

A close-up photograph of a person's hands, dusted with flour, sifting more flour from their palms. Below the hands, on a dark wooden surface, are various baking ingredients: a large ball of dough covered in flour, a wooden rolling pin, a small terracotta bowl containing flour, a green egg carton with several white and one brown egg, and two cracked eggshells. The background is dark, making the ingredients stand out. The overall mood is rustic and artisanal.

Брежель  
малазун  
пекарня

Брежель

Крафтовые пекарни

A horizontal line of small, evenly spaced yellow dots.





– это пекарни  
ремесленной выпечки  
с полным циклом  
производства

и доходностью  
от **300 000** руб/мес





# По данным РБК

за прошлый год объем рынка хлеба

составил **728,9** млрд.руб.

и увеличился на **1,9%**,

а по данным NPD Group в условиях пандемии россияне стали покупать

хлеб на **54%** больше.

Каждый день в России  
открывается 6 новых пекарен

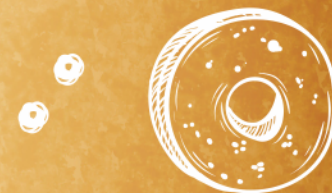


**Брецель**  
малазий  
пекарня



# В условиях конкуренции открытие крафтовой пекарни является наиболее правильным решением, так как:

- продукцию таких пекарен не выпускают хлебзаводы и сетевые гипермаркеты;
- **хлеба и выпечка в них максимально полезная;**
- в рецептурах используются натуральные закваски **без химии и ГМО;**
- в России возрастает **спрос на ЭКО продукты;**
- количество крафтовых пекарен в России менее 1%, в Европе свыше 60%



