

*Презентация
Франчайзингового проекта*

**Кондитерская
ПАНИ ЕВА**



Кондитерская Пани Ева

Описание бизнеса компании, цели, планы развития

Кондитерская Пани Ева существует на рынке Калининграда с 1998г. Все кафе выдержанны в одном европейском стиле, который сочетается с качественным оборудованием и работает по одним стандартам. В год основания был запущен цех по производству кондитерских изделий. Главные технологи проходили обучения в Польше. Первые несколько лет, ориентация продаж была на сетевые магазины, но спустя время, было принято решение об открытии первого кафе. В наших кондитерских представлены хлебобулочные изделия, кремовая продукция, пирожные и торты, по лучшим Европейским стандартам. И все это в кафе, с уютным и оригинальным интерьером, созданным лучшими дизайнерами.



Входная группа



panieva.ru



panieva_kld

История успеха

На сегодняшний день мы имеем:

- ☞ Семь собственных кафе разного формата
- ☞ Кондитерские цех с полным циклом производства.
- ☞ Производство работает круглые сутки, выпечка всегда свежая
- ☞ Более 70 разновидностей кондитерской продукции
- ☞ Все рецепты уникальны, продукция имеет сертификаты происхождения
- ☞ Налаженная и централизованная схема логистики

СОБСТВЕННЫЕ, УСПЕШНЫЕ ТОРГОВЫЕ ТОЧКИ

За время существования, нами было открыто более 10 кондитерских в Калининграде. Порядка 7 кондитерских существуют не изменено на своих местах со дня основания.



Интерьер



Франшиза



В 2016г. Принято решение о начале продажи франшизы

Кондитерской Пани Ева.

Франшиза Кондитерской Пани Ева это опыт, который мы копили 15 лет.

Мы планируем открывать по франшизе около 6 кафе в год

Наши приоритеты, города миллионники.



panieva.ru



panieva_kld

Товары и услуги компании



Мы организовываем не только полный цикл производства,

таких изделия как:

**Хлеб
Булки**

**Слойки
Печенья**

**Круассаны
Пирожные**

**Пироги
Торты на заказ**

Но еще к нам приходят, что бы выпить вкуснейший кофе



panieva.ru



panieva_kld

Широкий ассортимент



Сильные стороны и плюсы От сотрудничества для партнеров

Мы готовы передать опыт, который мы накопили за 15 лет ведение данного бизнеса:

- 🍰 **Всю рецептуры на производства изделий.**
- 🍰 **Всю технологию ведения бизнеса**
- 🍰 **Организация дизайна помещений согласно стандартам**
- 🍰 **Обучение и стажировка сотрудников**
- 🍰 **Готовые схемы работы с поставщиками ингредиентов**
- 🍰 **Скидки на покупку, необходимого оборудования**
- 🍰 **Продуманный дизайн и проработанный бренд бук**
- 🍰 **Несколько пакетов франшизы**









panieva.ru



panieva_kld

Наши преимущества



-  **Огромный опыт ведения бизнеса**
-  **Европейские стандарты качества продукции**
-  **Несколько форматов кофеин**
-  **Широкий ассортимент**
-  **Узнаваемый и яркий бренд**
-  **Обучение персонала всем техническим особенностям**



panieva.ru



panieva_kld

Формат ведения бизнеса

МИНИ

СТОИМОСТЬ ФРАНШИЗЫ

300 000 р

для Калининграда 100 000 р

РОЯЛТИ

5%/мес.

РАЗМЕР ИНВЕСТИЦИЙ

1 млн.

СРОК ОКУПАЕМОСТИ

1 год

Вам нужно будет, лишь открыть кафе, любого размера, выбрать из огромного списка нашей кондитерской продукции, то что, по вашему мнению, необходимо вам, мы доставим до вашей точки, продажа за вами.



panieva.ru



[panieva_kld](https://www.instagram.com/panieva_kld)

Формат ведения бизнеса

МАКСИ

СТОИМОСТЬ ФРАНШИЗЫ

600 000 р

РОЯЛТИ

5%/мес.

РАЗМЕР ИНВЕСТИЦИЙ

5 млн.

СРОК ОКУПАЕМОСТИ

2 года

Если вы подходите по требованиям франчайзи, то вам необходимо будет найти помещение для организации кондитерского цеха, мы поможем с пуско-наладочными работами, затем можно будет открывать точки любого формата (малые-«на вынос» или формат кафе, где можно посидеть)

Производство как правило ночное, что бы с утра продукция была на точках продажи. В конце дня, точки делают заказ в цех на следующий день.



panieva.ru



[panieva_kld](https://www.instagram.com/panieva_kld)

Требования к франчайзи



Финансовая состоятельность



Предпринимательский опыт



Заинтересованность в развитии бизнеса



Готовность работать по заданным стандартам



panieva.ru



[panieva_kld](https://www.instagram.com/panieva_kld)

Контактная информация



Роберт Гаспарян

| ☎ 8 9632 991 994 |

@ gasparyan-robot@list.ru

🌐 panieva.ru

📷 [panieva_kld](https://www.instagram.com/panieva_kld)