

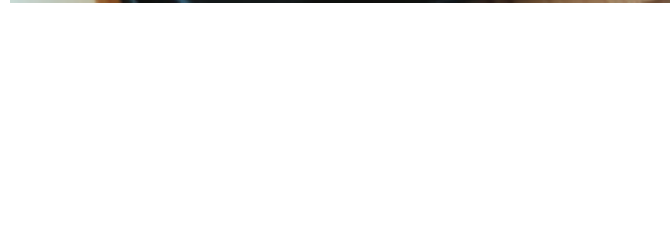
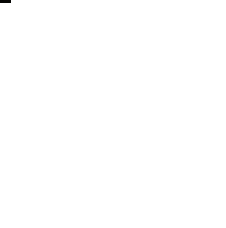
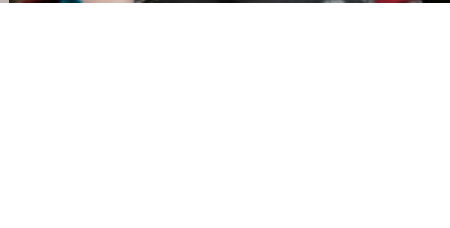
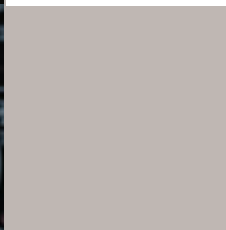
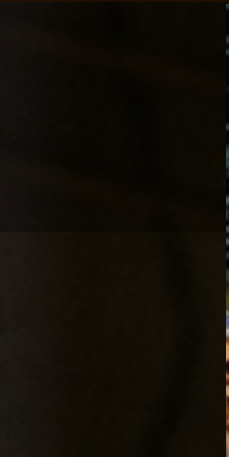
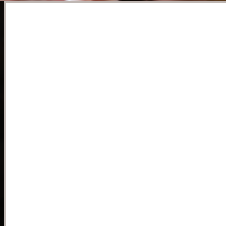
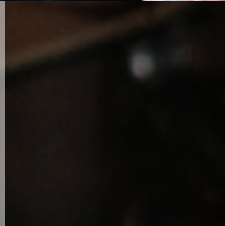
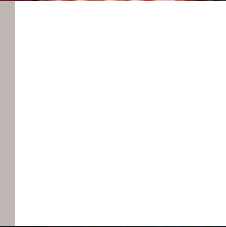
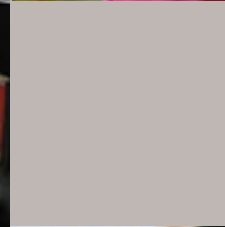
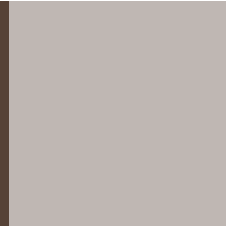
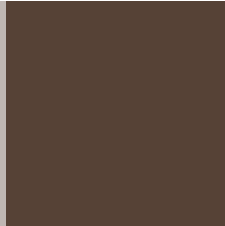
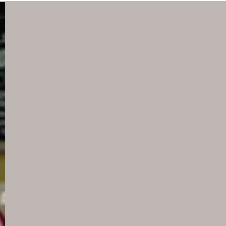


Мякушка

ПРЕЗЕНТАЦИЯ  ФРАНШИЗЫ

Пекарня "Мякушка"









«Мякушка» — не просто уютная пекарня рядом с домом или работой, это семейный бизнес. Для нас важна не только уверенно работающая экономическая модель, но и особая теплота, душевная атмосфера, уверенность друг в друге и завтрашнем дне.

Открытие пекарни должно быть осознанным решением. Желание делать людям вкусно, делиться теплотой человеческого общения и лично участвовать в управлении – должны идти от чистого сердца. Если это так, мы приглашаем вас стать частью нашей семьи и в самом скором времени начать работать с самой душевной и тёплой едой.

Мы поможем определиться с удачным местом для пекарни, дизайн-проектом и ремонтом, познакомим с надёжными поставщиками сырья, обучим сотрудников и поделимся отработанными и проверенными семейными рецептами.

Добро пожаловать в семью!

