



COFFEE PLANET
FRANCHISE

**ЗАРАБАТЫВАЙ
2 000 000 Р. В ГОД
НА КОФЕ!**

С НАМИ ЭТО ВОЗМОЖНО



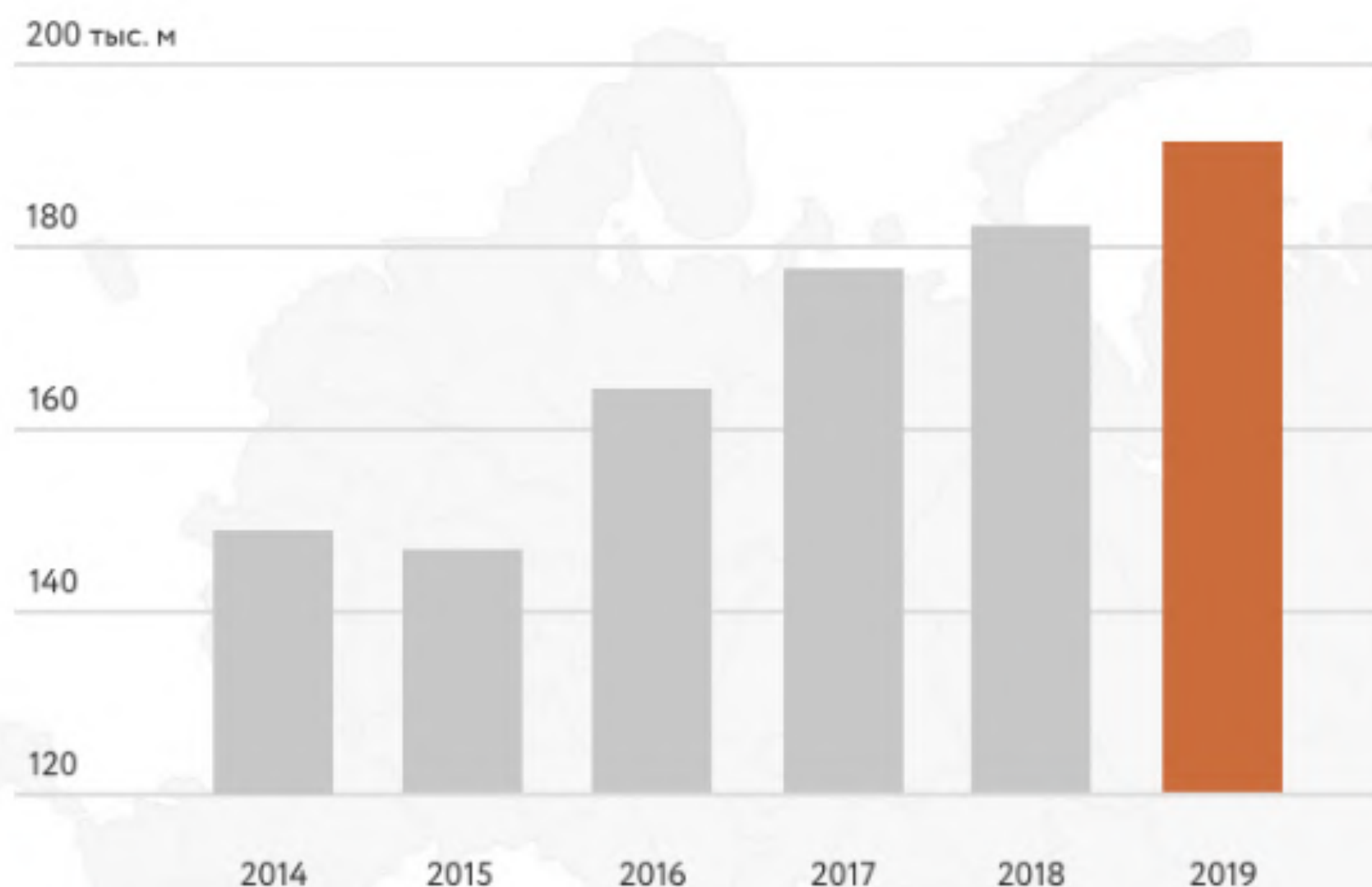
FRANCHISE

Откройте собственный кофейный бар «Coffee Planet» на условиях франчайзи в вашем городе. Доступный бизнес с порогом входа всего от 500 000 Р.

