

ЗНАЙОМСТВО З КОНЦЕПЦІЄЮ

БАГАТІЄМО РАЗОМ!!!

- ♥ **ЛАВАШ** класичний грузинський, листовий, з сиром, з часником, сванський
- ♥ **СОЛЕНА ТА СОЛОДКА ВИПІЧКА**
- ♥ **ФІРМОВІ СОУСИ**
- ♥ **УНІКАЛЬНІ СПЕЦІЇ**
- ♥ **ДОМАШНІ ЛИМОНАДИ Й ЗАПАШНА КАВА**

ПЕРЕВАГОЮ ПРОЄКТУ є економічність та стабільність, стійкість до карантинних обмежень і швидка окупність, а також, відкрита кухня, де кожен Гість може спостерігати весь процес приготування випічки.

МЕРЕЖА ПЕКАРЕНЬ – це сукупність єдиних стандартів, єдиного маркетингового плану та фірмового стилю, інтер'єру та екстер'єру. Асортимент випічки, ціни та сервіс – це те, що є уніфікованим по всій мережі. **Кажуть у народі, що їжа відчуває настрої приготування, запевняємо, продукція пекарні «Ваш ЛАВаш» – ПРИГОТОВАНА З ЛЮБОВ'Ю!**

ЛОКАЦІЇ

Львів, Червоноград (3), Суми, Ковель (2), Мукачево, Берегово, Сарни, Сокаль, Нововолинськ (2), Володимир-Волинський, Броди, Золочів, Новояворівськ, Житомир (4), Коломия, Самбір, Тернопіль, Ужгород (2)

НА ЕТАПІ БУДІВНИЦТВА:

Львів (3), Луцьк (3), Черкаси, Рівне, Вараш, Нетішин, Костопіль.

ЦІЛЬОВА АУДИТОРІЯ

сегмент А

Молодь, студенти, школярі

вік
10 – 23

Навчальний заклад розташований поблизу пекарень

сегмент В

Офісні працівники, держслужбовці, військові

вік
20 – 45

Місце роботи знаходиться поруч точок збуту

сегмент С

Всі, хто споживає хлібну продукцію

вік
10 – 70

Найширша ЦА локальних жителів або постійних гостей

сегмент D

Люди похилого віку, пенсіонери

вік
50 – 75

Місцева аудиторія, орієнтована на постійний вибір

ПІДТРИМКА & СУПРОВІД

ВИБІР ЛОКАЦІЇ, прорахунок фінансової моделі та інвестицій **КОНСУЛЬТАЦІЯ** у етапах будівництва, щотижневі стратегічні збори

ПРОЄКТНА КОМАНДА для відкриття пекарні “під ключ”

ДОПОМОГА В ПІДБОРІ персоналу та його навчання

системні **АУДИТИ** ревізора

сезонні **НОВИНКИ** в асортименті

ЩОМІСЯЧНИЙ АНАЛІЗ роботи з рекомендаціями

ВЕДЕННЯ соціальних мереж

соціальна **ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ** – участь у благодійних заходах

щоденні **КОНСУЛЬТАЦІЇ** офісу

ІНТЕР'ЄР



ВИМОГИ ДО ПРИМІЩЕННЯ

Сусідство з державними установами та супермаркетами
Спальний район
Локація близько біля ринку
Пішохідна зона (центр міста)
Широкий пішохідний тротуар
Перший поверх з фасадними вікнами
Фасадний вхід без сходинок
Приміщення від 35 м.кв.
34 квт потужності або можливість її підведення

СТРУКТУРА ПЕРСОНАЛУ

ПЕКАРНЯ

Касир (2)
Пекар (2)
Пекар лавашів (2)
Кухар (2)
Керівник (1)