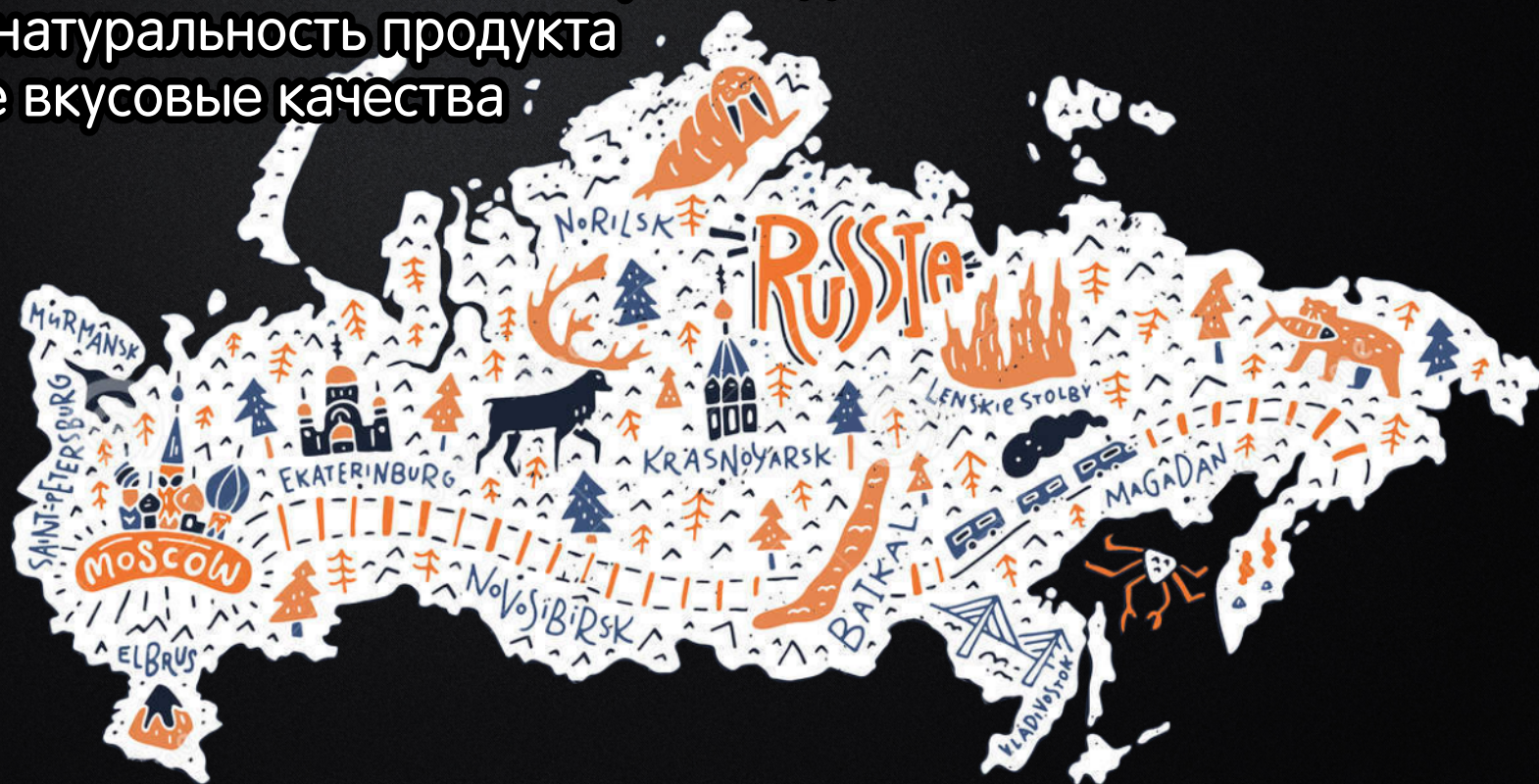


# Пекарни Брецель

– это крупная федеральная сеть,  
представленная более чем в 10 регионах РФ,  
Казахстане и Беларуси.

В пекарнях "Брецель" мы применяем европейские и забытые в России технологии хлебопечения со времён 1900 года.

Печём хлеба на заквасках собственного производства,  
чтобы обеспечить натуральность продукта  
и исключительные вкусовые качества :





# Особенности пекарен Брецель

- Полный цикл производства, включая закваски
- Дизайн пекарен выполнен в уютном европейском стиле
- Ручной способ приготовления обеспечивает оригинальный внешний вид продукции
- Открытый формат производства за стеклом придает особый шарм интерьеру пекарни
- В каждой пекарне предусмотрены удобные посадочные места для гостей











# В ассортименте Брецель

- более 40 позиций хлеба: с семечками, орехами, маслинами, клюквой, мёдом, отрубные;
- более 100 позиций оригинальной мелкой выпечки и пирогов с натуральными начинками;
- собственное кондитерское производство тортов, пирожных и десертов;
- полуфабрикаты собственного изготовления;
- настоящий зерновой кофе.

**Всё это позволяет добиться максимальной рентабельности и прибыли**







# За создание лучших рецептов

отвечает талантливый технолог  
сети пекарен «Брецель», **Денис Муханов**

В октябре 2019 года Мировой Музей  
заквасок хлеба в Бельгии пополнился  
единственным российским экземпляром  
от Дениса Муханова

Он лично контролирует процесс обучения  
персонала наших франчайзи, а также является  
руководителем отдела технологической  
поддержки сети «Брецель»





# Команда профессионалов *Брежел*

- окажет поддержку при открытии пекарни на всех этапах
- подберёт локацию под будущую пекарню
- проведёт анализ места и сформирует маркетинговую стратегию запуска;
- полностью спроектирует производство и дизайн заведения
- подберёт и обучит персонал пекарни









# Франшиза Брецель позволяет:

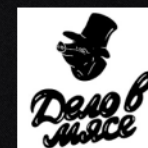
- открыть новое предприятие «под ключ» всего за 1,5 месяца
- заключить федеральные контракты сети «Брецель»



МИРАТОРГ

самокат

Puratos  
Надежные партнеры в инновациях



- оснастить производство специально спроектированным, качественным оборудованием
- сэкономить на оснащении производства 200 000 до 1 500 000 рублей
- выйти на прибыль уже в первый месяц работы





# Экономическая модель пекарни

Работа наших пекарен позволяет:

- иметь средний чек свыше **200** рублей;
- обслуживать до **400** покупателей в день;
- получать максимальную прибыль  
**600 000** рублей в месяц





# Прибыль пекарни



Оборот  
**1 000 000 руб.**



Сырье  
**340 000 руб.**



Зарплата  
**220 000 руб.**



Аренда  
**110 000 руб.**



Коммунальные  
платежи  
**50 000 руб.**



Роялти  
**30 000 руб.**



Налоги  
**20 000 руб.**



Прибыль  
**230 000 руб./мес.**



Гибкость модели Брецель позволит подобрать оптимальный формат работы в конкретной локации пекарни



