



кондитерский дом
КУЛИКОВСКИЙ
~ 1991 ~

ФРАНЧАЙЗИНГ



кондитерский дом
КУЛИКОВСКИЙ
— 1991 —

**Кондитерский дом «Куликовский» – 25 лет
высочайшего качества, традиционного вкуса
и новейших технологий!**

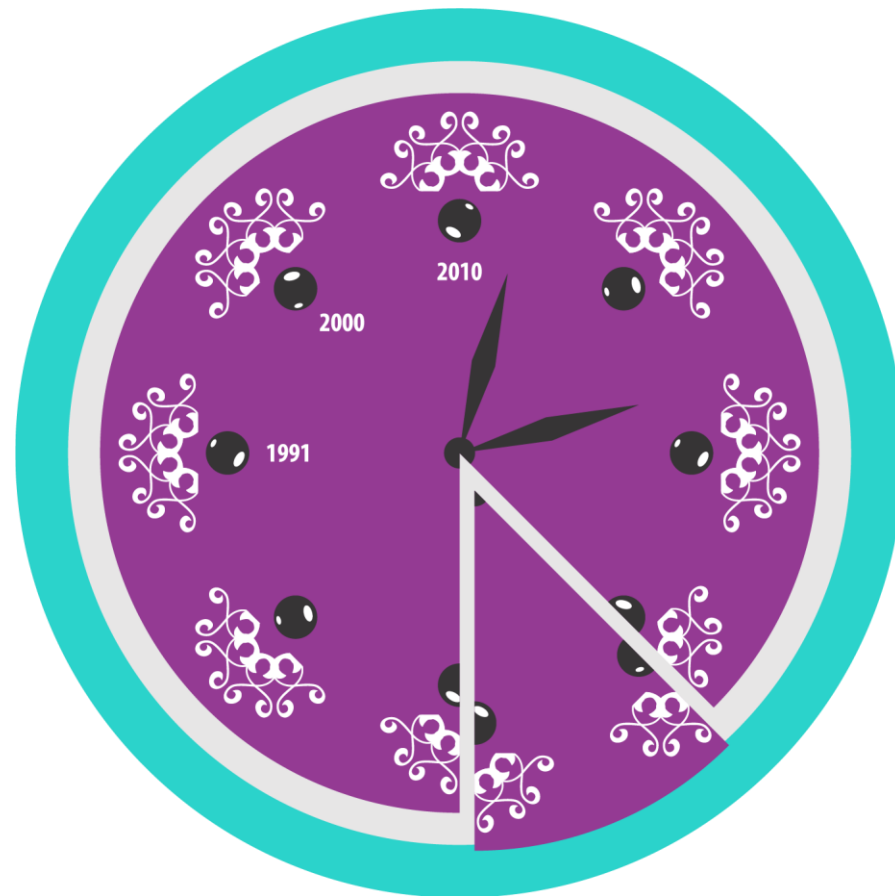


ИСТОРИЯ

История кондитерского дома «Куликовский» начинается в далеком 1991 году, когда из желания сохранить все, самое ценное, и из необходимости следовать за обновляющимся рынком, родилась идея создать Кондитерский Дом. Дом, который стал бы не только оплотом качества, но и центром модернизации, инноваций, технологий, оплотом для дружного коллектива, знаний, преемственности и опыта.

Развивая данный проект, становясь частью его истории, мы создали не просто успешную бизнес-модель. Мы вырастили целое поколение наших покупателей, которые знают, что такое – качественный продукт. Мы создали рыночную среду, в которой каждый из наших конкурентов может равняться на лучших. Мы основали Дом, который стал семьей для каждого из наших работников.

*Генеральный директор Кондитерского Дома «Куликовский»
Гайворонский Дмитрий*



АССОРТИМЕНТ

Сегодня ассортимент фирменных магазинов Кондитерского Дома «Куликовский» - это более 500 наименований продукции и возможность заказать эксклюзивные торты на любое торжество. Ассортимент магазина делится на следующие основные части:



КЛАССИЧЕСКИЕ
ТОРТЫ





кондитерский дом
КУЛИКОВСКИЙ
— 1991 —

ЭКСКЛЮЗИВ

Каждый покупатель фирменного магазина Кондитерского Дома «Куликовский» может стать автором собственного, уникального и неповторимого торта.

