

КОФЕ СМАЙЛ

Открой свой кофе-бар на специальных условиях по программе К-100 с бюджетом от 490 000 рублей и начинай зарабатывать на кофе.



Кофе Смайл - Федеральная сеть кофе-баров в формате “Кофе с собой”.



25 действующих кофе-баров в форматах “павильон” и “стойка” + 5 в процессе строительства

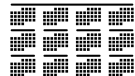


более 2500 гостей ежедневно приходят в наши кофе-бары



14 городов России

2014



Компания стартовала в 2014 году в г. Сыктывкар. За эти годы мы отлично прокачали бизнес модель, создали крутые дизайн проекты проекты кофе-баров и вкусный продукт.



Вступай в сеть **Кофе Смайл** на выгодных условиях по программе К-100

Мы строим большую и сильную сеть, поэтому
мы отменяем паушальный взнос до момента,
пока в сети не будет 100 кофе-баров





Наш кофе

- это не просто кофе, он должен быть вкусным и красивым. Мы много экспериментируем и выбираем лучшие решения. Мы фанаты своего дела.



Перспектива ниши

Потребление кофе в мире на человека:

- Финны и датчане - 12 кг
- Италия - 5 кг
- Америка - 4 кг
- Россия - 0,6 кг

Ничего удивительного: многие десятилетия кофе в стране был настоящим дефицитом. Теперь рынок будет заполнять дефицит.



Дополнительные продукты в кофе-барах двух типов:
собственное производство и продажа готовых снеков и закусок.



Сами выпекаем гонконгские вафли и делаем мягкое мороженое.



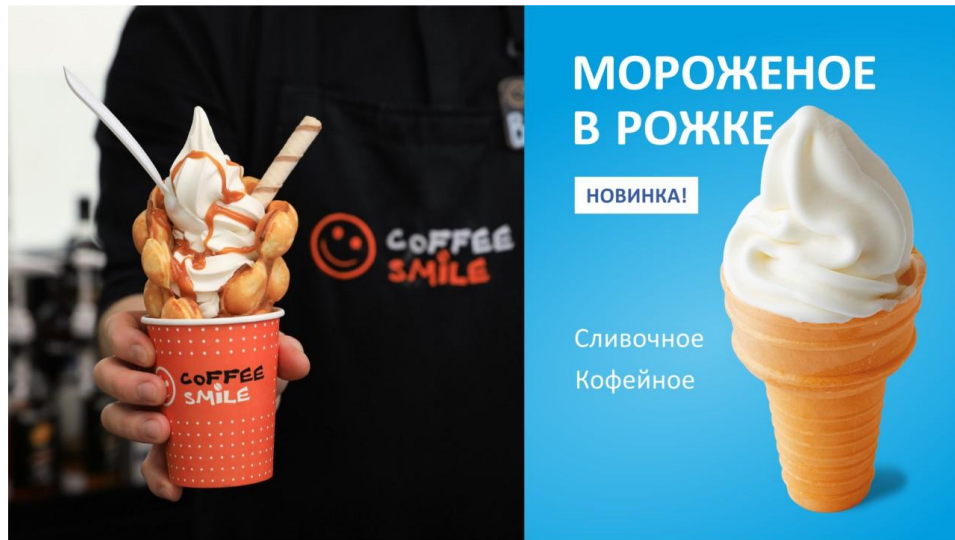
Продаем кофе в пачках: 1 кг и 200 гр. собственной обжарки



Снэки - протеиновые батончики Bombbar



Аренда кофейного оборудования по городу и кейтеринг



Формат “СТОЙКА”