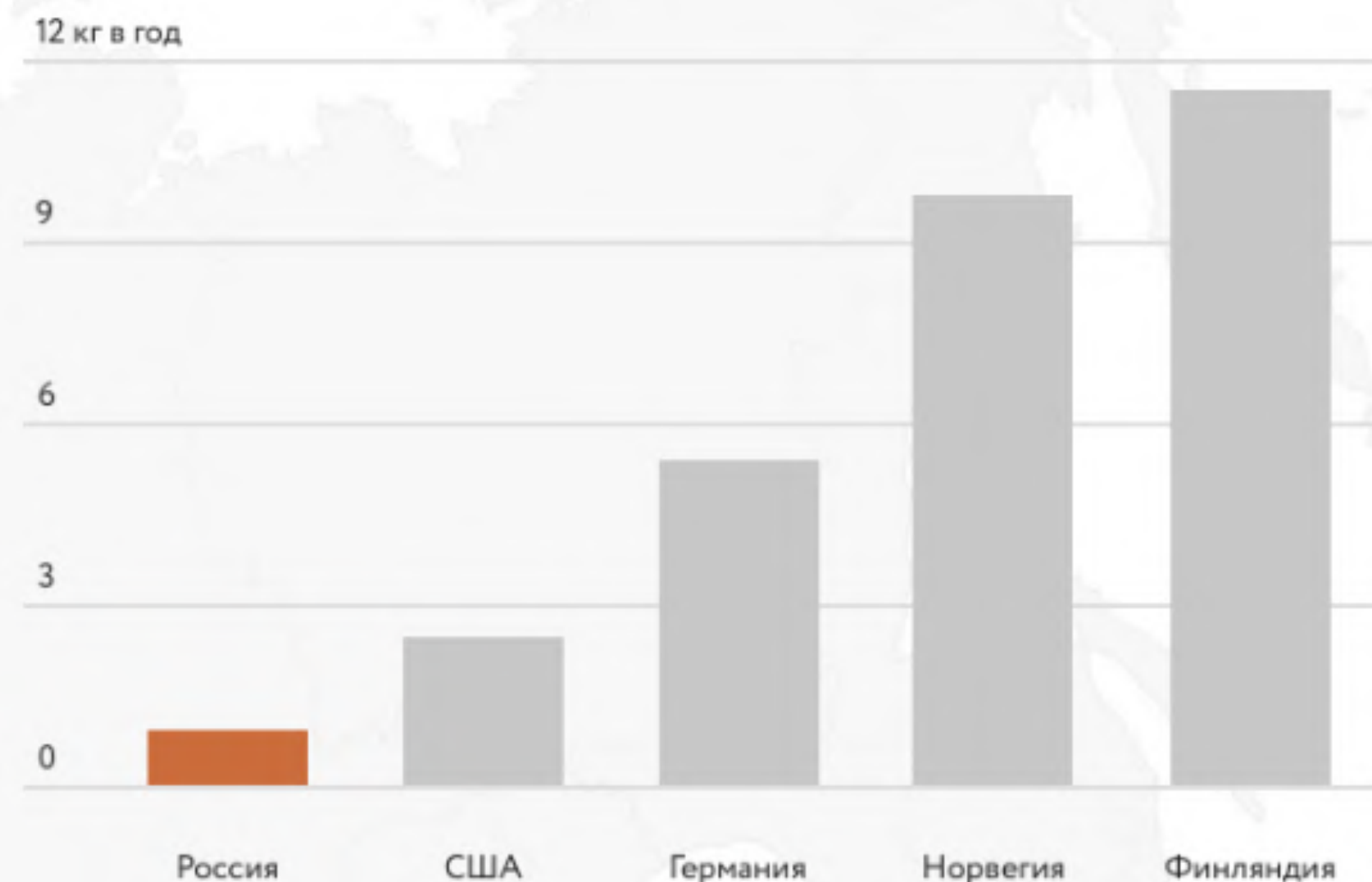
Кофейни – это всё ещё слабо развитая бизнес ниша в России

