



GELATERIA PLOMBIR

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ПАТЕНТ НА
ТОВАРНЫЙ ЗНАК
№ 588675
№ 853072

СЕБЕСТОИМОСТЬ
ДЖЕЛАТО

ОТ

20 ₽

ЗА 100 г.

СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО ДЖЕЛАТО ПРЯМО НА МЕСТЕ

НАШЕ УНИКАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ
И СЕРЬЕЗНОЕ КОНКУРЕНТНОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО



УНИКАЛЬНЫЕ
РЕЦЕПТЫ



СЕБЕСТОИМОСТЬ
МОРОЖЕНОГО
В 2 РАЗА НИЖЕ
ЦЕНЫ ФАБРИЧНОГО



НЕТ ПРОБЛЕМ
С ЛОГИСТИКОЙ
И ХРАНЕНИЕМ



БОЛЕЕ 250
ТОРГОВЫХ ТОЧЕК
РАДУЮТ СВОИМ
ДЖЕЛАТО
В 8 СТРАНАХ

ГЕЛАТО

В ЧЕМ ОТЛИЧИЯ ОТ ФАБРИЧНОГО МОРОЖЕНОГО

НАШЕ ДЖЕЛАТО

СЕБЕСТОИМОСТЬ

От 20 рублей
за 100 гр

ЛОГИСТИКА

Вы сами производите
мороженое прямо на точке
по мере необходимости

НАТУРАЛЬНОСТЬ И ХРАНЕНИЕ

Готовое натуральное
джелато хранится
до 1 месяца
в замороженном виде

ВКУС

Насыщенный вкус, плотная
и нежная структура

ФАБРИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

От 45 рублей
за 100 гр

Сложности с поставками
и зависимость от логистики
поставщика

Промышленное мороженое
хранится до 1 года за счет
добавления большого
количества консервантов

Вкус либо слабо выражен,
либо искусственно усилен





frullati

Эскимо из ягодного сорбета, которые вы производите прямо на точке. Подходят для веганов и диабетиков. Себестоимость 1 штуки – 9 рублей, рекомендуемая цена продажи – до 100 рублей.

Торты из джелато, которые готовят в настоящих итальянских джелатериях. Вы можете использовать в тортах сочетания самых разных вкусов джелато. Себестоимость 1 торта составляет 400 - 500 рублей, рекомендуемая цена продажи – до 2000 рублей.

gelato cake



Сахарная вата, которая всегда пользуется популярностью. Себестоимость ваты – 1 ложка сахара, рекомендуемая цена продажи – 100 рублей.

cotton candy

sweets

Брендовые леденцы
Gelateria Plombir.



milkshake

Молочные
коктейли, которые
вы готовите
на собственной
точке на базе
джелато.



bubble waffle

Бабл вафли, которые отлично
сочетаются с джелато
и посыпками.

ОБЪЕКТЫ GELATERIA PLOMBIR ПРИНОСЯТ ПРИБЫЛЬ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО ГОДА

Многие задаются вопросом, как идут дела с мороженым осенью и зимой.

На самом деле, есть только два-три месяца, в которые выручки могут падать на 30% от летних оборотов. Даже в январе и декабре, все новогодние праздники у нас происходит взрывной рост продаж, в результате чего месячная выручка держится на летнем уровне.

ЗА СЧЕТ ЧЕГО МЫ ДОБИВАЕМСЯ ЭТОГО?

1 Большинство наших торговых объектов находятся в ТЦ или представляют собой отдельные кафе, там всегда тепло и люди с удовольствием едят джелато.

2 На наших объектах расширенный ассортимент. Выпечка, сладости и кофе позволяют дополнительно поднять продажи осенью и зимой. А также у нас представлены прохладительные напитки, соки, смузи, сладкие десерты. Плюс мы готовим гонконгские вафли, которые отлично идут с мороженым. Даже если клиент не хочет мороженое, он всегда может выпить кофе с десертом.

3 У нашего джелато очень много постоянных покупателей. У него идеальное сочетание цены и качества продукции!