Так что каждый покупатель может почувствовать себя творцом собственного шедевра, а каждый продавец сможет предстать в роли Феи крестной, исполняющей заветные мечты.





кондитерский дом
КУЛИКОВСКИЙ
— 1991 —

ПРОДУКЦИЯ

Все десерты Кондитерского Дома «Куликовский» производятся в предгорьях Тянь-Шаня исключительно из натуральных и экологически-чистых ингредиентов. Основные ингредиенты для тортов: сахар, мука, какао, крахмал, мед, фруктово-ягодное сырье собственного производства, молоко, сливки, творог, яйца, сливочное масло и орехи.

Фрукты, используемые для приготовления фруктово-ягодного сырья: яблоки, апельсины, мандарины, лимон, киви. Ягоды, используемые для приготовления фруктово-ягодного сырья: малина, клубника, вишня, виноград, смородина, клюква и т. д.





кондитерский дом
КУЛИКОВСКИЙ
~ 1991 ~

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

Потребителями наших десертов являются дети и взрослые всех возрастов и достатка. Невысокий средний чек, огромный ассортимент, уютная атмосфера магазинов, классический вкус тортов, высочайшее качество продуктов и очень внимательный персонал, который поможет не растеряться в обилии цвета и вкуса – все это делает нашу сеть уникальной по своей популярности и узнаваемости.





КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ
КУЛИКОВСКИЙ
— 1991 —

ГЕОГРАФИЯ

Кондитерский Дом «Куликовский» –
международный проект.

Наши фирменные магазины представлены
в Киргизии, Казахстане, Китае и России.

В ближайшее время открываются
фирменные магазины на Украине и в
Грузии.

Сеть «Куликовский» сегодня насчитывает
более 50 собственных и партнерских
магазинов различных форматов.





кондитерский дом
КУЛИКОВСКИЙ
~ 1991 ~

КУЛИКОВСКИЙ В ЦИФРАХ

25

лет опыта

4 000 м²

производственных площадей

Более **100**

видов пирожных



Более **70**

видов тортов

Более **45 000** тонн
кондитерских изделий

Более **2 000**

сотрудников



кондитерский дом
КУЛИКОВСКИЙ
• 1991 •

ФОРМАТЫ

Сегодня Кондитерский Дом «Куликовский» предлагает свою продукцию не только в фирменных магазинах и крупных сетевых гипермаркетах.

Новые фирменные форматы позволяют нашим покупателям так же насладиться свежим хлебом и сдобной выпечкой, приготовленными прямо на месте (бейкери), а так же задержаться на час-другой в уютной атмосфере фирменной кофейни «Куликовский», насладившись чашечкой кофе.



ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЯМ

Фирменные магазины Кондитерского Дома «Куликовский», а так же бейкери и кофейни открываются только на первых этажах зданий с отдельным входом, или в Торговых и Торгово-развлекательных центрах в центре города или в жилых районах города с высокой проходимостью.



