



**ОТКРОЙТЕ ПЕКАРНЮ И ЗАРАБАТЫВАЙТЕ  
ОТ 250 ТЫС. РУБЛЕЙ В МЕСЯЦ**

## О СЕТИ «УЛОЧНАЯ БУЛОЧНАЯ»

«Улочная Булочная» появилась в 2019 году, чтобы получить опыт производства хлебобулочных изделий.

Старт работы первой пекарни пришелся на начало пандемии, а ее становление - на период глубокого локдауна, когда на улицах не было ни души.

### «Мы бы ходили к вам только из-за одного названия»

Покупатели были убеждены, что наша пекарня была открыта по франшизе федеральной сети с петербургским акцентом.

Сейчас это вспоминается с улыбкой, поскольку сеть представлена собственными пекарнями в Сургуте, а также франчайзинговыми точками, открытыми в Екатеринбурге, Владивостоке и Перми. Ежедневно в сети делают покупки тысячи людей, готовых платить справедливую цену за качественный товар, эксклюзивный рецепт и сервис.



Первая пекарня Улочная Булочная  
в г. Сургут на ул. Университетская



# ТРИ СТОЛПА ПЕКАРНИ «УЛОЧНАЯ БУЛОЧНАЯ»

КАЧЕСТВО

АТМОСФЕРА

СЕРВИС

«Улочная Булочная» — это современные пекарни, сочетающие классические и трендовые рецептуры с новаторскими подходами к организации процессов.





РОГЛИК  
С КЛУБНИКОМ  
65 р

РУССАН  
ЛУБНИКОМ  
90 р



РОГЛИК  
С КЛУБНИКОМ  
65 р

БУЛОЧКА  
ПИШКА  
85 р

ГОЛБЕРГА  
80 р

СЫТ  
ПО-ПРЕЦЕМ  
100 р

ЗЕЛЕНАЯ  
ВАНИЛЬ-ТВА  
65 р

КОЛЕСИКА  
С ЯГОДАМИ  
ЧУШНИКОМ  
80 р



САМСА



РУССАН  
КЛАССИЧЕСКИЙ  
110 р

РУССАН  
МАКОВЫЙ  
180 р

РУССАН  
МИНДАЛЬНИЙ  
250 р

# КАЧЕСТВО

красивые, «вкусные», «изобильные» витрины, когда хочется «попробовать все и сразу»

работа по системе полного цикла — можно купить горячую выпечку, приготовленную на месте от «муки» до готового изделия;

эксклюзивные рецепты от ведущих экспертов отрасли



# АТМОСФЕРА

стильный интерьер с элементами лофта;

запоминающийся бренд, вызывающий отголоски старых добротных «городских булочных»;

легкая музыка, хорошие книги и удобная мебель;





## СЕРВИС

постоянные новинки в ассортименте,  
следование трендам;


молодой, вежливый, позитивный  
персонал, работающий по стандартам сети;

чистота и порядок;

продвижение продукции и бренда с  
помощью современных методик







# ПОЭТОМУ КЛИЕНТЫ ВЫБИРАЮТ ПЕКАРНЮ «УЛОЧНАЯ БУЛОЧНАЯ»

 **Ольга Иванкова**  
Знаток города 16 уровня [Подписаться](#)

★★★★★ 8 ноября 2023г.




Спасибо тому кто придумал рецепт их умопомрачительно вкусных сырных палочек! Могу три штуки сразу съесть. Булочка московская выше всяких похвал.

 **Оксана Провоторова**  
Знаток города 10 уровня [Подписаться](#)

★★★★★ 29 декабря 2023г.


Спасибо за оперативность! Пирог очень вкусные. Не "заезженные". Клафути с вишней - краш! Был очень-очень вкусный!

 **Лада Карнакова**  
Знаток города 4 уровня [Подписаться](#)

★★★★★ 10 ноября 2023г.

Очень вкусно! Ассортимент меняется, все время добавляются новые вкусняшки! И очень удобно - я живу в этом доме, так что у меня всегда свежий вкусный хлеб и изумительная выпечка!

 **Михаил С.**  
Знаток города 10 уровня [Подписаться](#)

★★★★★ 7 февраля

Огромный ассортимент и таких вкусов в городе не найдешь. Очень вкусная и качественная выпечка. Пирог с вишней понравился больше всего. Рекомендую всем!

