



ФРАНШИЗА ПЕКАРНИ РЕМЕСЛЕННОГО ХЛЕБА

ФОРМАТ БУЛКИ - БУФЕТ

ИНВЕСТИЦИИ 5 млн. руб.

ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ ДОХОД ДО 700 т. руб.

ФОРМАТ БУЛКИ - КОМПАКТ

ИНВЕСТИЦИИ 2,5 млн. руб.

ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ ДОХОД ДО 250 т. руб.



ПЕЧЕМ РЕАЛЬНО КРУТОЙ ХЛЕБ!

1

МЫ ПЕЧЁМ ХЛЕБ
НА СОБСТВЕННЫХ
ФИРМЕННЫХ
ЗАКВАСКАХ
ДЛИТЕЛЬНОГО
ВЕДЕНИЯ

2

ИСПОЛЬЗУЕМ
ТЕХНОЛОГИЮ
ДЛИТЕЛЬНОГО
ТЕСТОВЕДЕНИЯ

3

ПРИМЕНЯЕМ
БИО-ЗЕРНО
И ЦЕЛЬНОЗЕРНОВУЮ
МУКУ
СОБСТВЕННОГО
ПРОИЗВОДСТВА

4

10 ЛЕТ
СОВЕРШЕНСТВУЕМСЯ
И ПЕРЕДАЕМ
СВОИ
ЗНАНИЯ
ПАРТНЕРАМ

**ХЛЕБ - ЭТО САМАЯ
ЧАСТО СОВЕРШАЕМАЯ
ЧЕЛОВЕКОМ ПОКУПКА!**



По статистике, спрос на хлеб занимает первое место в потребительской корзине. Именно достойный ремесленный хлеб на закваске лежит в основе ассортимента пекарен под брендом "БУЛКИ".

Его доля в нашей выручке занимает не меньше 50%.

Наш хлеб выгодно отличается от хлеба других производителей как своим отличным вкусом, так и своим "Крафтовым" внешним видом.

В нашем ассортименте учтены все трендовые направления: Бездрожжевые хлеба на заквасках, хлеба из теста высокой влажности, хлеба из теста холодной ферментации, безглютеновые хлеба, хлеба из "Шугуровского" био-зерна, цельнозерновые фитнес-хлеба и хлеб, выпеченный на камне.



К созданию нашего ассортимента приложили руку лучшие технологи России и мировые гуру ремесленного хлебопечения.



Жозеф Паскаль

Один из самых прославленных пекарей мира – Жозеф Паскаль, член организации «Послы хлеба», некогда победитель World Cup of Baking, а теперь – тренер сборной Испании по хлебопечению и член жюри престижных конкурсов.

Бека Кебуладзе

Начал свой благородный путь пекаря в Португалии, затем работал в Германии, также трудился в пекарне при храме в Москве. Каждая буханка - как произведение искусства и символ нашей любви! Любви к правильным продуктам и к Вам, дорогие покупатели!