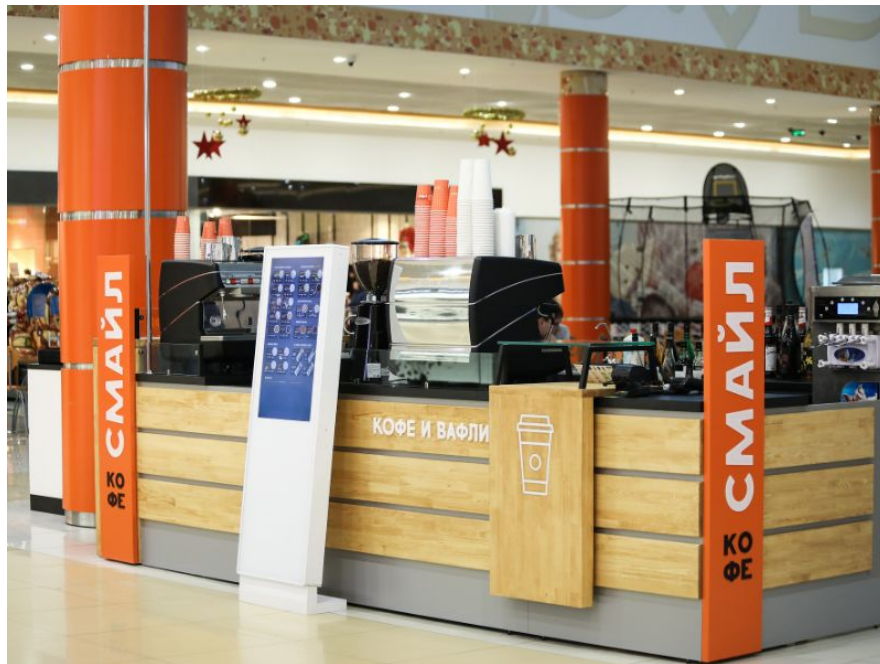
Вложения от 490 000 рублей,



Площадь от 6 кв. метров.
Проект адаптивный под
локацию.



Кофе-бар полностью
автономен, но наличие
коммуникаций - большой плюс.
Электричество от 5 КВ.



Формат “ПАВИЛЬОН”



Вложения от 700 000 рублей



Площадь от 6 кв. метров.
Проект адаптивный под
локацию.



Кофе-бар полностью
автономен, но наличие
коммуникаций - большой плюс.
Электричество от 5 КВ.



Из чего формируются доходы?

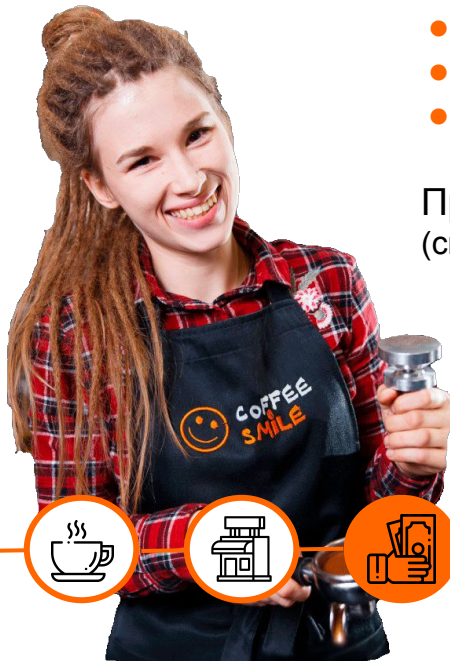
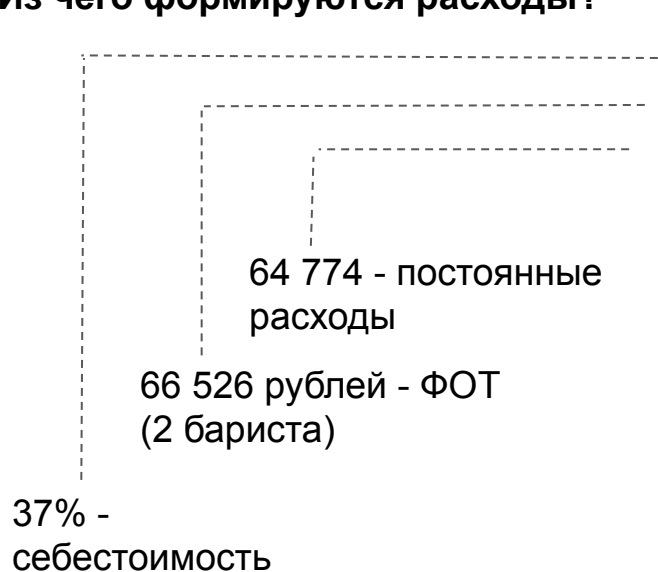


Средние показатели выручки

- Средняя выручка - 320 000 руб./месяц
- Средний чек - 145 рублей
- Показатель постоянного клиента: 85%
- Средняя рентабельность - 22%
- Чистая прибыль - 70 400 рублей

* показатель постоянного клиента - это процент клиентов, которые совершают покупку минимум 2 раза в месяц

Из чего формируются расходы?



Постоянные расходы

- Аренда - 20 000 рублей
- Коммунальные - 5000 рублей
- Охрана/Бухгалтерия - 5000 рублей
- Мелкий ремонт - 5000 рублей
- ЕНВД - 1000 рублей

Прочие по необходимости: 28 000 рублей
(склад, снабжение. другое)



Наша задача максимально эффективно использовать ресурсы. Минимальная сумма открытия 500 000 рублей, оптимальная на наш взгляд 1 000 000 рублей. Чем ниже сумма входа, тем выше риски. Ниже таблица сравнения распределения.