## Пакеты франшизы Брецель

### ➤ Магазин пекарня

**400 т.р. · Площадь 80 м2 · Доход 300 т.р./месяц**

Формат магазина-пекарни Брецель сочетает в себе преимущества классической пекарни и магазина «у дома»: позволяет покупателю приобрести горячие хлеба и выпечку, натуральные полуфабрикаты собственного производства и провести время за чашкой зернового кофе. По желанию пекарню можно дополнить продукцией фермерских хозяйств

### ➤ Пекарня-кондитерская

**400 т.р. · Площадь 100 м2 · Доход 400 т.р./месяц**

Пекарня-кондитерская оснащена дополнительным производством кондитерских изделий, тортов, пирожных и сладких десертов.

Пекарня-кондитерская позволяет провести время с семьей в уютной атмосфере. Семейный формат пекарни подчеркнет яркая детская зона кафе. Для комфорта гостей в кондитерских-пекарнях Брецель есть бесплатный Wi-Fi и приятная музыка





**Гибкость модели Брецель позволит подобрать оптимальный формат работы в конкретной локации пекарни**



## **> Кафе - пекарня**

**500 т.р. · Площадь от 140 м2 · Доход 500 т.р./месяц**

Формат кафе-пекарни представляет собой заведение с широким ассортиментом хлебобулочных и кондитерских изделий, а также выбором блюд по меню.

Обязательным условием для данного формата является наличие посадочных мест и ассортимент кулинарных изделий, которые подаются на тарелках, в таком формате есть официанты.





# Инвестиции в открытие

## Магазин-пекарня:



Торговое  
оборудование  
и инвентарь  
**250 000 руб.**



Технологическое  
и холодильное  
оборудование  
**900 000 руб.**



Затраты  
на ремонт  
помещения  
**900 000 руб.**



Кассовое  
оборудование  
**50 000 руб.**



Аренда  
помещения  
**100 000 руб.**



Вентиляция  
**130 000 руб.**



Электрика  
**100 000 руб.**



Вывеска  
**100 000 руб.**



Сырье  
**120 000 руб.**

**ИТОГО: 2 650 000 руб.**

## Кондитерская-пекарня:

(+400 тыс. кондитерский цех)

**ИТОГО: 3 050 000 руб.**

## Кафе-пекарня:

(+2 млн. затраты на производственное оборудование  
для кухни и зала, затраты на ремонт)

**ИТОГО: 5 050 000 руб.**



# В рамках франшизы Вы получите следующие инструменты удачного запуска:

- › Права на использование торговой марки «Брецель»;
- › Доступ ко всем регламентам и инструкциям работы пекарни;
- › Доступ и подключение к CRM и ERP системам;
- › Доступ к технологическим картам и регламентам производства;
- › Подбор и оценка локации помещения под пекарню;
- › Разработка маркетинговой стратегии запуска работы;
- › Разработка технического проекта пекарни;
- › Проектирование и подбор оборудования для производства;
- › Дизайн-проект торговой зоны пекарни;
- › Организация снабжения продукцией и упаковочных материалов;
- › Помощь в подборе и собеседовании персонала;
- › Контроль строительных и отделочных работ;
- › Обучение и обязательная стажировка персонала в Учебном центре «Брецель»;
- › Организационный план работы в день открытия;
- › Настройка рекламных кампаний «Брецель»;
- › Контроль первого дня работы пекарни;
- › Подключение к системе дальнейшего сопровождения работы пекарни









# Условия сотрудничества с компанией Брецель

- Зарегистрированная торговая марка «Брецель» даёт юридические гарантии франчайзингового договора
- Разовый платеж – паушальный взнос от 400 тыс. руб.
- Роялти – ежемесячный платеж за сопровождение 3% от оборота пекарни свыше 700 тыс. руб. в месяц
- Маркетинговый сбор – отсутствует
- Иные платежи за пользование франшизой – отсутствуют





Стань владельцем эксклюзивной пекарни!  
**Выбирай команду профессионалов «Брецель»!**