 1  

 **Tural Gyulmalyev**  
8 отзывов [Подписаться](#)

★★★★★ 18 января 2024

Всех приветствую. Заказывал пирог северный с брусникой. Очень вкусно и главное свежее. Рекомендую, для любителей посидеть в контакте, удобно и быстро можно заказать пироги. Спасибо 🌟🌟

 1  1

 **Альфия Галина**  
48 отзывов [Подписаться](#)

★★★★★ 18 ноября 2023

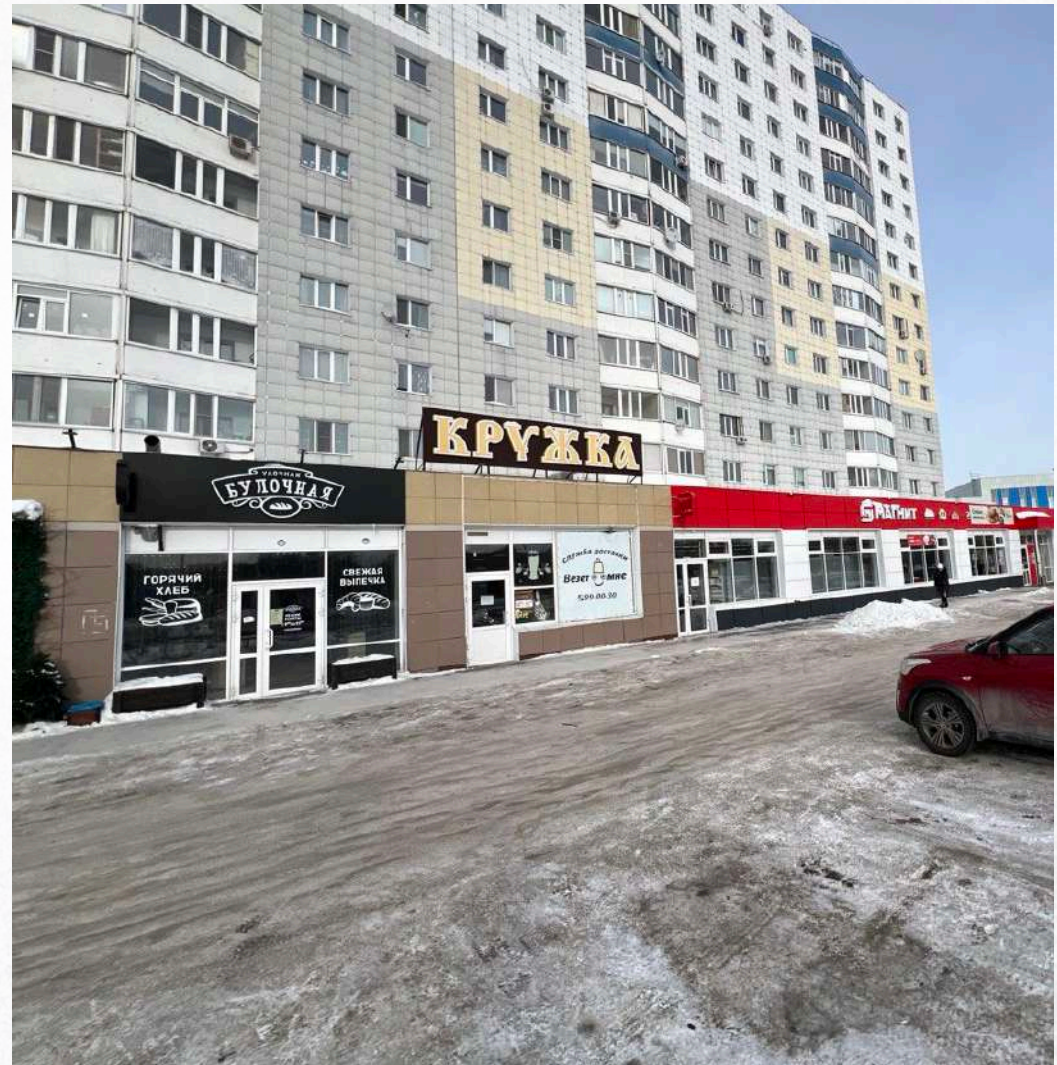
За вкусной выпечкой забегая только сюда. Очень вкусно пекут. Круассан с голубикой - это нечто эстетичное и очень вкусное. Пирог с лососем понравились. Тут всегда свежая выпечка, персонал опрятный и вежливый. Рекомендую пекарню!