	500 000 рублей	1 000 000 рублей
Паушальный взнос	100 000	100 000
Павильон/Стойка/Остров	Аренда + 100 000	290 000
Рекламные конструкции	20 000	67 000
Кофейное оборудование	Аренда / Лизинг	190 000
Торговое оборудование	77 000	77 000
Ингредиенты и упаковка	120 000	200 000
Прочее	27 000	27 000



Дополнительно учитываем Аренду помещения, чем больше бюджет, тем выше ставку можем себе позволить. Иногда необходим обеспечительный платеж.



На аренду кофейного оборудования мы закладываем около 14 000 рублей.



Для внедрения на кофе-бар
- гонконгских вафель необходимо дополнительно 40 000 рублей
- мягкого мороженого - 80 000 рублей
- снеки - 20 000 рублей





“Кофе с собой” - традиционный оффлайн-бизнес. С точки зрения маркетинга, внешний вид нашего кофе-бара - это и есть главный источник наших клиентов. На трафик людей мы можем влиять лишь выбором локации, далее наша задача конвертировать проходящих людей в клиентов. Поэтому мы прорабатываем проект кофе-бара досконально - внешний вид, меню, расположение оборудования и другое.

ЗАДАЧИ МАРКЕТИНГА



Привлекать новых клиентов

Основа - мы используем механики “снижаем порог входа” с помощью выгодных предложений. Тут главная задача - донести эту выгоду до большого кол-ва людей.



Увеличивать частоту покупок

Для этого мы используем федеральную акцию “каждый 6-ой стаканчик бесплатно”.



Удерживать интерес к продукту

Сезонное меню. SMM. Новые предложения. Акции и много другое. Мы предоставляем необходимые материалы нашим партнерам.



ОТКРОЙ СВОЙ ПЕРВЫЙ КОФЕ- БАР С КОФЕ СМАЙЛ

- Паушальный взнос: отсутствует (во время программы К-100)
- Роялти: 3%
- Инвестиции: от 500 000 рублей
- Средняя выручка: 320 000 рублей
- Средняя прибыль: 70 400 рублей





Готовое решение

Готовые решения экономят не только деньги, но и время. Дизайн кофе-бара, упаковки, технологические карты, ERP и CRM системы, регламенты работ с бариста и многое другое.



Низкая себестоимость

Федеральный масштаб позволяет работать франчайзи напрямую с федеральными производителями продуктов HoReCa и упаковки. Себестоимость - это главные затраты в нише питания.



Продукт

Мы варим крутой кофе за счет собственной обжарки, разработали отличное меню и яркую упаковку, достигли экспертности в оборудовании - поэтому клиенты возвращаются к нам очень часто.



ПОЧЕМУ МЫ ДОБЬЕМСЯ УСПЕХА

Ниже мы описали основные моменты, которые позволяют нам:

- выводить 95% кофе-баров в прибыль в течении первых 3х месяцев.
- делать среднюю выручку 320 000 рублей/месяц, с прибылью в 70 400 рублей
- держать % постоянных клиентов более 85%

Будешь соблюдать рекомендации и стандарты компании, придешь к таким же показателям с вероятностью 95%



СДЕЛАЕМ КРУТОЙ ПРОЕКТ

Дизайн проект кофе-бара крайне важен.

Внешний вид кофе-бара - это 80% маркетинга, так как это главная точка контакта.

Если кофе-бар вызывает доверие и визуально нравится людям, он сам приведет вам гостей.

Наша команда проектировщиков и маркетологов продумает лучшее проектное решение с лучшим соотношением цена/качество.

Кофе Смайл лауреат конкурса Торговля России 2019 в номинации лучший НТО.



МЫ СОЗДАЕМ ВКУСНЫЙ КОФЕ

Научим создавать вкусный кофе на основе разработанных в течение 5 лет уникальных технологических карт.

Программа обучения для партнера длится 3 дня и проходит на базе Управляющей компании в г. Сыктывкар.

Обучение ответит на вопросы: Как готовить? На чем готовить? Из чего готовить? И на многие другие.

Почему обучаем самого франчайзи? - Потому что, никто кроме Вас самих не заинтересован в приготовлении наивысшего по качеству продукта в Вашем кофе-баре.



ОБЕСПЕЧИМ СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО

Собственная высокотехнологичная обжарка позволяет самим отвечать за качество, что позволяет добиться желаемого вкуса.