загалом 9 працівників

КОМПАНІЯ

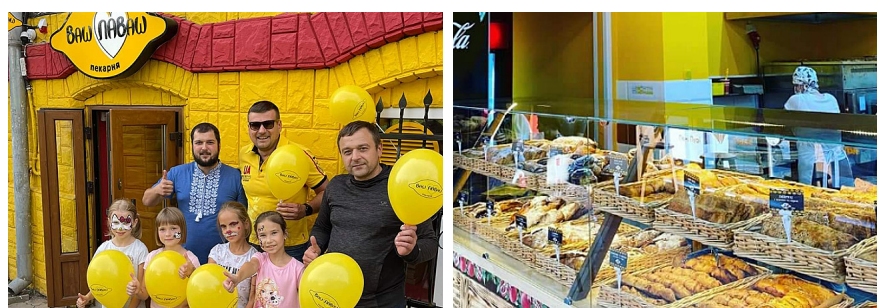
Керівник проекту (1)
Керівник франчайзингового відділу (1)
Регіональний менеджер (2)
Менеджер з розвитку та стандартизації (1)
HR Директор
Маркетолог

загалом 7 працівників

КОРПОРАТИВНІ ЕЛЕМЕНТИ



НАШІ ПЕКАРНІ



Ваш ЛАВаш – молода мережа пекарень, яка стрімко набирає обертів та успішно розвивається. Наша місія – забезпечення свіжим хлібом (лавашем) та смачною випічкою Гостей щодня. Особливу увагу ми приділяємо якості виготовленої продукції, тому жодних напівфабрикатів. Використовуємо якісну та свіжу сировину. Власне виробництво сиру, листових лавашів, прями постачання від виробників – все найкраще з любов'ю для наших Гостей!

Менеджер франчайзингового відділу

+38 066 886 96 88

vashlavashfranch@gmail.com

vash-lavash.com



ІНВЕСТИЦІЇ

ДЛЯ ФОРМАТУ «ПЕКАРНЯ» НА 30-40 М²

БУДІВНИЦТВО ТА РЕМОНТ	95,000 ₴	ОБЛАДНАННЯ	143,000 ₴
комунальні платежі	5,000 ₴	витяжка 1 шт.+ мотор	15,000 ₴
ріелтор	15,000 ₴	тістоміс	30,000 ₴
демонтажні роботи	10,000 ₴	пічка	43,000 ₴
будівельні роботи	30,000 ₴	кухонне обладнання	15,000 ₴
будівельні матеріали	30,000 ₴	холодильне обладнання 2 шт.	20,000 ₴
інше (доставка обладнання та будматеріалів)	5,000 ₴	кухона посуда та інвентар	20,000 ₴
КОМУНІКАЦІЇ	70,500 ₴	ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ	48,500 ₴
відео нагляд	20,000 ₴	РЕКЛАМА	24,500 ₴
каналізація та сантехніка	10,000 ₴	вивіска	17,000 ₴
електропроводка+ світильники	15,000 ₴	друкована продукція	3,000 ₴
охоронна сигналізація	10,000 ₴	лайт бокс	4,500 ₴
пожежна сигналізація	8,000 ₴	АДМІНВИТРАТИ	9,000 ₴
тепловзавіса, мухоловки	5,000 ₴	відрядження проектного менеджера	4,000 ₴
музичне обладнання (колонки)	1,000 ₴	витрати на відкриття	5,000 ₴
інтернет	1,500 ₴	ВИТРАТИ ПО ПЕРСОНАЛУ	20,500 ₴
МЕБЛІ	77,000 ₴	пошук та навчання персоналу	3,000 ₴
елементи декору (стеля)	8,000 ₴	оплата стажування	8,000 ₴
дошки,вінки	4,000 ₴	форма для персоналу та бейджики	4,500 ₴
нержавійка	10,000 ₴	інше	5,000 ₴
меблі кухня	45,000 ₴	ВАРТІСТЬ ПЕКАРНІ \$18 415	488,000 ₴
послуги дизайнера, візуалізація	10,000 ₴	РОЗМІР ПАУШАЛЬНОГО ВНЕСКУ	6000 \$

