



# НЕ ФРАНШИЗА ПЕЛЬМЕННАЯ ПРОСТО

Получите пошаговую инструкцию как открыть  
своё кафе или пельменную без франшизы!

**Заполните заявку в конце страницы**

# Риски в бизнесе и как их избежать

Любая ошибка при запуске нового бизнеса влечет за собой колоссальные финансовые издержки, а иногда и потерю самого бизнеса.

Поэтому я упаковал наш многолетний опыт пельменного бизнеса в пакет документов и в онлайн-обучение, которое позволит тем, кто решит заняться этим бизнесом, избежать сотен ошибок и вывести свою компанию на рентабельность в самое короткое время.

Наш опыт стоил нам миллионных инвестиций, т.к за 10 лет нашей работы в общественном питании, мы открывали не только успешные проекты, но некоторые наши проекты оказались убыточными. Теперь мы точно знаем, что работает наверняка, а что ни в коем случае не стоит делать.

Мы готовы поделиться всеми нашими наработками без обязательств с вашей стороны постоянно выплачивать нам проценты с прибыли (роялти) и проценты за маркетинг, как это принято по классической бизнес-системе франчайзинга.





# Что такое кафе-пельменная?

Пельмени простой и понятный продукт, который любят все.

Кафе-пельменная - небольшое уютное кафе на 25-35 посадочных мест с обслуживанием официантами.

Основное блюдо меню: пельмени и вареники.

Мы предлагаем наработанную базу рецептов пельменей и вареников, проверенных временем и продажами. Все рецепты авторские, пельмени изготовлены вручную и только из натуральных ингредиентов.

Мы потратили не один год, чтобы довести наши рецептуры до идеала. И у нас это получилось! Положительные отзывы наших гостей и постоянно растущие продажи - лучшее тому подтверждение.



## **Понятный и востребованный продукт**

Пельмени и вареники понятный и востребованный продукт, который всегда будет иметь свою лояльную и целевую аудиторию.

Хороших пельменных на рынке общественного питания крайне мало.

В отличие от многих форматов моно-кухни, пельменные до сих пор являются крайне редким направлением в ресторанном бизнесе, что дает неограниченные возможности развития и роста.





# Вопросы есть всегда

Если вы уже решили открыть свою пельменную, то всегда возникает миллион глобальных и мелких вопросов:

1

Как подобрать правильно помещение под кафе?

2

Какое оборудование и мебель нужны для кухни и зала кафе?

3

Где взять рецепты и как обучить сотрудников лепке пельменей?

4

Какие нормативные документы нужны для работы кафе?

5

Как вести финансовый учет компании?

6

Как находить и работать с поставщиками продуктов?

7

Как организовать маркетинг компании?

8

Как правильно организовать кадровую работу с сотрудниками?

9

И многие другие вопросы.

---

**На все эти вопросы мы можем дать вам ответы!**

---

ДАВАЙТЕ ЗНАКОМИТЬСЯ

Здравствуйтесь, меня зовут  
Дмитрий Кононов, я совладелец:

- Сети кафе-пельменных  
"Горячий пельмень"
- Лавок домашней еды  
"Братья Кононовы"
- Кондитерского цеха  
"Братья Кононовы "



**Наша компания один из лидеровпельменного  
формата на рынке общественного питания.**

[горячийпельмень.рф](http://горячийпельмень.рф)

[братьякононовы.рф](http://братьякононовы.рф)



## Сеть кафе "Горячий пельмень" в цифрах:

"За 8 лет нашей работы в наших заведениях вручную было изготовлено более 350 тонн авторских пельменей и вареников."

"Наши кафе-пельменные приняли более 850 000 гостей и накормили более 250-ти организованных туристических групп и коммерческих делегаций."

"Мы приняли участие в более чем 70-ти городских и федеральных праздниках и мероприятиях, как участники, так и спонсоры."

"По нашим технологиям много лет уже работают 2 наших партнера - в Нижнем Новгороде и в Казани:

КЕЙСЫ НАШИХ ПАРТНЕРОВ:

[https://vk.com/hot\\_pelmen16](https://vk.com/hot_pelmen16)

<https://vk.com/yummypelmen>

А так же много других проектов, запущенных с нашей помощью.