*Директор «Мякушки»
Иван Иванов*





Почему именно «Мякушка»?



Уникальный формат, сочетающий пекарню, кондитерскую и кофейню.

Сюда удобно забежать по пути домой или на работу, чтобы перекусить или купить что-то вкусное для родных, зайти с детьми во время прогулки чтобы перевести дух и накормить малышей.



Бережливый семейный бизнес, в котором учтены и оптимизированы все расходы и доходы. Каждый вложенный рубль трудится на благо всего дела.



Франчайзи «Мякушки» — это семья с надёжными партнерами, сезонными обновлениями меню, обменом опытом, обучением сотрудников.



Первые 20 пекарен будут открыты в Екатеринбурге и ближайших городах — так поддержка всегда будет рядом и вы не останетесь наедине с возможными проблемами и вопросами.





История «Мякушки»

Иван Иванов, директор

Наша семья крепкая и дружная. Да, нас немного, но мы держимся друг за друга как звенья одной цепи. Открыть пекарню — наша давняя мечта. Мы много трудились и скрупулёзно готовились к этому шагу, ведь мы всё привыкли делать целно и до конца.

Когда мы готовили помещение под пекарню, мой педантичный отец, строитель по профессии, рассчитал всё до миллиметра и учёл каждый ватт энергии, в этом ему нет равных. Всё, что в последующем появилось на тех местах, где оно сейчас стоит, вся функциональность помещений, эргономичность, эстетика — было просчитано и реализовано строго по плану.

Моя мама взяла на себя производственную часть. Всё, что мы сейчас печём, все рецептуры, состав, ассортимент, внешний вид отработаны в мельчайших деталях. Организация рабочего процесса, контроль пекарей и кондитеров, и как следствие, вкусная выпечка — это целиком заслуга моей мамы.





Без дела не осталась даже совсем малышка, на тот момент, — дочь Соня. Она взяла в руки кисти, краски и карандаши, чтобы нарисовать милые и добрые картинки, которые украшают стены пекарни. Сегодня эти картинки уже оцифрованы и стали частью нашего фирменного стиля.

В свою работу мы все вкладываем душу. Мы любим то, что делаем, а потому печём для гостей с любовью и они благодарны нам.

Экономика проекта просчитана до мелочей, бизнес-процессы отлажены и работают как часы. Работать в рутине — это не про нас, у нас есть место для творчества. Сезонные продукты, праздники и национальные фестивали — это отличный повод добавить в меню что-то новое и необычное. Особое место занимают торты на заказ — это часто сложная кондитерская, художественная и даже инженерная задача.

Сегодня мы готовы поделиться нашим опытом, компетенциями, технологиями и рецептурами. Мы приглашаем вас стать частью нашей франчайзинговой «семьи» и дарить мягкость, вкус и уют вместе с нами!



Что вы получите:



Франчайзи-бук. Руководство по организации производства

Рекомендации по организации производства, требования безопасности и СанПин, требования к ведению учёта и документации, информация об организации уголка потребителя, работе с различным оборудованием и кадровому учёту.



Технологические карты

Настоящая библия для работников вашей кухни — сборник проверенных и отработанных в «Мякушке» рецептов.



Руководство по использованию фирменного стиля

С его помощью вы справитесь с изготовлением разных макетов, которые могут вам понадобиться в работе, легко оформите визитки, объявления, ценники, сертификаты или флайеры.





В рамках паушального взноса:

-  *помогаем в подборе помещения и переговорах с арендодателем.*
-  *готовим дизайн-проект: проекты электро-, водоснабжения и канализация, дизайн помещения и фасада.*
-  *даём контакты рекомендуемых поставщиков.*
-  *помогаем в подборе и обучении персонала.*
-  *стажируем ваших сотрудников в нашей пекарне.*
-  *обучаем: видеокурс по приготовлению блюд; стартовое обучение; консультации и выезды первые 3 месяца.*
-  *продвигаем в социальных сетях первые 3 месяца.*
-  *поддерживаем по любым возникающим вопросам 365 дней в году.*



ЧИТАЛЬНЫЙ ЗАЛ
Шляпки
ЧИТАЙТЕ пока цветет

Сколько стоит открытие

Стоимость открытия «Мякушки» складывается из затрат на ремонт и оборудование и паушального взноса. Вот примерная смета, точные суммы можно определить после выбора помещения, когда будут известны его площадь и состояние.