 Полезно 1

Мы не конкурируем с пекарнями при супермаркетах и пекарнями эконом-класса.

Наши гости это сегмент средний и средний +, готовые платить справедливую цену за качественный продукт.

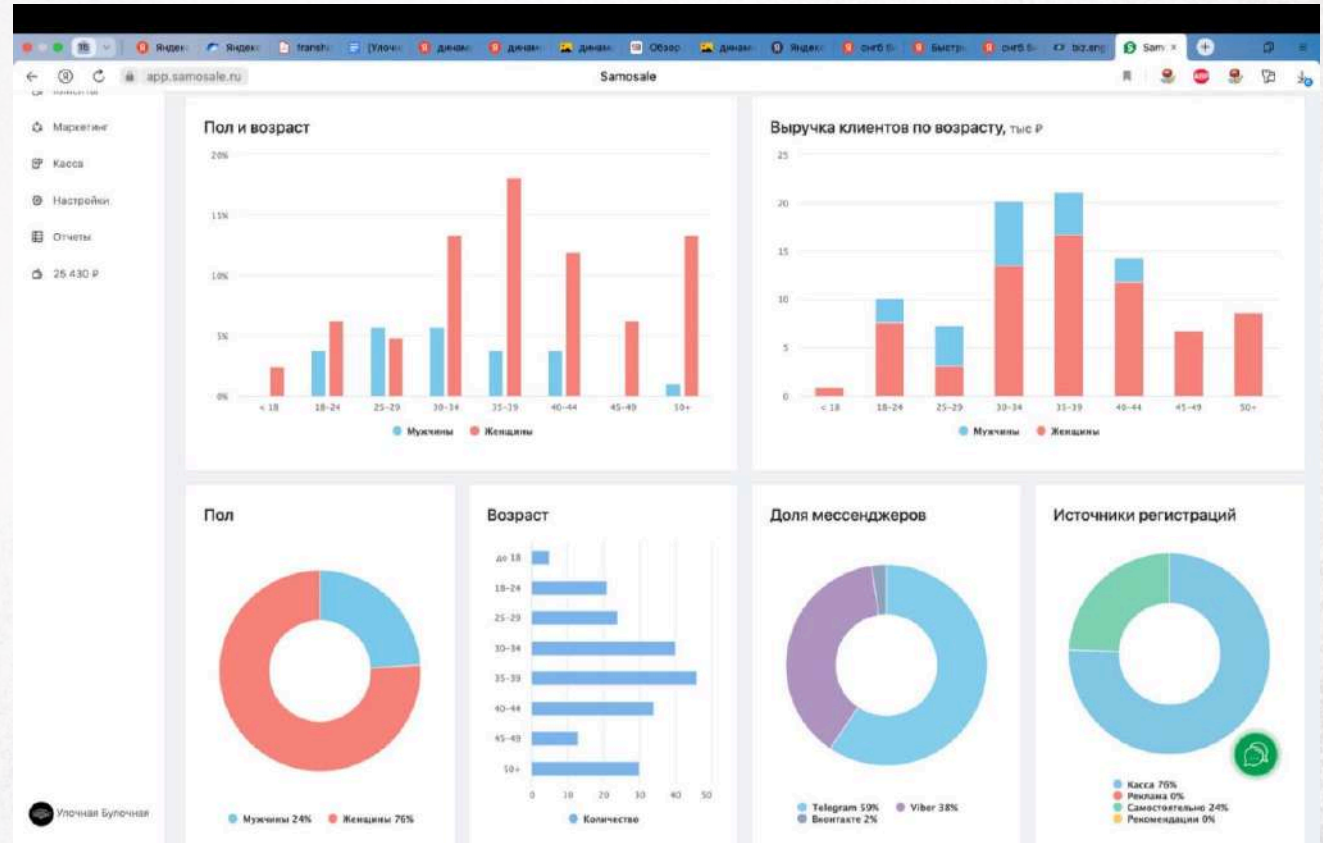
Средний чек намного выше, чем у пекарен эконом-класса. При этом проходимость меньше, но зарабатываем мы больше.





# ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

**Женщины,  
30-45 лет,  
средний доход**





# ОСНОВНЫЕ ФИНАНСОВЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

**374 тыс. руб.**

Средняя прибыль  
пекарни во второй  
год работы

**1,26 млн руб.**

Средняя ежемесячная  
выручка точки

**130**

Среднее количество  
покупателей точки  
за сутки

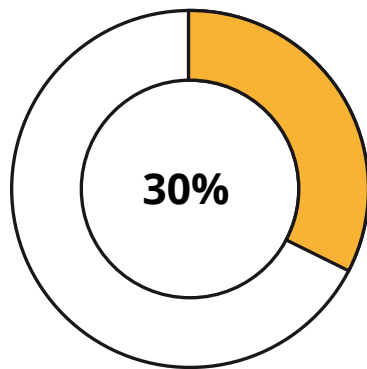
**322 руб.**

Средний чек

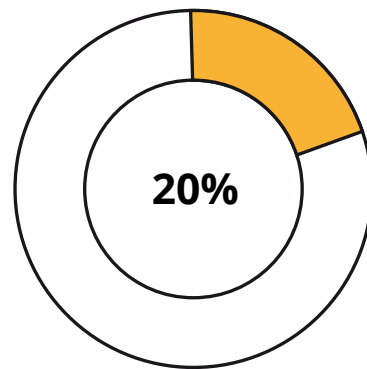
[Посмотреть финансовую модель](#)



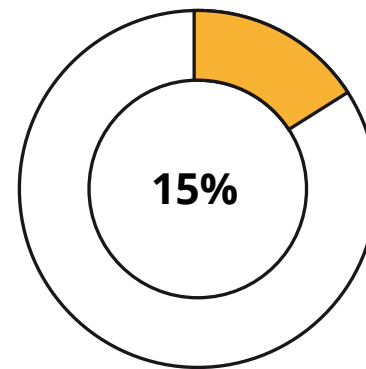
# РЕКОМЕНДУЕМАЯ СТРУКТУРА ЕЖЕМЕСЯЧНЫХ РАСХОДОВ



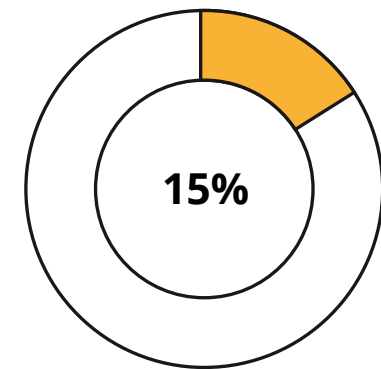
**ЗАКУПКА**



**ФОТ**

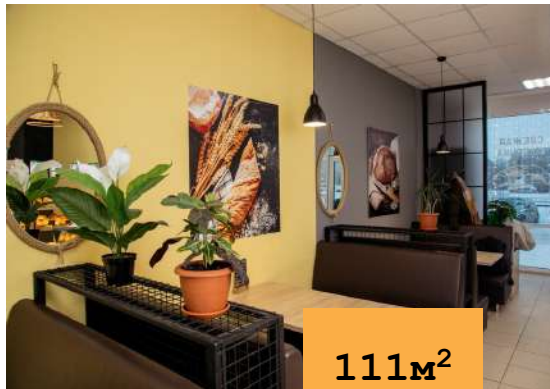


**АРЕНДА**



**ПРОЧЕЕ**

# БИЗНЕС-МОДЕЛЬ МНОГОКРАТНО ПРОВЕРЕНА НА ПРАКТИКЕ



111м<sup>2</sup>

**Г. СУРГУТ  
УЛ. УНИВЕРСИТЕТСКАЯ, 21**

Открытие 12.2019

Окупаемость 12 мес.

**Прибыль сегодня 400-600 тыс. руб.**



90м<sup>2</sup>

**Г. СУРГУТ  
ПР. ЛЕНИНА, 16**

Открытие 12.2020

Окупаемость 12 мес.

**Прибыль сегодня 250-400 тыс. руб.**



100м<sup>2</sup>

**Г. СУРГУТ  
УЛ. КАРОЛИНСКОГО, 13**

Открытие 07.2021

Окупаемость 12 мес.

