



SENOR DÖNER

Создай свою сеть фастфуд с Senor Doner

Привычный продукт, современные системы аналитики и автоматизации, прозрачные условия.

Предлагаем открыть собственное(ые) гриль кафе «Senor Doner» на условиях франчайзи в вашем городе. Внедряем технологии, обучаем и сопровождаем запуск: от дизайн-проекта до закупки продуктов.

Мы умеем делать качественную шаурму. У нас автоматизировано всё: от кухни до курьерской доставки. Сетью Гриль Доставкой управляет автоматизированная система.

Взнос: 290 тыс. руб
Роялти: 3% - с 1 по 6 месяц, 5% - с 6 месяца от выручки + налог 6% от суммы роялти
Минимальный бюджет: 1,193 млн руб.
Рентабельность: 20–35% мес.
Окупаемость: от 10 до 14 мес

Форматы Гриль Кафе



Гриль Кафе

Инвестиции

от 1 193 000 руб



Павильон

Инвестиции

от 1 800 000 руб



SENIOR DÖNER



Фуд трак

Инвестиции от 1 590 000 руб

О компании:

Senor Doner – это федеральная сеть гриль кафе. Мы используем современные технологии аналитики и оптимизации, чтобы создать бизнес, который будет работать десятилетиями совершенствуясь изо дня в день.

Наше Меню состоит из широкого выбора блюд. К основным блюдам относятся товары локомотивы - денёр в лаваше (шаверма, шаурма) и шавербокс, так же есть остальные группы товаров - закусок (Картофель фри, картофель айдахо, сырные роллы и т.д.), а также напитки.

История:

Мы занимаемся бизнесом почти 10 лет, на нашем счету 8 действующих предприятий от хостелов до служб доставки и баров. Мы учились 8 лет, ошибались и наконец создали проект «Senor Doner». Мы прописывали работу одного гриль кафе 7 месяцев. Нашей задачей было создать бизнес, который мог бы приносить прибыль независимо от экономической ситуации, погоды и других факторов. И да – мы совершенствуем наши бизнес процессы каждый день, каждый день мы находим что-то новое и становимся лучше!



Сейчас у нас работает собственная сеть в г.Петрозаводск, которая насчитывает 6 торговых точек. Запущено 12 партнеров, 7 партнеров запустятся до 15.10.2019!

Показатели:

Ниже представлены скриншоты из нашей системы управления кафе. На ней вы можете увидеть выручку за месяц, количество средних чеков и их размер, а также “прибыль” после вычета расходов на сырье. Более подробно с стандартной финансовой моделью можно ознакомиться:

- По ссылке (скопируйте ссылку ниже и вставьте в браузер)
- <https://drive.google.com/open?id=1r3MFfGRVqhKeEaaCX4hSJGCAWqeETUvLopPmCYIvVbo>
- Открыв прикрепленный файл “финансовая модель и стоимость открытия”

Первое гриль кафе, первый месяц работы:



Второе гриль кафе, июль 2018 года:



ТЦ Главный — статистика продаж

ТЦ Главный ▾

Распечатать

1 октября — 31 октября ▾

Сегодня,
20 ноября

14 970,00 ₽ +10%
выручка

9 423,39 ₽ +11%
прибыль

64 +8%
чека

60 -2%
посетителей

233,91 ₽ +2%
средний чек

Выручка **День** Неделя Месяц



672 699,70 ₽
выручка

433 234,42 ₽
прибыль

2 737
чеков

2 778
посетителей

246,23 ₽
средний чек

Первое гриль-кафе франчайзи в г.Кондопога*

*В г. Кондопога сильно отличаются арендные ставки, стоимость часа труда, оплата курьерам и прочие издержки, что делает эту точку равной по эффективности с теми, которые размещены в городе Петрозаводск.

Сегодня,
19 августа

1 543,00 ₽ +67%
выручка

1 042,12 ₽ +60%
прибыль

4 +50%
чека

4 +50%
посетителя

385,75 ₽ +35%
средний чек

Выручка **День** Неделя Месяц



430 149,00 ₽
выручка

257 265,21 ₽
прибыль

1 830
чеков

1 829
посетителей

235,96 ₽
средний чек

Суть бизнеса:



Мы хотим создать большую федеральную сеть гриль кафе, чтобы каждый гость, независимо от того, в каком он городе живет, мог получить тот же самый вкусный, горячий денёр в лаваше, сделанный по стандартам в кристально чистом, ярком заведении. Для каждого продукта прописаны свои стандарты, классический денёр в лаваше готовится за 1 минуту 57 секунд.

Обучение персонала. Боль, которую мы решили.

Наша система отлажена так, чтобы абсолютно любой человек научился работать в гриль кафе за 4 дня, который за всю свою жизнь приготовил только бутерброд. Всегда остро стояла проблема найти сотрудников в другие проекты, часто приходилось брать профессионалов, которые выставляли свои условия и соответствующий уровень заработной платы, а тех, кого мы долго обучали, в один момент могли уйти и приходилось начинать заново.