И правда, может показаться, что в последние годы в городах России открылось уже достаточное количество кофе-баров и рынок переполнен предложениями. Но стоит изучить статистику и становится понятно, что этот рынок в России находится в зачаточной стадии. С каждым днём в нашей стране всё больше людей узнают о кофейной культуре и приобщаются к ней.

Объем рынка кофе



Потребление кофе в разных странах на одного жителя



Россияне стали пить на 20% больше кофе в 2018 году, эксперты прогнозируют дальнейший рост потребления по аналогии с западными странами.

Главные преимущества франшизы Coffee Planet

Собственный бренд – это заманчиво, но только на первый взгляд! Для того чтобы создать собственный бренд, вам потребуется приложить немало сил и ресурсов. А так же взять на себя огромные риски, связанные с отсутствием опыта. Лучший вариант на старте – использовать чужой опыт.

Мы прошли долгий путь к созданию собственного бренда. Пробовали, анализировали, делали ошибки, меняли логику, решали проблемы масштабирования. Только после огромной проделанной работы Coffee Planet понастоящему полюбился ценителям кофе, а это самое главное!

1



Живучесть

Coffee Planet – это целая сеть кофеен, которые работают уже не один год и приносят нашим партнерам реальную прибыль.

2



Адаптивность

Все бизнес процессы выстроены на принципах адаптивности к любым условиям рынка. Это позволяет масштабировать бизнес по проверенным алгоритмам.

3



Открытость

Мы ценим каждого нашего партнера, и мы готовы делиться всем накопленным опытом. Поддержка на старте – очень важная деталь становления прибыльного бизнеса

Узнаваемость бренда - это важно!

После заключения партнерского соглашения вы получаете полную инструкцию и готовые материалы по визуальному оформлению вашего кофе-бара.

Мы поможем вам разработать дизайн-проект исходя из условий вашего помещения.



Неповторимая атмосфера кофе-баров Coffee Planet

Мы позаботились не только о внешнем оформлении помещения, но и о других немаловажных деталях:

- 1** Уникальные рецепты приготовления напитков, которые мы прорабатывали долгое время и доводили до совершенства.
- 2** Оформление стаканчиков, брендовая одежда персонала, культура общения с клиентами.
- 3** Активное продвижение в социальных сетях. Мы за развитие локальных сообществ в городах наших партнеров.

Для нас важна каждая мелкая деталь. Именно из таких деталей складывается привлекательный бренд, который любят люди.



Те, кто с нами!

#COFFEEPLANET



Часто задаваемые вопросы



Что такое паушальный взнос?

Паушальный взнос – это платеж, который платит франчайзи один раз за открытие. Франчайзи партнер может открыть до 3 заведений по одному договору.



Какие первоначальные инвестиции?

Если коротко, то основные инвестиции: барная стойка, ремонт помещения, основное оборудование (кофемашина, кофемолка, блендер, холодильник, касса, планшет). Первая поставка сырья и расходных материалов (кофейное зерно, молоко, вода, стаканы, крышки, мешалки, трубочки, салфетки), сиропы и другое.



Роялти – что это такое?

Роялти – это ежемесячный платеж. Наша компания установила роялти 4% в месяц, с каждой точки, за использование коммерческого обозначения Coffee Planet, подключение к нашей CRM системе, общую маркетинговую стратегию, а также ваше сопровождение. Предоставляются каникулы от 1 до 3 месяцев. В случае если вы активно развиваете сеть мы готовы предложить вам специальные и более выгодные условия.