**Прибыль сегодня 200-400 тыс. руб.**



## ПАКЕТЫ ФРАНШИЗЫ «УЛОЧНАЯ БУЛОЧНАЯ»

	<b>«Стандарт» (пекарня с посадочными местами)</b>	<b>«Премиум» ("Стандарт" +расширенное производство слойки)</b>	<b>«Премиум +» ("Премиум" + кондитерское производство)</b>
Общие инвестиции (с паушальным взносом)	3 500 000 руб.	5 000 000 руб.	5 500 000 руб.
Паушальный взнос	500 000 руб.	900 000 руб.	1 000 000 руб.
Роялти	3% от выручки, с четвертого месяца	3% от выручки, с четвертого месяца	3% от выручки, с четвертого месяца
Помещение	80-150 м <sup>2</sup>	от 120 м <sup>2</sup>	От 130 м <sup>2</sup>
Посадочные места	+	+	+
Ассортимент	Оптимальный	Расширенный	Расширенный
Пакет оборудования	Оптимальный	Расширенный	Расширенный
Средний чек	322 руб.	340 руб.	350 руб.
<b>Доходность</b>	<b>От 250 000 руб. / месяц</b>	<b>от 300 000 руб. / месяц</b>	<b>от 350 000 руб. /месяц</b>

Инвестиционное предложение  
сети пекарен «Улочная Булочная»



# ЗАПУСТИТЕ СВОЙ ПРИБЫЛЬНЫЙ БИЗНЕС ЗА 7 ШАГОВ



Средний срок на  
открытие пекарни —  
30 календарных дней

ПОДПИСАНИЕ  
ДОГОВОРА

1

РЕМОНТ

3

ПОИСК  
ПЕРСОНАЛА

4

ЗАКАЗ  
ОБОРУДОВАНИЯ

5

ОБУЧЕНИЕ

6

ОТКРЫТИЕ

7

ПОИСК  
ПОМЕЩЕНИЯ

2

# 1. ПОДПИСАНИЕ ДОГОВОРА

**Подписывается договор коммерческой концессии, по которому франчайзи получает:**

- маркетинговый брендбук
- регламенты работы пекарни
- технико-технологические карты продукции
- образцы униформы персонала
- перечень необходимого оборудования, посуды и элементов интерьера пекарни



## 2. ПОИСК ПОМЕЩЕНИЯ

### ПЛОЩАДЬ ПОМЕЩЕНИЯ

От 80 до 150 м<sup>2</sup>

### МОЩНОСТЬ СЕТИ

От 30 кВт

### КАНАЛИЗАЦИЯ

Горячая и холодная вода

**ВОЗМОЖНОСТЬ МОНТАЖА  
ВЕНТИЛЯЦИИ С ВЫХОДНЫМ  
ДИФфуЗОРОМ**

**НЕ МЕНЕЕ 10 М ОТ  
БЛИЖАЙШЕГО НЕЖИЛОГО  
ПОМЕЩЕНИЯ**

**ВЫСОКИЙ ПЕШЕХОДНЫЙ  
ТРАФИК**

### 3. РЕМОНТНЫЕ РАБОТЫ

После того как вы нашли помещение, нужно будет предоставить его обмерный план и отправить нам для разработки схемы будущей пекарни



## 4. ЗАКАЗ ОБОРУДОВАНИЯ

Вы получите контакты проверенных поставщиков, которые оперативно отгрузят оборудование по лучшим ценам



## 5. ПОИСК ПЕРСОНАЛА

- предоставим методики поиска и отбора персонала
- план собеседования
- мотивация персонала





## 6. ОБУЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА

### **Собственника (управляющего) пекарни**

- подбор персонала
- управление процессом реализации выпечки
- управление закупками
- локальный маркетинг и поддержка продаж
- первичный бухгалтерский и управленческий учет
- основные процессы производства хлебобулочных изделий

### **Пекаря и помощника пекаря**

- должностные обязанности пекаря и помощника пекаря
- работа с технико-технологическими картами
- отработка основного ассортиментного перечня
- правила работы с производственным оборудованием
- заполнение журналов в соответствии с действующим законодательством

### **Продавцов**

- должностные обязанности продавцов
- скрипты продаж
- стандарты выкладки витрин
- описание ассортимента пекарни для продавцов



