываем негатив;
- предлагаем варианты решения вопросов.



7 ОБНОВЛЕНИЕ МЕНЮ, ВВОД СЕЗОННЫХ ПРЕДЛОЖЕНИЙ

- предлагаем решения по сезонным блюдам;
- обновляем технологические карты;
- дистанционно обучаем технологии производства.

8 ОБСЛУЖИВАНИЕ ИНТЕРАКТИВНОГО МЕНЮ ЭКРАНА И САЙТА

- обновляем информацию на интерактивных экранах и вводим новинки в кассовую программу;
- исправляем технические ошибки;
- обслуживаем сайт.





Улы, я стандарт!

ОРИЕНТИР

Русские Бани



РУССКИЕ
БАНИ

РУССКИЕ
БАНИ

ОБУЧЕНИЕ

- 1 Обязательно для франчайзи и 2-х сотрудников.
- 2 Бесплатно на базе действующего ресторана «Русские Блины».
- 3 Включает все этапы работы с проверкой полученных знаний и навыков.
- 4 Требуется наличие санитарных книжек для общественного питания.