Бишам Соогрим

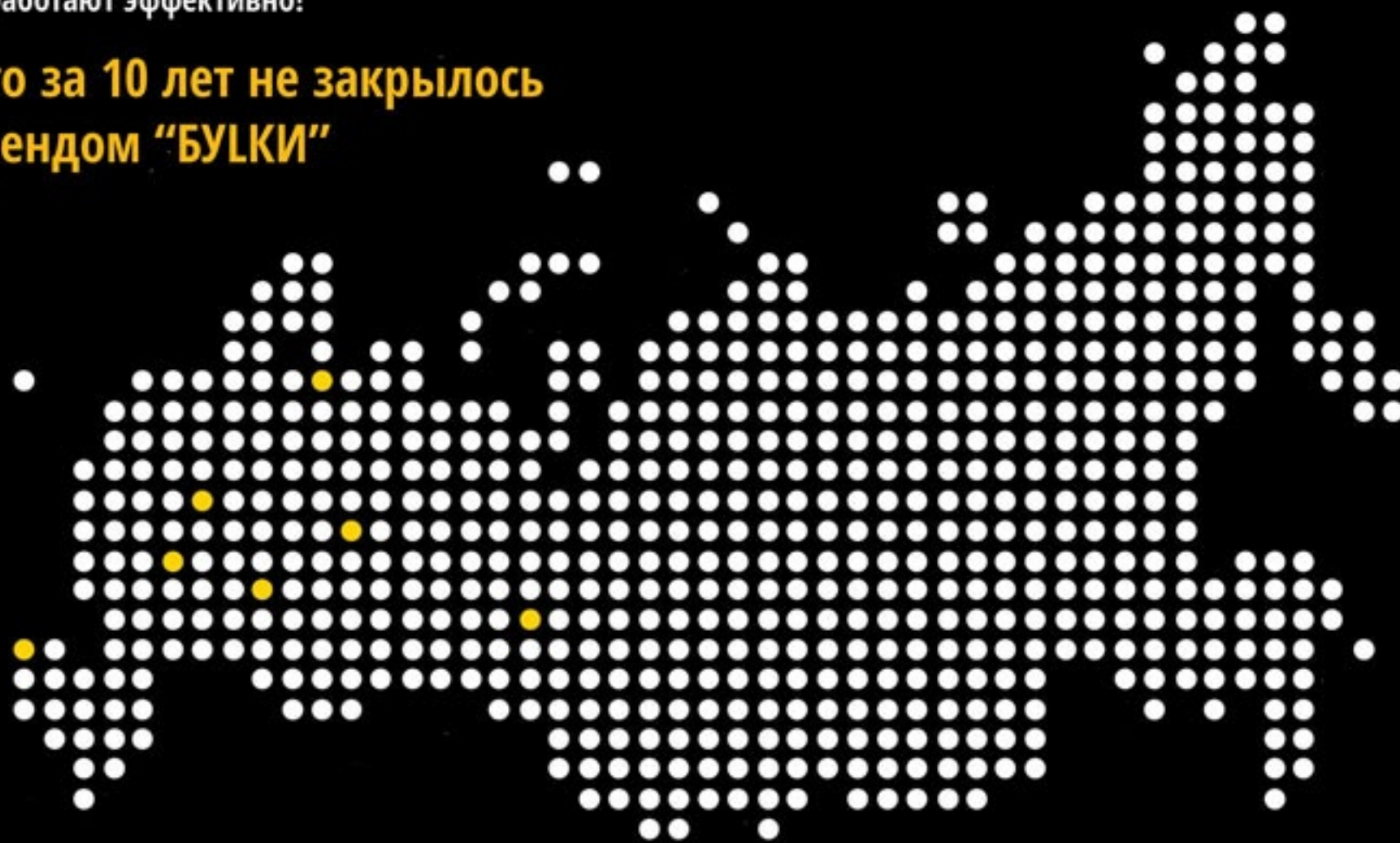
Бишам Соогрим - стал вегетарианским шеф-поваром в возрасте 20 лет. С 2003 года обосновался в Höör Sweden, Благодаря публикации фотографий работы и хлеба, стал профессионалом в мире выпечки.

БУЛКИ - это один из первых в России проектов “Магазин-пекарня” современного формата.

В этом году мы отмечаем свой 10 летний юбилей, и к этому событию презентуем новый формат “БУЛКИ-компакт”. Объем инвестиций в него составляет 2,5 млн. руб., а с услугой “Оборудование в рассрочку”, инвестиций потребуется всего 1,7 млн. руб.

На нашем счету более двух десятков открытых пекарен.
От Северодвинска до Анапы, и все они работают эффективно!

**С гордостью заявляем, что за 10 лет не закрылось
ни одной пекарни под брендом "БУЛКИ"**



**Все наши проекты всегда отличаются высокой конкурентоспособностью.
Мы готовы открываться дверь в дверь с любым оператором-конкурентом.**

Благодаря высокой доле хлеба в нашем товарообороте, точка безубыточности наших пекарен значительно ниже, чем у конкурентов. Ведь наценка на качественный ремесленный хлеб составляет более 1000%, это в три раза выше наценки на пирожки и примитивные хлебобулочные изделия.



Все открываемые нами пекарни проходили точку безубыточности уже на 2-3 день работы, и ниже данной отметки никогда не опускались.

**После открытия Вам больше не придется кормить бизнес.
Бизнес начнет кормить Вас.**

Сила формата "БУЛКИ" в его гибкости. Именно его гибкость делает нас максимально эффективными, как портной подгоняет хороший костюм под клиента, мы подгоняем под Вас вашу пекарню. Учтем локацию, региональные особенности, покупательские предпочтения, размер и архитектуру помещения, количество и качество трафика, адаптируем дизайн, технологию, ассортимент и ценовую политику.