Как мы решили эту проблему?

Во-первых все наши процессы подробно описаны в базе знаний, которая только для повара и кассира составляет более 180 страниц, а общая база составляет более 300 страниц.

Во-вторых, на каждой точке - везде присутствует инфографика, которая поможет начинающему сотруднику сориентироваться в сложной ситуации.

В-третьих, у нас четко прописана система обучения персонала, гриль мастер приступает к работе только после успешного прохождения экзамена “на у жарку мяса”, экзамен на знание всего меню и всех технологических процессов, а также особенностей работы предприятия.

В-четвертых, у каждого сотрудника есть KPI и оценка нашей службой видеоконтроля. С самого начала сотрудник знает, что если будет стараться и следовать нашим инструкциям, то сможет получать заработную плату, которой могут позавидовать шефы некоторых ресторанов.

В-пятых, мы готовим мясо по особой уникальной технологии, о которой описано ниже.



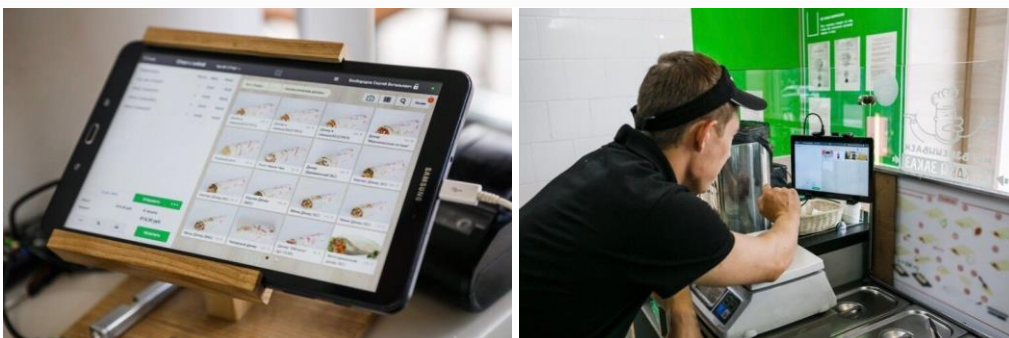
SENOR DÖNER



Автоматизированная система управления кафе и доставка:

Когда человек делает покупку на сайте, заказ моментально попадает в наш колл-центр, программа автоматически определяет, в какое из гриль кафе попадет заказ (за каждым кафе закреплена зона доставки), оператор назначает курьера через приложение. В этот момент на торговой точке звучит уведомление. Кассир одним нажатием отправляет заказ на экран повара. Таким образом нам удается доставить заказы в среднем за 39 минут! Минимизируем человеческий фактор!

Для администратора работает «админ-панель», в которой содержатся исключительные данные о том, кто работал в какие смены и сколько часов, какие товары продаются лучше/хуже, программа позволяет интегрироваться с 1С, проводить ревизии, вносить поставку, а также вести финансовый учет – всех функций не перечислить, но вы останетесь довольны.



Мы стараемся сделать все максимально круто и красиво:



- У нас очень вкусные фотографии, которыми могут пользоваться наши партнеры:



- Мы разрабатываем рекламные материалы и даем к ним доступ всем партнерам, более того, мы не отказываемся от предложений партнеров с их рекламными материалами:



SENOR DÖNER

БЕСПЛАТНЫЙ СЫР
БЫВАЕТ ТОЛЬКО
В SENOR DÖNER

0 рублей
добавка сыр
к каждой
шаурме

Сделай заказ
прямо сейчас
на senordoner.ru



ТЦ «Главный», ул. Мелентьевой 28 Октябрьский пр. 16 ТЦ «Ритм», ул. Ровио 15

- Мы поставляем брендированную упаковку своим партнерам.



- Наши сотрудники одеты в фирменную одежду.



- Создаем вот такие анимационные меню



Дистанционная система контроля и “тайные” покупатели

- Для каждого своего партнера мы выделяем “визора”. Визор - это специально обученный человек, который будет просматривать работу вашей точки 3 раза в день по 10 минут. Он заполняет специальную таблицу с 30 критериями по инструкции. В результате у каждого сотрудника складывается итоговый за месяц балл “службы контроля”.



Это балл используется для повышения ставки сотрудника и перехода на новый уровень.

- Мы ведем контроль через “тайных покупателей”, который будет заполнять специальную анкету и выезжать на торговую точку для оценки качества продукта, скорости изготовления, опрятности сотрудников и чистоты кафе.

В нашей базе знаний более 300 страниц текста, который отработан на практике.

Все, что происходит в кафе в течение дня - прописано досконально. Владелец точки беспокоиться не стоит - мы и для него прописали всё - от подбора помещения и открытия фирмы до ежедневного контроля за торговой точкой, также сетью гриль кафе..