Меню?

Классическое меню. Есть сезонное меню. Вы можете придумать дополнительное меню самостоятельно – мы с радостью поможем.



Помогаете ли вы найти место для открытия?

Да. Мы анализируем выбранное вами место по основным показателям, с помощью специального алгоритма. После этого мы вам отправляем отчет и рекомендации по месту. Так как вы находитесь в своем родном городе, то рекомендуем искать места самостоятельно, а наша компания будет вам помогать. В таком случае наши общие усилия будут максимально эффективными



Можно менять цены в меню?

Да. В каждом регионе цены отличаются. Мы поможем установить среднерыночные цены по вашему городу.

Часто задаваемые вопросы



Дополнительные продукты, помимо кофе предоставляете?

Да. Вы получаете список поставщиков, специально подготовленный для вашего города.



Какая средняя выручка в месяц?

Выручка одного кофе бара до 600 000 рублей в месяц.



Сколько точек открыты/закрыты?

Открыто 7 и ещё 15 находятся на стадии запуска. На текущий момент большая часть заведений в стадии согласования с арендодателями и открытия.



Есть ли какие то гарантии, что всё должно получиться и я не закроюсь?

Гарантируем что, если вы будете рабаотать и при этом взаимодействовать с нами, то у вас всё получится. Но вы должны понимать, что бизнес – это всегда риск.



Как узнать азы кофейного мастерства?

Вариантов несколько:

1. Вы в лице бариста. Если вы решили работать самостоятельно, приготовили для вас подробное видео-обучение.
2. Сторонние сотрудники (рукомендуем). Мы рекомендуем нанимать опытных сотрудников. Их не только не приходится обучать, но они с легкостью обучат вас. За всё время работы нам приходилось нанимать большое колличество сотрудников. У нас есть богатый опыт, можете не переживать. Научим! Также предоставляем возможность стажировки в наших действующих кофейнях.



Среднее количество чеков в день?

Среднее количество чеков в день 50-150, при среднем чеке в 140 рублей – получается хорошая выручка. Но в праздники и выходные дни количество чеков увеличивается в 2-3 раза!

База знаний для наших партнеров

Мы собрали полную базу знаний по всем аспектам работы бара: организация рабочего места, уборка, приготовление кофе и напитков, общение с клиентами, управление персоналом и т.п. В общей сложности в базе знаний хранится более 1000 страниц документации. В базе знаний хранятся все рабочие документы, макеты рекламных материалов.

- | | | | |
|--|--|--|---|
|  Анкета согласования места |  Меню |  Список необходимых закупок |  Имиджевые фото |
|  Выбор помещения и расчёт трафика |  Памятка по кофе и оборудованию |  Схема подключения воды |  Регистрация физ. и юр. лица |
|  Презентация для ТЦ |  Оборудование бара |  Чек листы открытия/ закрытия смены |  СанПИН требования |
|  Регламент бариста |  Брендбук |  Юридические аспекты выбора помещения |  Система лояльности |
|  Скрипты для увеличения продаж |  Технологические карты |  Фото фильтра и насоса |  Макеты рекламных материалов |
|  Правила работы в ERP |  Расчёт точки безубыточности |  Взбивание молока |  Дизайн проекты кофе баров |
|  Организация рабочего места |  Правила работы и уход за кофемашиной |  Видеоматериалы | |

Быстрый запуск бизнеса на растущем рынке, с минимальными вложениями!

- Окупаемость вложений
2-х до 8 месяцев
- Расходы на открытие точки
от 200 тыс. руб.
- Выручка одной кофейни
150-630 тыс. руб.
- Чистая прибыль
50- 300 тыс. руб.

Если за 8 месяцев вложения не окупаются,
я предложу вам выкупить кофейню!