Основа нашего технологического ноу-хау построена на принципах, позволяющих производить большой объем высококачественных продуктов на маленькой производственной площади.

Благодаря этому мы можем осваивать небольшие помещения, с дорогой арендой платой, но имеющих высокую коммерческую ценность. Мы не просто готовим продукцию на местах продажи, мы делаем это на глазах у покупателей. Во всех наших пекарнях производство частично или полностью открыто, чтобы покупатели могли наблюдать за процессом работы с тестом, а также за процессом выпекания хлеба.



DESIGN

Над внешним видом и интерьером наших пекарен работали лучшие дизайнеры.

Мы научились создавать свои интерьеры, используя доступные и недорогие материалы.



Наш стиль современен и узнаваем.



ОБОРУ ДОВАНИЕ

Мы самостоятельно разрабатываем и производим торговое оборудование и торговый инвентарь, которые позволяют максимально эффективно использовать пространство небольшой пекарни и максимально выгодно представить весь ассортимент пекарни покупателю.



Совместно с немецкими производителями осветительного оборудования мы разработали лучшие решения для профессионального освещения наших витрин и торговых зон.



Мы разработали целый комплекс уникальных маркетинговых решений, позволяющих добиться максимального результата при минимальных рекламных бюджетах.



К Вашему открытию соберем на своем складе месячный запас сырья, упаковок и всех расходных материалов.



Вся пекарня в одной машине!

За неделю до открытия, в одной машине привезем Вам все необходимое: оборудование, мебель, сырье. Останется только все расставить и подключить.



Предоставим комплект системы автоматизации учета, с уже заполненной в ней сырьевой и товарной номенклатурами, техкартами и акционными настройками.

Наша открывающая бригада будет работать у Вас 7 дней, обучая Вас и Ваш персонал. При этом Ваш производственный коллектив придет обучать наш шеф-пекарь Бека Кебуладзе.

(специалист мирового уровня входящий в десятку лучших шеф-пекарей России).



Бека Кебуладзе

Начал свой благородный путь пекаря в Португалии, затем работал в Германии, также трудился в пекарне при храме в Москве.

Каждая буханка - как произведение искусства и символ нашей любви! Любви к правильным продуктам и к Вам, дорогие покупатели!

Помимо стандартного комплекса услуг по сопровождению франшизы, мы предлагаем своим партнерам следующее:

1/ Организуем на своей территории стажировку персонала партнера, от управляющего до пекаря, сроком до 30 дней.

2/ Предоставим доступ к базе предложений по аренде помещений, которые стекаются к нам со всех регионов.

3/ Создадим индивидуальный технологический дизайн-проект, со всеми необходимыми разделами работ.

4/ Мы напрямую готовы взаимодействовать со всеми Вашими подрядчиками на период ремонтных работ, по всем возникающим у них вопросам.

5/ Мы спроектируем и изготовим торговую и технологическую мебель.

6/ Закупим под Вас все необходимое оборудование и инвентарь на лучших условиях.

7/ Процесс обновления и улучшения ассортимента в нашей сети непрерывен. Мы постоянно отслеживаем все мировые и российские тренды нашей отрасли, а также постоянно создаем собственные уникальные продукты. Ко всем отработкам с подробными инструкциями имеют доступ только наши партнеры.

8/ Мы 24 часа в сутки готовы оперативно консультировать своих клиентов по любым вопросам.



Бонус-1

Поможем освоить трендовое направление собственного производства муки из био-зерна и последующей выпечки хлебов на ее основе.



Бонус-2

Научим, как вырастить и правильно вести лежащие в основе всех наших хлебов фирменные закваски, стартер для которых нам два раза в год привозят из Франции.

Бонус-3

Возьмем на себя комплексную поставку сырья и всех расходных материалов на выгодных для партнера условиях, что снимет с него огромную массу проблем, а также гарантирует в итоге требуемое качество продукции на витрине.



УНИКАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Мы предлагаем всем своим партнерам снизить финансовый порог входа в проект на 800 т. руб. и готовы предоставить рассрочку на весь комплект оборудования пекарни.