Строительные материалы (плитка, обои, светильники)	190'000
Строительно-монтажные работы	216'000
Электрооборудование (печи, шкафы, миксеры)	500'000
Вспомогательное оборудование (столы, полки, мойки..)	62'000
Кухонный инвентарь (ножи, кастрюли, посуда...)	38'000
Мебель (мягкая зона, прилавок)	37'000
Вывеска	70'000
Кассовое оборудование	30'000
Итого затраты на ремонт и оборудование:	1143'000
Паушальный взнос	400'000





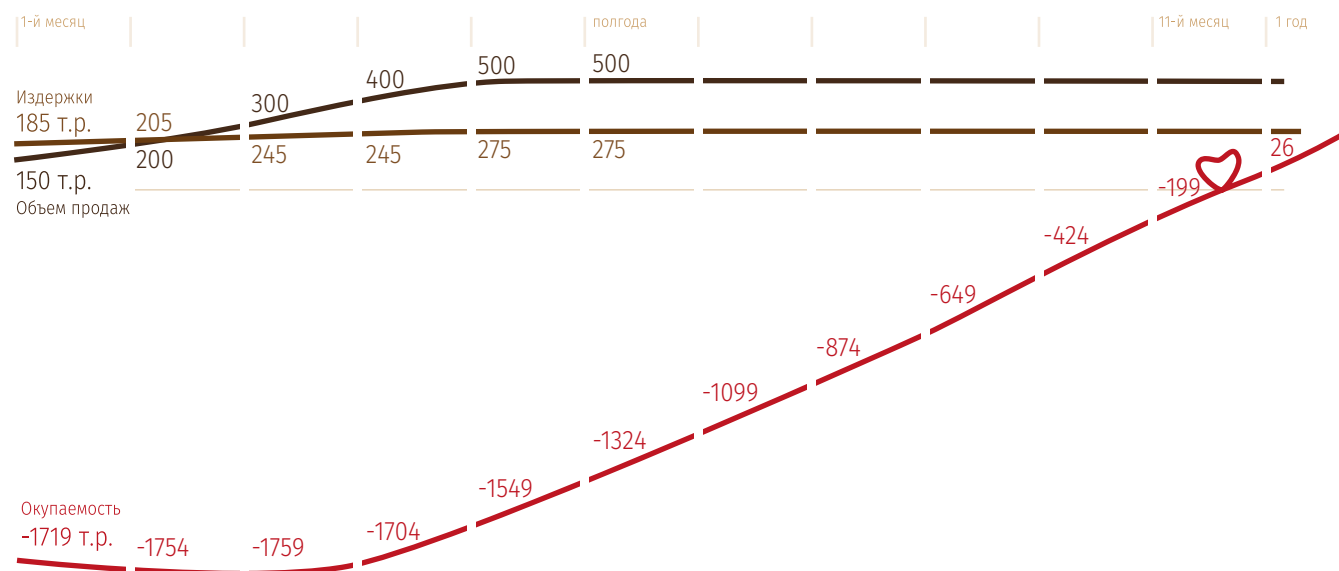
Экономика бизнеса

В среднем пекарню посещает более ста уникальных покупателей в день.

Месячный оборот пекарни — около полумиллиона рублей.

Затраты (включая налоги, ФОТ и стоимость продуктов) — около 275 тыс. руб.

Инвестиции в открытие пекарни окупаются в течение 11 месяцев — года.



* График примерно показывает рост бизнеса. Реальные значения зависят от места расположения, покупательской способности и пр.





Лишние слова ни к чему!

Говорить, показывать и писать о пекарне можно много, но лучше просто попробовать, поэтому будем рады познакомиться и рассказать вам о бизнесе.

Ждем вас в «Мякушке» на Анатолия Мехренцева, 42 в Екатеринбурге!

+7 (905) 807-49-15

info@myakushka.com

myakushka.com





Makynka

семейная пекарня-кафе