ІНВЕСТИЦІЇ

ДЛЯ ФОРМАТУ «ПЕКАРНЯ» НА 40-60 М²

БУДІВНИЦТВО ТА РЕМОНТ	115,000 ₴	ОБЛАДНАННЯ	187,000 ₴
комунальні платежі	5,000 ₴	тандир+спіраль	35,000 ₴
ріелтор	15,000 ₴	витяжка 2 шт. + мотор	20,000 ₴
демонтажні роботи	10,000 ₴	тістоміс	30,000 ₴
будівельні роботи	30,000 ₴	пічка	43,000 ₴
будівельні матеріали	50,000 ₴	кухонне обладнання	15,000 ₴
інше (доставка обладнання та будматеріалів)	5,000 ₴	холодильне обладнання 2 шт.	24,000 ₴
КОМУНІКАЦІЇ	75,500 ₴	кухона посуда та інвентар	20,000 ₴
відео нагляд	20,000 ₴	ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ	48,500 ₴
каналізація та сантехніка	10,000 ₴	РЕКЛАМА	24,500 ₴
електропроводка+ світильники	20,000 ₴	вивіска	17,000 ₴
охоронна сигналізація	10,000 ₴	друкована продукція	3,000 ₴
пожежна сигналізація	8,000 ₴	лайт бокс	4,500 ₴
тепловзавіса, мухоловки	5,000 ₴	АДМІНВИТРАТИ	9,000 ₴
музичне обладнання (колонки)	1,000 ₴	відрядження проектного менеджера	4,000 ₴
інтернет	1,500 ₴	витрати на відкриття	5,000 ₴
МЕБЛІ	92,000 ₴	ВИТРАТИ ПО ПЕРСОНАЛУ	20,500 ₴
елементи декору (стеля)	8,000 ₴	пошук та навчання персоналу	3,000 ₴
дошки,вінки	4,000 ₴	оплата стажування	8,000 ₴
нержавійка	10,000 ₴	форма для персоналу та бейджики	4,500 ₴
меблі кухня	60,000 ₴	інше	5,000 ₴
послуги дизайнера, візуалізація	10,000 ₴	ВАРТІСТЬ ПЕКАРНІ \$21 185	572,000 ₴
		РОЗМІР ПАУШАЛЬНОГО ВНЕСКУ	7000 \$

ІНВЕСТИЦІЇ

ДЛЯ ФОРМАТУ «КАФЕ-ПЕКАРНЯ» НА 60-90 М²

БУДІВНИЦТВО ТА РЕМОНТ	140,000 ₴	ОБЛАДНАННЯ	204,400 ₴
комунальні платежі	5,000 ₴	тандир+спіраль	35,000 ₴
ріелтор	20,000 ₴	витяжка 2 шт. + мотор	20,000 ₴
демонтажні роботи	10,000 ₴	тістоміс	30,000 ₴
будівельні роботи	30,000 ₴	пічка	59,400 ₴
будівельні матеріали	70,000 ₴	кухонне обладнання	16,000 ₴
інше (доставка обладнання та будматеріалів)	5,000 ₴	холодильне обладнання 2 шт.	24,000 ₴
КОМУНІКАЦІЇ	70,500 ₴	кухона посуда та інвентар	20,000 ₴
відео нагляд	15 000 ₴	РЕКЛАМА	25,500 ₴
каналізація та сантехніка	10 000 ₴	вивіска	13,000 ₴
електропроводка+ світильники	20 000 ₴	друкована продукція	5,000 ₴
охоронна сигналізація	10 000 ₴	лайт бокс	4,500 ₴
пожежна сигналізація	8 000 ₴	інтер'єрний логотип	3,000 ₴
тепловзавіса, мухоловки	5 000 ₴	АДМІНВИТРАТИ	10,000 ₴
інтернет	1 500 ₴	проїзд управлінців	4,000 ₴
музичне обладнання (колонки)	1 000 ₴	витрати на відкриття	6,000 ₴
МЕБЛІ	114,000 ₴	ВИТРАТИ ПО ПЕРСОНАЛУ	22,000 ₴
елементи декору (стеля)	8,000 ₴	пошук та навчання персоналу	3,000 ₴
дошки,вінки	4,000 ₴	оплата стажування	8,000 ₴
посадкова зона 3 комплекта (6 осіб)	20,000 ₴	форма для персоналу та бейджики	6,000 ₴
нержавійка	10,000 ₴	інше	5,000 ₴
меблі кухня	60,000 ₴	ВАРТІСТЬ ПЕКАРНІ \$23 514	634,900 ₴
послуги дизайнера, візуалізація	12,000 ₴	РОЗМІР ПАУШАЛЬНОГО ВНЕСКУ	8000\$