Дополнительные опции.

БУЛКИ-Буфет – это готовое решение отдела фастфуда на базе пекарни БУЛКИ, для которого необходима покупка дополнительного оборудования, позволяющего изготавливать высокомаржинальные и трендовые продукты в Вашей пекарне. Опция «БУФЕТ» способна улучшить экономику проекта в 2 раза, и может работать как при наличии посадочных мест, так и без них

В ассортименте присутствуют уникальные продукты:

- Пицца из цельнозерновой био-муки
- Сэндвичи из цельнозерновой био-муки.

В настоящее время эти позиции в меню – самые трендовые направления в фастфуде. Для приготовления данных позиций требуются дополнительные инвестиции в оборудование около 100 000 руб.



Дополнительная опция.

Проект в проекте "БУЛКИ for Ногеса" - самостоятельное направление на базе стандартной пекарни "БУЛКИ" - это работа с предприятиями.

"БУЛКИ for Ногеса" это проект, который специализируется на производстве высококачественных булочек для бургеров, хот-догов, панини, сэндвичей, а также мини-булочек для хлебных корзин кафе и ресторанов.

В России данное направление производства for Ногеса совершенно не развито и конкуренция минимальна. В прайсе проекта более 30 позиций специальных товаров, но при этом наш основной ассортимент хлебов и выпечки также пользуется у точек общепита высоким спросом.

Направление 2b2 может повысить экономику пекарни на 50-70%

Дополнительные инвестиции в оборудование и инвентарь составляют около 80 000 руб.





СТРУКТУРА СТАРТОВЫХ ИНВЕСТИЦИЙ

Инвестиции	БУЛКИ - компакт 2 500 000 р.
Технологическое оборудование	830 000
Торговое оборудование	200 000
Спец. освещение	50 000
Автоматизация учета	75 000
Вывеска	50 000
Вентиляция	100 000
Электрика	100 000
Ремонт помещения	200 000
Затраты на открытие	130 000
Транспортные расходы	50 000
Первичная закупка сырья	200 000
Бренд-пакет	30 000
Подготовка персонала	
Паушальный взнос	500 000
Прочие расходы	

Экономика БУЛКИ-компакт		
Плановая выручка	600 000	900 000
Затраты на сырье	120 000	180 000
З/п производство	84 000	126 000
З/п торговая группа	48 000	48 000
Налог с ф/з	20 000	24 000
Налог ЕНВД	10 000	10 000
Аренда	50 000	80 000
Электричество	20 000	35 000
Коммунальные платежи	3 000	5 000
Упаковка	20 000	30 000
Хоз. расходы	13 000	20 000
Прочие расходы	40 000	40 000
Эквайринг	5 000	7 000
Обслуживание системы учета	5 000	5 000
Интернет	1 000	1 000
Чистая прибыль	161 000	289 000



- Технологическое оборудование
- Автоматизация учета
- Электрика
- Транспортные расходы
- Торговое оборудование
- Вывеска
- Ремонт помещения
- Первичная закупка сырья
- Спец. освещение
- Вентиляция
- Затраты на открытие
- Бренд-пакет



БУЛКИ

ИЗГОТОВЛЕНИЕ СДЕЛАНО В РОССИИ

АССОРТИМЕНТ БУЛКИ-КОМПАКТ

Ассортимент франшизного пакета БУЛКИ-Компакт

№	Наименование	Вес, гр.	Цена, руб.
1	Багет луковый	200	39
2	Багет Парижский	240	39
3	Багет Французский	240	39
4	Сухари	200	30
5	Хлеб БИО	300	39
6	Хлеб Британец	290	39
7	Хлеб Дарницкий	300	25
8	Хлеб Пражский	350	39
9	Хлеб Эльзасский	260	39
10	Хлеб Ржаной	430	39
11	Чиабатта зерновая	200	39
12	Чиабатта светлая	240	39
13	Чиабатта темная	250	39
14	Американеры вяленый лимон	63	35
15	Американеры клюква-шоколад	63	35
16	Булочка зерновая	35	8
17	Булочка овощная	35	8
18	Булочка с кунжутом	35	6
19	Булочка светлая	35	5
20	Булочка темная	35	5
21	Булочка чесночная ржаная	50	8
22	Булочка чесночная пшеничная	50	8
23	Круассан с карамелью	70	40
24	Круассан с маком	70	40