ФИРМЕННЫЙ МАГАЗИН

S=80-150 м²

От 15 КВт



БЕЙКЕРИ

S=100-150 м²

От 35 КВт



КОФЕЙНЯ

S=от 200

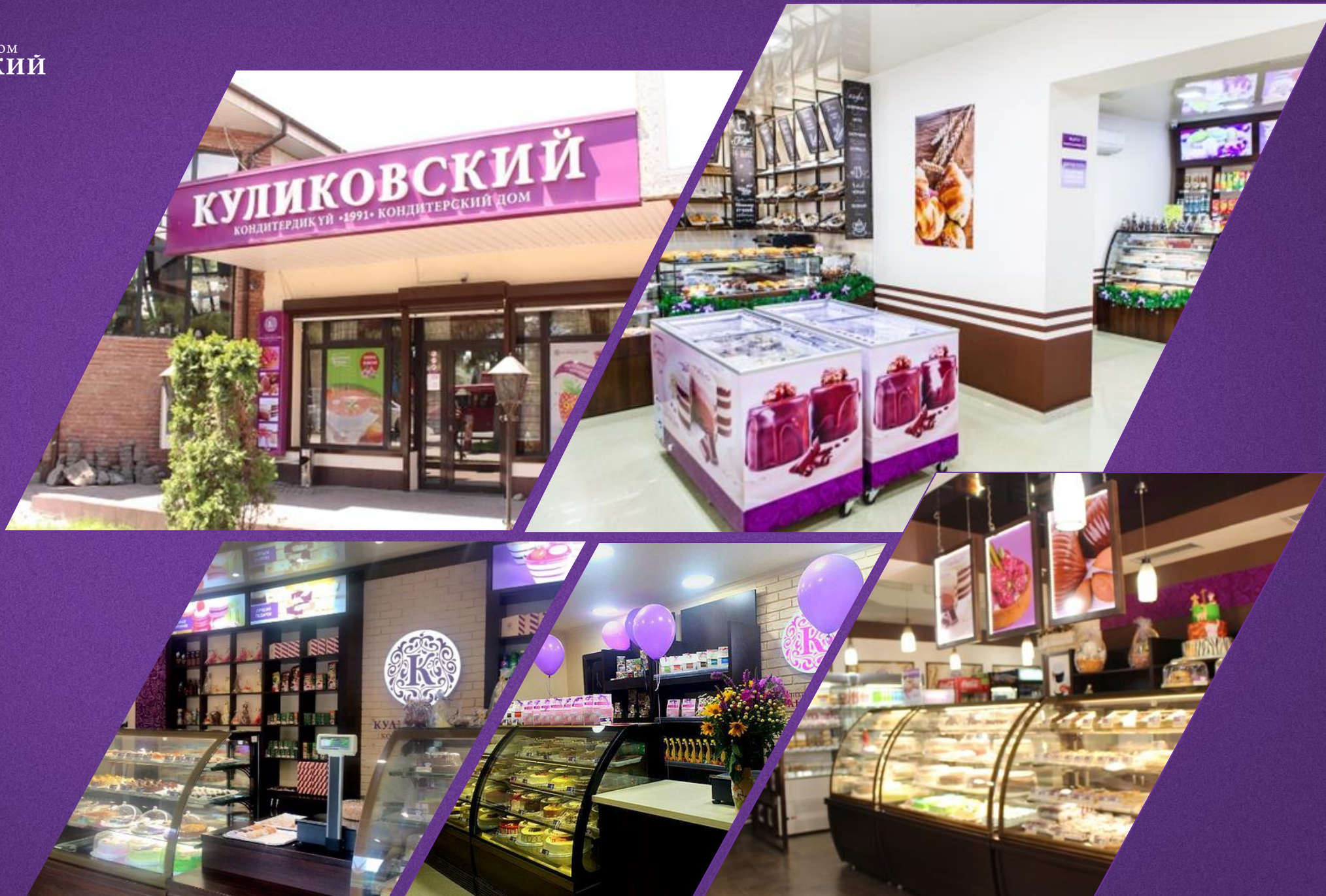
м²

От 50 КВт





КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ
КУЛИКОВСКИЙ
~ 1991 ~



ФРАНШИЗА КОНДИТЕРСКОГО ДОМА «КУЛИКОВСКИЙ»

Франшиза – это форма бизнес-партнерства, при которой одна из сторон готова вложить инвестиции в успешный проект, а вторая сторона готова поделиться своим опытом, знаниями и узнаваемым именем.

Кондитерский Дом «Куликовский» – это 25 лет опыта, огромный опыт в развитии собственной фирменной сети, и одно из самых узнаваемых в кондитерском бизнесе имен.

Франшиза Кондитерского Дома – это возможность присоединиться к яркому, вкусному, интересному и успешному бизнесу.



ОСОБЕННОСТИ БИЗНЕС-ПАРТНЕРСТВА

- ✓ **Эксклюзивные поставки продукции,**
- ✓ **Сформированную ассортиментную матрицу,**
- ✓ **Право использовать Товарный Знак «Куликовский»,**
- ✓ **Полный перечень регламентов и инструкций по открытию, развитию и управлению фирменными магазинами, бейкери и кофейнями «Куликовский»,**
- ✓ **Помощь отдела маркетинга в развитии Вашего магазина у Вас в регионе,**
- ✓ **Операционные проверки для поддержания контроля качества**
- ✓ **А так же: упаковка для тортов, отработанная бизнес-модель, автоматизированная система закупок, обучение персонала, постоянная помощь в управлении и открытии и т. д.**