ОПЕРАЦІЙНА МОДЕЛЬ БІЗНЕСУ

ДЛЯ ФОРМАТУ «ПЕКАРНЯ» НА 30-40 М²

ПОКАЗНИКИ	грн	%
Виручка (дохід) від реалізації	350,000	100.0%
Фудкост	129,500	37.0%
ВАЛОВИЙ ПРИБУТОК (НАЦІНКА)	220,500	63.0%
Оплата праці	76,200	21.8%
Комунальні послуги	15,000	4.3%
Податки	12,000	3.4%
Інвентар та господарські витрати	3,000	0.9%
Оренда	30,000	8.6%
Реклама	4,000	1.1%
Адмінвитрати та технічна підтримка	2,400	0.7%
Ремонтні роботи	2,000	0.6%
Упаковка, та інші витрати	10,000	2.9%
Хімія	8,000	2.3%
Рояліті (франшиза) 4%	14,000	4.0%
ЗАГАЛЬНО ВИТРАТ	306,100	87.5%
ЧИСТИЙ ПРИБУТОК (НОРАТ)	43,900	12.5%
Номінальна окупність проекту (грн/міс.)	650,000	15

ОПЕРАЦІЙНА МОДЕЛЬ БІЗНЕСУ

ДЛЯ ФОРМАТУ «ПЕКАРНЯ» НА 40-60 М²

ПОКАЗНИКИ	грн	%
Виручка (дохід) від реалізації	480,000	100.0%
Фудкост	177,600	37.0%
ВАЛОВИЙ ПРИБУТОК (НАЦІНКА)	302,400	63.0%
Оплата праці	91,200	19.0%
Комунальні послуги	24,000	5.0%
Податки	21,000	4.4%
Інвентар та господарські витрати	5,000	1.0%
Оренда	35,000	7.3%
Реклама	4,800	1.0%
Адмінвитрати та технічна підтримка	2,400	0.5%
Ремонтні роботи	2,400	0.5%
Упаковка, та інші витрати	12,000	2.5%
Хімія	9,600	2.0%
Рояліті (франшиза) 4%	19,200	4.0%
ЗАГАЛЬНО ВИТРАТ	404,200	84.2%
ЧИСТИЙ ПРИБУТОК (НОРАТ)	75,800	15.8%
Номінальна окупність проекту (грн/міс.)	761,000	10

ОПЕРАЦІЙНА МОДЕЛЬ БІЗНЕСУ

ДЛЯ ФОРМАТУ «КАФЕ-ПЕКАРНЯ» НА 60-90 М²

ПОКАЗНИКИ	грн	%
Виручка (дохід) від реалізації	650,000	100.0%
Фудкост	240,500	37.0%
ВАЛОВИЙ ПРИБУТОК (НАЦІНКА)	409,500	63.0%
Оплата праці	123,500	19.0%
Комунальні послуги	32,500	5.0%
Податки	29,250	5.0%
Інвентар та господарські витрати	6,250	1.0%
Оренда	42,250	7.0%
Реклама	6,500	1.0%
Адмінвитрати та технічна підтримка	3,250	1.0%
Ремонтні роботи	3,250	1.0%
Упаковка, та інші витрати	16,250	3.0%
Хімія	13,500	2.0%
Рояліті (франшиза) 4%	26,000	4.0%
ЗАГАЛЬНО ВИТРАТ	543,000	83.54%
ЧИСТИЙ ПРИБУТОК (НОРАТ)	107,000	16.46%
Номінальна окупність проекту (грн/міс.)	850,900	8