Мы используем уникальную смесь. Не используем 100% арабику как все в формате “кофе с собой”. Мы считаем это скучным, а потеря вкуса кофе, свойственная при добавлении молока в арабику, негативно сказывается на общем впечатлении гостей от напитков.

Каждому партнеру мы готовы провести экскурсию, это интересный процесс.



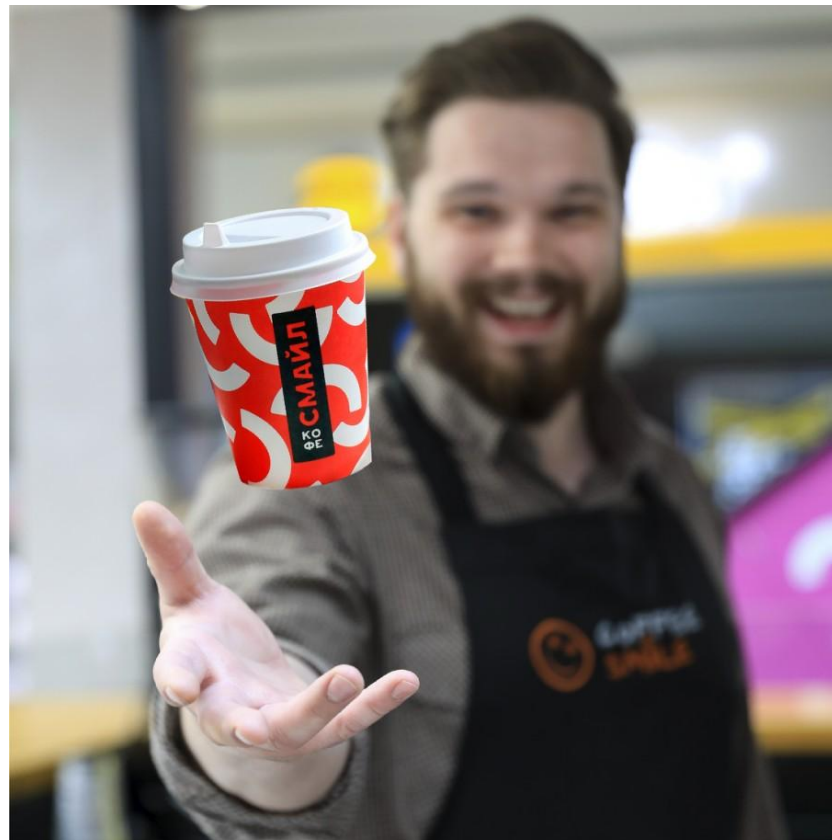
БАРИСТА - ЛИЦО КОМПАНИИ

Мы предоставляем систему работы с линейным персоналом:

Найм - Обучение - Внедрение - Мотивация -
Увольнение

Документы необходимые для работы с персоналом, основной из которых - регламент работы бариста.

Сложность в том, что бариста должен создавать атмосферу. Позитивная атмосфера будет в кофе-баре только при соблюдении бариста всех регламентов, его уважении к традициям приготовления многовекового напитка и любви к своей работе.



СЕБЕСТОИМОСТЬ НИЖЕ

Сила сети - это влияние на поставщиков и производителей. Вы с первого дня сможете заказывать напрямую у поставщиков ингредиенты по оптовым ценам.

У нас есть конкретная задача - Ваша себестоимость должна быть ниже целевого значения. (35%)

Мы поможем организовать как федеральный закуп (сиропы, маршмеллоу и т.д.), так и локальный закуп (молоко, сливки, вода).



ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ПРИБЫЛИ

База макетов и акций для локального маркетинга позволяет внедрять интересные решения с целью вызова дополнительно спроса.

Генерация материалов проходит Non Stop. Причем тестирование проходит в кофе-барах управляющей компании. До партнеров доходят только рабочие инструменты.



НАУЧИМ ЗАРАБАТЫВАТЬ

Управление финансовыми потоками - так же важно, как и качество продукта. Так как деньги носятся с бешеной скоростью - выручка растет, расходы растут, ВАЖНО контролировать: P&L (profit & losses) - ДДС (Движение ден. средств) - Баланс (активы/пассивы)

Если не контролировать - кассовый разрыв и рост доходов без увеличения прибыли станет нормой для бизнеса.

Наш опыт и база знаний поможет выводить прибыль.



СООБЩЕСТВО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ

Вы присоединитесь к сообществу действующих предпринимателей, готовых помочь и воодушевить.

Работать в одиночку сложнее и психологически и физически.