4 На нашем опыте это уже третий кризис. И откровенно говоря, мы никогда не испытывали серьезных проблем. Мороженое в России будут любить всегда!



НАШ БИЗНЕС РЕНТАБЕЛЕН В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ! И ЭТА НЕ СЛОВА, А ОСНОВАНО НА ОПЫТЕ НАШИХ СОБСТВЕННЫХ ТОРГОВЫХ ТОЧЕК В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ, КОТОРЫЕ РАБОТАЮТ В ОДИН ЛОКАЦИЯХ БОЛЕЕ 10 ЛЕТ.

ВЫБЕРИ ФОРМАТ ПОД СВОЙ БЮДЖЕТ

150 000 ₽

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС

ФОРМАТ «УЛИЧНЫЙ» / «МИНИ-ФАБРИКА»

299 000 ₽

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС

ФОРМАТ «СТАНДАРТ +» / «ФУДКОРТ»

399 000 ₽

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС

КАФЕ-ДЖЕЛАТЕРИЯ

**БОЛЬШЕ ТОЧЕК
БОЛЬШЕ ПРИБЫЛИ**

20 000 ₽

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС
ЗА ВТОРУЮ И ПОСЛЕДУЮЩИЕ ТОЧКИ

ЧТО ВХОДИТ В ПАУШАЛЬНЫЙ?

ФРАНЧАЙЗИНГОВЫЙ ПАКЕТ



СИЛЬНЫЙ
БРЕНД



НАШ **БОЛЕЕ 10** ЛЕТНИЙ
ОПЫТ ВЕДЕНИЯ
БИЗНЕСА



ТЕХНОЛОГИЯ
ПРОИЗВОДСТВА
ДЖЕЛАТО
ПРЯМО НА ТОЧКЕ



ШИРОКИЙ
АССОРТИМЕНТ
И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ
КАРТЫ



СОПРОВОЖДЕНИЕ
НА ВСЕХ ЭТАПАХ
РАБОТЫ



ПОМОЩЬ В ПОДБОРЕ
ЛОКАЦИИ



ОБУЧЕНИЕ
И ПОДГОТОВКА
ПЕРСОНАЛА



ПАКЕТ
ДИЗАЙНА



КОНТРОЛЬ
КАЧЕСТВА



ERP - СИСТЕМА
ВСТРОЕННАЯ
В КАССУ

ОТСУТСТВИЕ
РОЯЛТИ И СКРЫТЫХ
ПЛАТЕЖЕЙ

ЭТАПЫ РАБОТ

- 1 ПОДПИСАНИЕ
ДОГОВОРА
СУБКОНЦЕССИИ
- 2 ОПЛАТА
ПАУШАЛЬНОГО
ВЗНОСА
- 3 ПОИСК
МЕСТА
- 4 СОЗДАНИЕ
ДИЗАЙН - ПРОЕКТА
- 5 ЗАКАЗ
ТОРГОВОГО
ОБОРУДОВАНИЯ
- 6 ОТКРЫТИЕ
ТОРГОВОЙ
ТОЧКИ



ШЕСТЬ ЛЕТ МЫ В ТОП РЕЙТИНГЕ САМЫХ
ВЫГОДНЫХ ФРАНШИЗ РОССИИ

Forbes

В 2022 ГОДУ МЫ НА ВТОРОМ МЕСТЕ
ПО ДОХОДНОСТИ СРЕДИ ФРАНШИЗ РФ

СРОК ОКУПАЕМОСТИ

ОТ 4-6 МЕСЯЦЕВ

ЧИСТАЯ ПРИБЫЛЬ

В СРЕДНЕМ 200 000 РУБЛЕЙ С ОДНОЙ ТОЧКИ

ФОРМАТЫ



УЛИЧНЫЙ

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС	150 000.-
ЗАКУПКА ТОВАРА	по индивидуальному расчету
СТОИМОСТЬ ВСЕГО ОБОРУДОВАНИЯ, ВКЛЮЧАЯ ТОРГОВУЮ СТОЙКУ (БЕЗ БАТЧ-ФРИЗЕРА)	235 000.-
ИТОГО	385 000.-

**Самый быстрокупаемый
формат с минимальными инвестициями.**

Отлично подойдет для уличной торговли. Ваш первоначальный капитал станет вдвое больше всего за один сезон. Комплект для собственного производства джелато приобретается отдельно.