# Наши достижения

проекты были награждены и отмечены многими наградами:

- ✓ Золотой пельнянь 2016 (знак качества)
- ✓ Дмитрий Кононов был номинирован и стал финалистом в премии «Человек города»
- ✓ Победители премии 2GIS 2018 и 2GIS 2019
- ✓ Все кафе-пельменные нашей сети были отмечены знаком качества от Яндекс "Я ХОРОШЕЕ МЕСТО"
- ✓ Наше кафе посетила команда "РЕВИЗОРРО" с
- ✓ 1 место в премии «Золотая сотня 2016» в номинации «Общественное питание»
- ✓ Победители в премии «Ресторан года 2017» в номинации лучший StartUp проект
- ✓ Победители бизнес-премии «Твердые знаки » от журнала Коммерсантъ в номинации «Бизнес в эпоху пандемии»
- ✓ В поисковиках Яндекс, Google и Tripadvisor у нас одни из самых высоких рейтингов города в сегменте кафе и рестораны
- ✓ И еще свыше 50-и грамот и благодарностей от

# Наши новые проекты

- 1 Цех замороженной готовой еды, в шок-установках "ШокЕда"
- 2 Лавки домашней еды "Братья Кононовы"
- 3 Пекарский цех полного цикла
- 4 Кондитерское производство полного цикла "Братья Кононовы"
- 5 Отдел продаж в сегменте b2b ( оптовые продажи ) по реализации кондитерских изделий и имбирных пряников.

Продажи осуществляются через розничные точки партнеров, маркетплейсы и федеральные сети.





## **Пельменная с нами - это просто!**

Мы поможем открыть пельменную, принадлежащую вам на 100%, без финансовых и других обязательств перед нами в дальнейшем.

Мы дадим развернутую информацию и инструменты по каждому пункту.

Мы точно знаем, чем меньше ошибок вы совершите, тем больше вы сэкономите ваших средств и сил на старте и на последующей работе.

# Почему стоит начать работать по нашему НЕ ФРАНШИЗА-ПЕЛЬМЕННАЯ ПРОСТО?



До вас все ошибки уже были пройдены, оплачены деньгами, временем и усилиями нашей компанией.



Есть готовая и хорошо рабочая бизнес-модель от А до Я



Есть стабильные и высокие финансовые показатели

✓ поможем выбрать нужное помещение под кафе

✓ поможем выбрать только надежное и испытанное

- ✓ расскажем, как автоматизировать бизнес
- ✓ передадим все наработанные технологические карты нашего ассортимента производства и кафе
- ✓ поможем составить востребованное меню
- ✓ научим вести переговоры с контрагентами и арендодателями
- ✓ научим, как вести финансовый отчёт компании
- ✓ дадим первоначальный фото-контент
- ✓ расскажем, где найти персонал, как его обучить и удержать, дадим чек-листы
- ✓ передадим подробные видеоуроки со всеми нюансами изготовления полуфабрикатов и теста
- ✓ расскажем, как привлечь гостей, поделимся маркетинговыми наработками
- ✓ расскажем правовые, бухгалтерские и кадровые вопросы ведения бизнеса
- ✓ расскажем как взаимодействовать с проверяющими органами
- ✓ расскажем как взаимодействовать с поставщиками и партнерами



## **Главное УТП ( уникальное торговое предложение )**

«Пельменная просто» - это передача всех наработанных технологических карт пельменей, теста и фаршей за 8 лет + подробные видео уроки к ним по изготовлению, а так же все необходимые подробности по каждой позиции в частности. Останется только объединить их, как конструктор и инструкцию. Легко и просто.

## Сколько стоит?

инвестиции :

рентабельность :

окупаемость:

мои услуги

ВСЕГО от 1,4

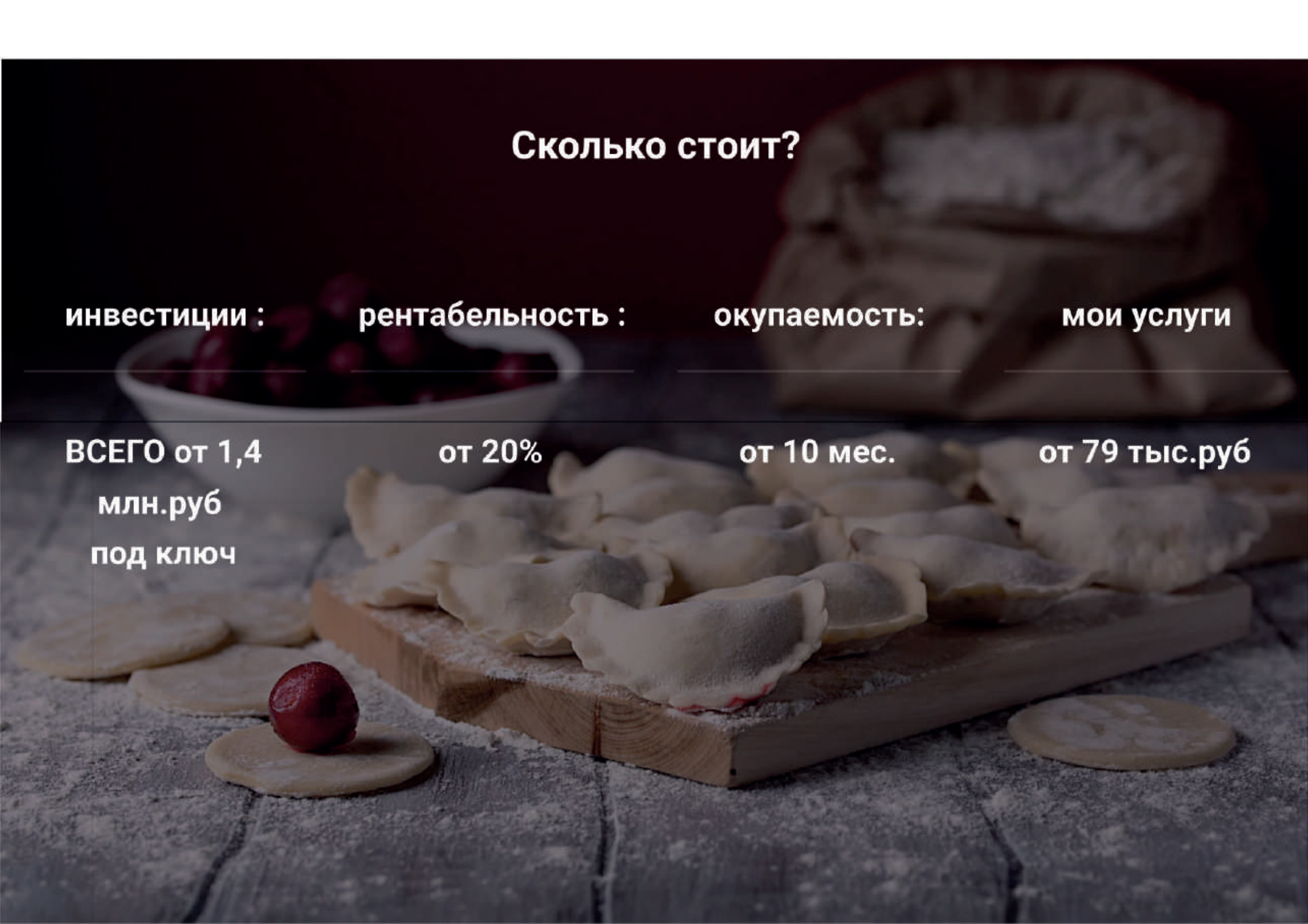
млн.руб

под ключ

от 20%

от 10 мес.

от 79 тыс.руб



**ПАКЕТ №1 "ПЕЛЬМЕННАЯ ПРОСТО"**

**299.000**

**ПОДРОБНЕЕ**

**ПАКЕТ №2 "КОНСУЛЬТАЦИЯ ПОД КЛЮЧ"**

**79.000**

**ПОДРОБНЕЕ**



**ПАКЕТ №1 "ПЕЛЬМЕННАЯ ПРОСТО"**



1 | Помещение



2 | Оборудование/мебель



3 | Персонал



4 | Ассортимент, производство, учет



5 | Административные, юридические и бухгалтерские вопросы



6 | Консультативная помощь



**ПАКЕТ №2 "КОНСУЛЬТАЦИЯ ПОД КЛЮЧ"**



Консультативная помощь по всем вопросам 10 часов (600 минут)



**Получите всю информацию по ПЕЛЬМЕННАЯ ПРОСТО**

**Дмитрий Кононов**  
**Я в ВКонтакте: [vk.com/kononov83](https://vk.com/kononov83)**

**+7 950 829 7787**