№	Наименование	Вес, гр.	Цена, руб.
25	Круассан с шоколадом	70	40
26	Закрывающаяся пицца	250	70
27	Пирожок с картошкой и грибами	120	40
28	Пирожок с печенью	110	40
29	Сосиска в слоенном тесте	110	50
30	Сосиска в тесте	110	40
31	Сосиска в тесте с сыром	110	45
32	Ватрушка	130	40
33	Пай яблоко-корица	140	70
34	Пирожок с абрикосом	100	30
35	Пирожок с вишней	100	30
36	Пирожок с черной смородиной	100	30
37	Плюшка Московская	170	40
38	Плюшка Московская с корицей	170	50
39	Рогалик ромовый	130	50
40	Рогалик кленовый	130	50
41	Хачапури с сыром	85	60
42	Коржик	105	35
43	Сочник творожный	150	45
44	Сочник творожный с вишней	150	45
45	Сочник творожный с маком	150	60
46	Сочник творожный с фискашкой	150	70
47	Струдель с вишней	75	30
48	Струдель с клубникой	75	30
49	Струдель с персиком	75	30



СТРУКТУРА СТАРТОВЫХ ИНВЕСТИЦИЙ

Инвестиции	БУЛКИ - буфет 5 075 000 р.
Технологическое оборудование	1 700 000
Торговое оборудование	300 000
Спец. освещение	100 000
Автоматизация учета	75 000
Вывеска, фасад	100 000
Вентиляция	150 000
Электрика	150 000
Ремонт помещения	500 000
Затраты на открытие	50 000
Транспортные расходы	50 000
Первичная закупка сырья	250 000
Бренд-пакет	100 000
Подготовка персонала	350 000
Паушальный взнос	1 000 000
Прочие расходы	200 000

Экономика БУЛКИ - буфет	
Плановая выручка	1 500 000
Затраты на сырье	400 000
З/п производство	180 000
З/п торговая группа	90 000
З/п бухгалтерия, кадры	25 000
Жилье для работников (производство)	30 000
Налоги	40 000
Аренда	150 000
Электричество	45 000
Коммунальные платежи	8 000
Упаковка	30 000
Хоз.расходы	25 000
Прочие расходы	45 000
Эквайринг, кассовая лента	15 000
Обслуживание системы учета	5 000
Интернет	1 000
Чистая прибыль	411 000



- Технологическое оборудование
- Вентиляция
- Первичная закупка сырья
- Торговое оборудование
- Электрика
- Бренд-пакет
- Спец. освещение
- Ремонт помещения
- Подготовка персонала
- Автоматизация учета
- Затраты на открытие
- Паушальный взнос
- Вывеска, фасад
- Транспортные расходы
- Прочие расходы