## **СОПРОВОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ПАРТНЕРОВ ПОСЛЕ ЗАПУСКА:**

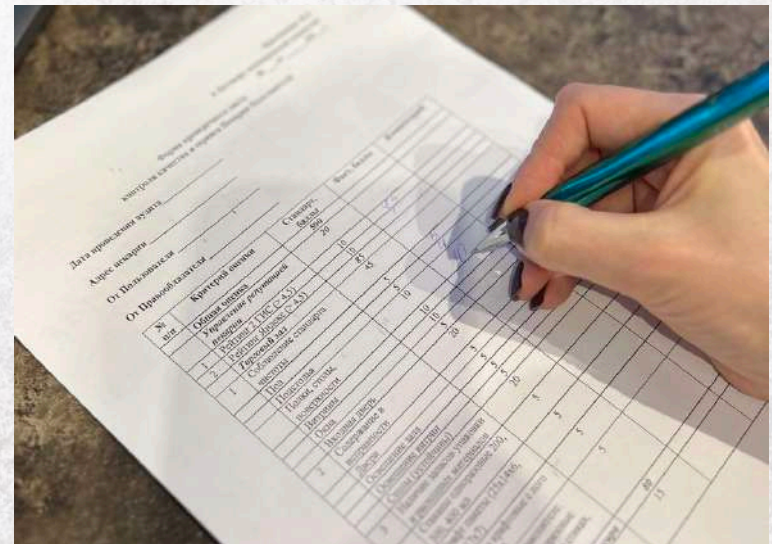
# 1. КОНСУЛЬТАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА ФРАНЧАЙЗИ:

- еженедельные планерки в Zoom
- ежемесячно анализируем отчеты по финансовым показателям и даем практические рекомендации по повышению доходности бизнеса
- консультационная поддержка “узких” специалистов: маркетолог, технолог, специалист по управлению закупками, бухгалтер
- общение с участниками сети, обмен взаимным опытом, проведение совместных мероприятий



## 2. КОНТРОЛЬ РАБОТЫ ФРАНЧАЙЗИ:

- фотоотчеты витрин
- контроль репутации пекарни  
(отзывы покупателей)
- контроль качества работы и сервиса  
(по чек листу)





### 3. СКИДКИ УЧАСТНИКАМ СЕТИ «УЛОЧНАЯ БУЛОЧНАЯ»

- льготный эквайринг
- упаковка
- спецодежда
- скидки у федеральных поставщиков сырья
- абонентская плата на ПО iiko



## 4. МАРКЕТИНГОВАЯ ПОДДЕРЖКА

- транслируем акции, активности в соответствии с годовым маркетинговым планом, который привязан к основным значимым датам и событиям
- Соцсети - уделяем особое внимание визуалу
- Постоянно обновляем фото и видео контент
- Следим за трендами в интернет пространстве
- Мессенджер-маркетинг



## 5. СИСТЕМА ЛОЯЛЬНОСТИ ПЕКАРЕН

**Взаимодействуем с целевой аудиторией  
через систему лояльности:**

- рассылка акций и маркетинговых предложений, информирование о новинках сети
- прямая связь с управляющим пекарни для устранения возникших замечаний и «перехвата» негатива
- NPS-опрос через 1 час после покупки и при высоком рейтинге запрос отзыва в Яндекс и 2ГИС
- предоставление повышенной скидки на пироги к Дню рождения
- прямые ссылки на социальные сети и сайт

The screenshot displays a mobile application interface for 'Улочная Булочная'. It features several promotional messages and a menu section. The messages include:

- A green message dated 25 ноября 2023: "Бонджорно! Скидка 50% на итальянскую булочку маритоццо. В это воскресенье, 26 ноября, во всех пекарнях нашей сети." (11:08)
- A blue message from 'Улочная Булочная' with an image of two pastries: "Воскресное знакомство с выпечкой, скидка -50% на аппетитные новинки: киш лосось-брокколи 🍷 и киш курица-сыр 🍗. Блюдо французской кухни на вашем столе. Песочно-слоеное тесто на сливочном масле, много начинки и заливка из сливок, сыра и яйца. Вкусно? Очень! ❤️ Количество ограничено, только 25 февраля во всех наших пекарнях." (19:36)
- A blue message from 'Улочная Булочная' with a heart icon: "Альбина, спасибо, что выбираете нас ❤️ Вам начислен кэшбэк 6 рублей на бонусный счет На Вашем счету 51 рублей Оплачивайте до 50% от суммы чека" (09:31)

On the right side, there are images of pastries and a menu section with the following items:

- Меню 13:45
- Выберите интересующий вас раздел 9:38
- Сообщение...
- Бонусы
- Контакты
- Заказать пирог 🍷
- Связаться с управляющим пекарни 🗨️
- Подписаться на нас в соц. сетях

## 6. ОБУЧЕНИЕ

Проводим периодическое  
повышение квалификации  
пекарей франчайзи



## 7. ДОСТАВКА

Через 6 месяцев после старта готовы подключить франчайзи в сервису доставки пирогов и выпечки.

Это дает:

- прирост выручки;
- увеличение среднего чека;
- повышение узнаваемости;
- расширение ассортимента.