ФОРМАТЫ



ПАВИЛЬОН

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС

299 000,-

ЗАКУПКА ТОВАРА

по индивидуальному
расчету

СТОИМОСТЬ ОБОРУДОВАНИЯ

по индивидуальному
расчету

ТОРГОВАЯ МЕБЕЛЬ

по индивидуальному
расчету

Для всесезонной уличной торговли.

Павильон можно взять в аренду или изготовить по индивидуальному дизайн проекту. Комплект оборудования будет подобран индивидуально. Идеальный вариант за пределами торгового центра

new

ФОРМАТЫ



ПАВИЛЬОН

МИНИМАЛЬНОЕ ПЛОЩАДЬ

ОТ 10 КВ.

МОЩНОСТЬ

ОТ 5 КВТ

ПОДВОД ВОДЫ ИЛИ АВТОНОМНАЯ СИСТЕМА ВОДОСНАБЖЕНИЯ

**Для всесезонной
уличной торговли.**

АССОРТИМЕНТ: Джелато, сахарная вата,
молочные коктейли, фруллари, леденцы,
бабл вафли, напитки горячие и холодные.

ФОРМАТЫ



МИНИ ФАБРИКА

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС	150 000.-
ЗАКУПКА ТОВАРА	по индивидуальному расчету
СТОИМОСТЬ ОБОРУДОВАНИЯ	по индивидуальному расчету

ПРИ ПЕРВОЙ И ЕДИНОВРЕМЕННОЙ ПОКУПКЕ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ДЖЕЛАТО (БАЗЫ И ПАСТЫ) В КОЛИЧЕСТВЕ 300 КГ. - ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС БУДЕТ РАВЕН НУЛЮ (не суммируется с другими акциями).

Дополнение к вашему уже существующему бизнесу, будь то кафе, пекарня или ресторан.

Если вы хотите расширить свой ассортимент или уйти от закупки мороженого, мы готовы предложить вам наш комплект для собственного производства джелато, в который входит все необходимое оборудование (фризер и тд), ингредиенты для мороженого, технология производства, а также брендовая продукция.

ФОРМАТЫ



СТАНДАРТ +

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС	299 000,-
ЗАКУПКА ТОВАРА	ОТ 93 000,-
ТОРГОВАЯ МЕБЕЛЬ	ОТ 150 000,-
СТОИМОСТЬ ОБОРУДОВАНИЯ	ОТ 608 000,-
ИТОГО	1 150 000.-

Классический итальянский формат

С производством джелато прямо на месте. Все, что необходимо для открытия данного формата – торговая площадь от 7 квадратных метров. Витрина, фризер и все необходимое уже включены в комплект оборудования.

hit

ФОРМАТЫ

СТАНДАРТ +
ОСТРОВ ИЛИ ПРИСТЕНОК В ТЦ



ФОРМАТЫ



КАФЕ-ДЖЕЛАТЕРИЯ

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС	399 000.-
ЗАКУПКА ТОВАРА	ОТ 180 000.-
ТОРГОВАЯ МЕБЕЛЬ И РЕМОНТ	ОТ 450 000.-
СТОИМОСТЬ ОБОРУДОВАНИЯ	ОТ 690 000.-
ИТОГО	1 719 000.-

Мы можем сделать вам индивидуальный проект вашей собственной джелатерии.

Мы посчитаем под ключ оборудование для вашего кафе, подберем вам ассортимент, сделаем индивидуальный дизайн. Обратитесь к нам, и мы обсудим с вами детали проекта.

ФОРМАТ

КАФЕ-ДЖЕЛАТЕРИЯ



ДЕСЯТКИ ВИДЕО ОТЗЫВОВ О НАШЕЙ ФРАНШИЗЕ СМОТРИТЕ НА НАШЕМ ОФИЦИАЛЬНОМ САЙТЕ