АССОРТИМЕНТ БУЛКИ-БУФЕТ

Ассортимент франшизного пакета БУЛКИ-Буфет

№	Наименование	Вес, гр.	Цена, руб.	№	Наименование	Вес, гр.	Цена, руб.	№	Наименование	Вес, гр.	Цена, руб.
1	Багет луковый	200	39	26	БИО Хлеб Ржаной с семечками	550	80	51	Пай шоколадный	140	70
2	Багет Парижский	240	39	27	БИО Хлеб Рисовый	300	80	52	Пай яблоко-корица	140	70
3	Багет Французский	240	39	28	БИО Хлеб Цельно-Зерновой	270	55	53	Пирожок с абрикосом	100	30
4	Нарезной зерновой	180	25	29	БИО Чиабатта оливковая	400	80	54	Пирожок с вишней	100	30
5	Нарезной луковый	160	25	30	Американеры вяленый лимон	63	35	55	Пирожок с черной смородиной	100	30
6	Сухари	200	30	31	Американеры клюква-шоколад	63	35	56	Плюшка Московская	170	40
7	Хлеб БИО	300	39	32	Булочка зерновая	35	8	57	Плюшка Московская с корицей	170	50
8	Хлеб Британец	290	39	33	Булочка овощная	35	8	58	Плюшка Московская с маком	170	50
9	Хлеб Дарницкий	300	25	34	Булочка с кунжутом	35	6	59	Рогалик ромовый	130	50
10	Хлеб Пражский	350	39	35	Булочка светлая	35	5	60	Рогалик кленовый	130	50
11	Хлеб Эльзасский	260	39	36	Булочка темная	35	5	61	Пицца Пиперони (1 кусочек)	125	70
12	Хлеб Ржаной	430	39	37	Булочка чесночная ржаная	50	8	62	Пицца Мясная (1 кусочек)	125	70
13	Чиабатта зерновая	200	39	38	Булочка чесночная пшеничная	50	8	63	Пицца Пиперони (целая)	500	250
14	Чиабатта светлая	240	39	39	Круассан с карамелью	70	40	64	Пицца Мясная (целая)	500	250
15	Чиабатта темная	240	39	40	Круассан с маком	70	40	65	Хачапури с сыром	85	60
16	БИО Багет картофельный	270	60	41	Круассан с шоколадом	70	40	66	Сендвич с тунцом	150	130
17	БИО Багет картофельный с луком	270	60	42	Закрытая пицца	250	70	67	Сендвич с мясом	150	110
18	БИО Хлеб Бородинский	290	60	43	Курник	110	45	68	Коржик	105	35
19	БИО Хлеб Гречневый	480	80	44	Пирожок с картошкой и грибами	120	40	69	Сочник творожный	150	45
20	БИО Хлеб Деревенский	480	80	45	Пирожок с печенью	120	40	70	Сочник творожный с вишней	150	45
21	БИО Хлеб Домашний	480	80	46	Сосиска в слоенном тесте	110	50	71	Сочник творожный с лимоном	150	50
22	БИО Хлеб нарезной Гречневый	240	40	47	Сосиска в тесте	110	40	72	Сочник творожный с маком	150	60
23	БИО Хлеб нарезной Домашний	240	40	48	Сосиска в тесте с сыром	110	45	73	Сочник творожный с фискашкой	150	70
24	БИО Хлеб нарезной Деревенский	240	40	49	Ватрушка	130	40	74	Сочник творожный с шоколадом	150	65
25	БИО Хлеб Овсяный	480	80	50	Пай кленовый	140	60	75	Струдель с вишней	75	30
								76	Струдель с клубникой	75	30
								77	Струдель с персиком	75	30



ПРОЕКТ «БУЛКИ FOR NOBES»

Прайс лист на продукцию изготавливаемую под заказ.

№	Наименование	Единица измерения	Цена, руб.	№	Наименование	Единица измерения	Цена, руб.
1	Булочка для бургера пшеничная, 6 см	шт.	8,00	13	Булочка для бургера красная, 12,5 см	шт.	17,00
2	Булочка для бургера картофельная, 6 см	шт.	8,00	14	Булочка для бургера зеленая, 12,5 см	шт.	17,00
3	Булочка для бургера пшеничная, 9 см	шт.	10,00	15	Хлеб сендвич пшеничный, упаковка 12 кусочков	шт.	60,00
4	Булочка для бургера картофельная, 9 см	шт.	12,00	16	Хлеб сендвич черный, упаковка 12 кусочков	шт.	65,00
5	Булочка для бургера пшеничная, 10 см	шт.	11,00	17	Булочка для хот-дога пшеничная	шт.	11,00
6	Булочка для бургера картофельная, 10 см	шт.	13,00	18	Булочка для хот-дога картофельная	шт.	13,00
7	Булочка для бургера черная, 10 см	шт.	16,00	19	Булочка для хот-дога черная	шт.	16,00
8	Булочка для бургера красная, 10 см	шт.	13,00	20	Булочка для хот-дога красная	шт.	13,00
9	Булочка для бургера зеленая, 10 см	шт.	13,00	21	Булочка для хот-дога зеленая	шт.	13,00
10	Булочка для бургера пшеничная, 12,5 см	шт.	16,00	22	Булочка для панини пшеничная, 24 см	шт.	17,00
11	Булочка для бургера картофельная 12,5 см	шт.	17,00	23	Булочка для панини картофельная, 24 см	шт.	18,00
12	Булочка для бургера черная, 12,5 см	шт.	20,00	24	Чиабатта светлая	шт.	30,00



БУЛКИ

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЕТЬ ПЕКАРЕН
РОДОМ ИЗ ВОРОНЕЖА