кондитерский дом
КУЛИКОВСКИЙ
~ 1991 ~

МАРКЕТИНГОВАЯ ПОДДЕРЖКА

Маркетинговая помощь и поддержка Вашего магазина включает в себя:

- размещение информации о Вашем магазине у нас на сайте,
- участие Вашего магазина во всех федеральных акциях сети,
- руководство по локальному маркетингу,
- шаблоны маркетинговых материалов, руководство по использованию фирменного стиля,
- Помощь сотрудника отдела маркетинга в решении текущих вопросов.





ЭКОНОМИКА

Примерный объем инвестиций:

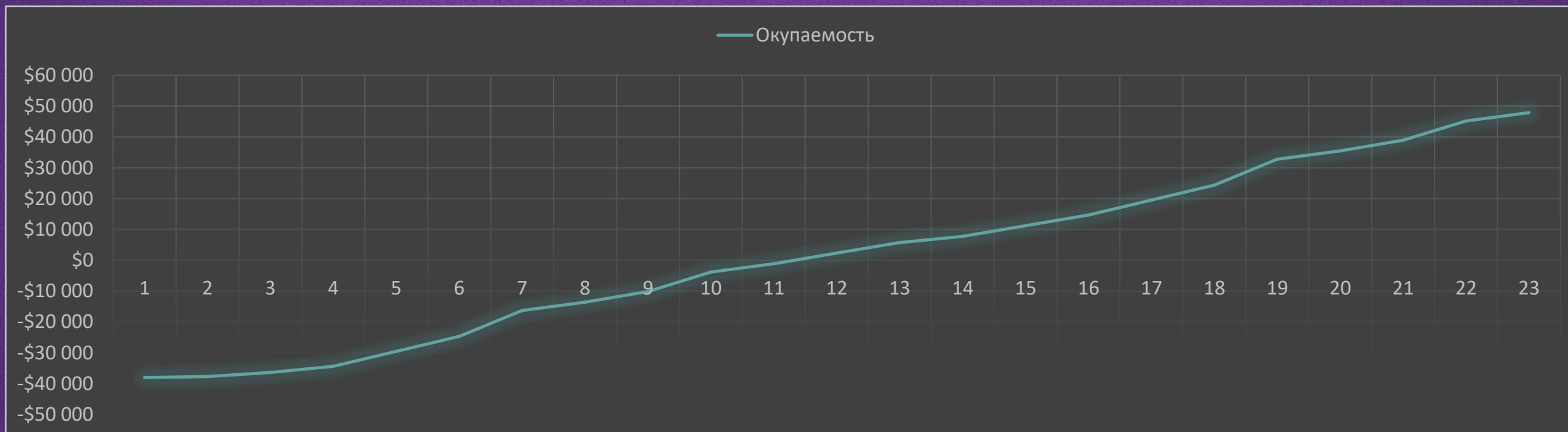
Ремонт с авторским надзором	\$9 714
Оборудование и мебель (включая оргтехнику)	\$13 357
Расходные материалы	\$971
Дизайн-проект	\$1 214
Интернет, телефония, ПО и прочее	\$485
Реклама на период открытия	\$364
Зарплата персоналу до открытия/обучение персонала	\$1200
Товарный запас	\$2 396
Паушальный взнос	\$3 500
ИТОГО:	От 33 000\$





кондитерский дом
КУЛИКОВСКИЙ
~ 1991 ~

ЭКОНОМИКА



Средний чек: 8\$ за Кг
Примерный объем продаж в месяц: 3 000 Кг
Себестоимость товара: 60%
Окупаемость проекта от 11 месяцев

ЭТАПЫ РАБОТЫ



**Поиск и
согласование
помещения**



**Заключение
договора**



**Передача
технологии**



**Дизайн проект
помещения**



**Строительны
е работы**



**Закупка,
установка
оборудовани
я**



**Закупка,
доставка
товара**



**Старт
рекламной
компании**



**Набор и
обучение
персонала**



**Техническое
открытие**



**Торжественное
открытие**



**Операционная
поддержка
бизнеса**





кондитерский дом
КУЛИКОВСКИЙ
~ 1991 ~