Полную навигацию по франшизе можно посмотреть:

- По ссылке (скопируйте ссылку ниже и вставьте в браузер):
- https://drive.google.com/open?id=1JxMpiVVh-7RE_beyi6PYHGQQuMr5hDhDjygxDXYcpBY

А вот пример инструкции гриль мастера:

Заворачивание продукта:



Инструкция по заворачиванию продукта

Актуально на 25.01.2018

Инструкция по заворачиванию продукта (упаковка):

1. Повар достает с полки у морозильника разрезанный кассиром на двое бумажный лист. Кладет перед собой прямоугольно. К нижнему правому углу по диагонали кладет продукт.
2. Закрывает сверху нижним левым углом.
3. Заворачивает лист слева.
4. Поворачивает на один раз продукт.
5. Заворачивает лист справа.
6. Снова поворачивает продукт.
7. Кладет готовый продукт на весы открывающимся кончиком вниз.
8. Ставит метку маркером на каждый продукт



*всегда можно посмотреть на инфографику перед глазами.

Уникальная технология приготовления мяса

Мы провели революцию на рынке, теперь – никаких шишей/бобин с мясом

- В основе продукта теперь большие куски курочки, которые мы заготавливаем в печи, представьте, всего за 5 минут.
- Основой является смесь секретных специй, которая позволяет добиться такого результата, при котором мясо не ужаривается, остается сочным очень долго, имеет яркий насыщенный вкус.
- Наши гости теперь получают большие и невероятно вкусные куски сочного мяса, а мы – торговую наценку свыше 200%.



- Еще один важный момент – теперь золотой стандарт – мясо всегда одинакового вкуса, независимо от того, кто и как его готовил!

Что мы делаем для нового партнера:

- Мы оплачиваем проживание и даем бесплатное обучение нашему будущему франчайзи и неограниченному количеству его сотрудников.
- Настраиваем службу доставки и выделяем оператора службы доставки для партнера бесплатно.
- Мы выделяем сотрудника службы видеоконтроля для партнера бесплатно.
- Помогаем разработать эффективную рекламную стратегию на мощный “вход” на рынок.
- Поставляем необходимую брендовую продукцию.
- Решаем вопрос о поставках готового мясного продукта и лавашей для франчайзи. Чем нас становится больше - тем больше мы будем зарабатывать все вместе.
- Помогаем подобрать помещений, поддерживаем в юридических вопросах.
- Предоставляем доступ ко всем нашим наработкам, от работы кассира до инструкций управлению сетью гриль кафе.
- Постоянно вносим правки, разрабатываем новые продукты и ищем варианты, как снизить наши издержки.

НАМ НУЖНЫ ЛЮДИ, КОТОРЫЕ ДУМАЮ ТАК ЖЕ КАК И МЫ

Скажем честно, 10 торговых точек собственной сети могут приносить больше чем роялти “минус” расходы 50-100 франчайзи, если бы мы хотели заработать денег, мы бы шли по другому пути. Наша задача объединить похожие умы и дорабатывать проект всем вместе на пути к построению глобальной компании!

Придется ли мне работать?



Да, придется. Даже простая “сдача квартир в аренду” требует усилий (получение аренды, контроль состояния квартиры, вложения в фонд капитального строительства). Наш бизнес - не исключение из правил - работать будет нужно!

ЗАЧЕМ МНЕ ТОГДА ФРАНШИЗА?

- Мы отработали тысячи ошибок, которые могли бы привести к закрытию бизнеса в первые 2 месяца работы, потеряли много денег, но и заработали за эти 8 лет. Все ошибки и знания мы описали в нашей базе знаний.
- Мы контролируем работу предприятия дистанционно и помогаем своим партнерам во всем. Никогда, ни в чем не отказываем.
- Наши гриль-кафе при соблюдении наших правил работают в «плюс» с первого месяца

Почему в открытие нужно вложить от 1 млн рублей, ведь есть более дешевые предложения?

- Мы, называя сумму инвестиций, учитываем качественное оборудование, которое будет служить вам долго, ремонтные работы с качественными износостойкими материалами, закладываем “непредвиденные расходы”, расходы на первоначальный закуп товара, вложения в маркетинг, качественные кассовые узлы с автоматизацией. Если вы хотите сэкономить на открытие - помните, скупой платит дважды - и да, мы тоже это проходили !

Честные условия “Senor Doner”

- **Единовременный паушальный взнос 290 000 рублей**
- **Роялти: от 3% с 1 по 6 месяц, 5% с 6 месяца, +6% налог от суммы роялти**
- **Окупаемость от 10 до 14 месяцев в зависимости от комплектации торговой точки.**
- **Чистая прибыль с 1 дня работы**

Если вас заинтересовало наше предложение, давайте знакомиться!



Этапы взаимодействия франчайзи и франчайзера:

(скопируйте ссылку ниже и вставьте в браузер)

- [https://drive.google.com/open?id=1VrOu98m7PAA3OOzLVcGSM
Dhb_iDkazdnvbCOI_5z8fI](https://drive.google.com/open?id=1VrOu98m7PAA3OOzLVcGSMDhb_iDkazdnvbCOI_5z8fI)