Вы всегда сможете посоветоваться у действующих партнеров сети, тем самым не набивать свои шишки, а учиться на ошибках, допущенных не вами.

Не нужно изобретать велосипед.



КОНТРОЛИРОВАТЬ - ЗНАЧИТ УПРАВЛЯТЬ

Внедрение системы учета (ERP) бесплатно для наших партнеров.

Без IT решения невозможно:

- контролировать доходы/расходы
- % себестоимости, акций
- удельные веса продаж продуктов
- выходы персонала
- движения склада и многое другое

Внедрять ERP самостоятельно дорого и сложно.
С нами бесплатно и легко.

Кофе Смайл (Все подразделения) - iikoChain 2018

Навигация Поиск по меню

Избранное

Корпорация

Розничные продажи

Товары и склады

Прейскурент

Производство и логистика

Сотрудники

Финансы

Контрагенты

Отчеты

Дисконтная система

Обмен данными

Администрирование

Журналы

Доставка

iikoCard

Помощь

Отчет о прибылях и убытках x # Стартовая страница x

Отчет о прибылях и убытках

За период Другой... с 23.03.2019 по 23.03.2019

☒ Детализация по концепциям ☐ Детализация по дате ☒ Детализация по ресторанам

Вверх За весь период Вниз Все

	Без концепции	Карла Маркс...	Коммунистич...	Коммуни...
Прибыль от основной деятельности				
Выручка				
26. Торговая выручка				
26.01 Торговая выручка без уч...	12 312,00	22 050,00	35 21	
26.02 Предоставленные скидки	-1 580,00	-5 070,00	-4 00	
Итого 26. Торговая выручка	10 732,00	16 980,00	31 21	
Итого Выручка	10 732,00	16 980,00	31 21	
Себестоимость				
16. Себестоимость				
16.01 Расход продуктов	3 464,64	7 173,15	10 84	
16.02 Недостача инвентаризации	0,00	0,00	16	
16.03 Излишки инвентаризации	-945,34	0,00	-24	
16.10 Удаление блюд со списан...	0,00	0,00	9	
Итого 16. Себестоимость	2 519,30	7 173,15	10 81	
Итого Себестоимость	2 519,30	7 173,15	10 81	
Валовая прибыль	8 212,70	9 806,85	20 37	
Расходы				
06. Затраты на персонал				
06.01. Зарплата кофе-бары	1 242,45	1 581,30	3 60	
Итого 06. Затраты на персонал	1 242,45	1 581,30	3 60	

ЛОКАЦИЯ

Мы поможем найти подходящую локацию.

Наша помощь

1. Сразу после подписания договора мы выезжаем на 2-3 к вам в город, для составления стратегии поиска.
2. Далее мы удаленно координируем поиск подходящей локации
3. Помогаем материалами для переговоров с арендаторами
4. Проведем аудит договора аренды

Важно! Нет точных сроков поиска локации. Нет смысла торопиться - открыться можно и за 1 день. Важно чтобы бизнес был прибыльный, для этого нужно подобрать локацию не быстро, а качественно. В среднем требуется 1-2 месяца.



ИЗМЕРЯЕМ В ЦИФРАХ ВСЕ, ЧТО НЕВОЗМОЖНО

Мы склонны управлять с помощью цифровых показателей, а не домыслов.

Маркетинговые акции, чистота на кофе-барах, работа бариста, отзывы гостей и многое другое мы переводим в цифры, что позволяет оперативно реагировать на просадки в качестве продукта и “подкручивать” множество других жизненно важных моментов в деятельности компании.

Показатели - это пульс компании. Нужно всегда держать руку на пульсе.



Шокало Максим

управляющий партнер Кофе Смайл

“Спасибо за интерес к нашей компании. Во главе всего мы всегда ставим человеческие отношения: с нашими клиентами, персоналу, поставщиками и, конечно, партнерам. Мы ответственно подходим к работе и стараемся выкладываться на все 100% для достижения общих целей. Мы строим лучшую сеть кофе-баров, присоединяйтесь!”

Пиши мне на страницу ВК, я на связи:

https://vk.com/shokalo_maks “



Что дальше?



Изучите договор коммерческой концессии. Запросите его у нас. Узнайте немного больше о нашей компании на [coffeesmile.biz](https://www.coffeesmile.biz)



Если тебе нравится как мы работаем - присоединяйся!



официальный сайт:
www.coffeesmile.biz



<https://vk.com/coffeesmilesk>

г. Сыктывкар, ул. Первомайская, 72
- 5 этаж
ООО "Фуд Смайл"
ИНН 1121023830

