



ФРАНШИЗА ФИРМЕННОГО МАГАЗИНА

Прибыльный бизнес за 60 дней



Давайте знакомиться!

С 1991 года мы занимаемся любимым делом и дарим людям радость, основываясь на строгих принципах и нашей философии. Много лет наши клиенты разделяют с нами свои будни и самые важные и счастливые моменты своей жизни.

Натуральные ингредиенты, современное европейское оборудование и ручной труд позволяют нам производить качественную продукцию и оказывать безупречный сервис из самых разных стран.



Сегодня Кондитерский Дом «Куликовский» - это более 100 собственных фирменных магазинов в Кыргызстане, Казахстане, Узбекистане и России и 10 000 кв.м. производственных площадей, где используется самое современное оборудованием из Германии, Италии и Бельгии, которое позволяет нам производить до 25 000 кг качественной продукции из самых натуральных ингредиентов ежедневно.

CEO
Гайворонский Денис

НЕМНОГО ЦИФР

Наша компания уже более 30 лет занимается любимым делом,
а производство ежегодно реализует:

SINCE
1991

4 500 000 кг

кондитерских изделий



14 000 000 кг

фермерских куриных
яиц



850 000 кг

муки высшего
сорта



16 000 000 л

сливок из цельного
фермерского молока



300 000 кг

бельгийского
шоколада



120 000 кг

натуральных
орехов





ИДЕАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ

Благодаря локализация производства в Кыргызстане мы получаем отличную экологию, чистую воду и воздух, ну и, конечно же, самое качественное сырьё.

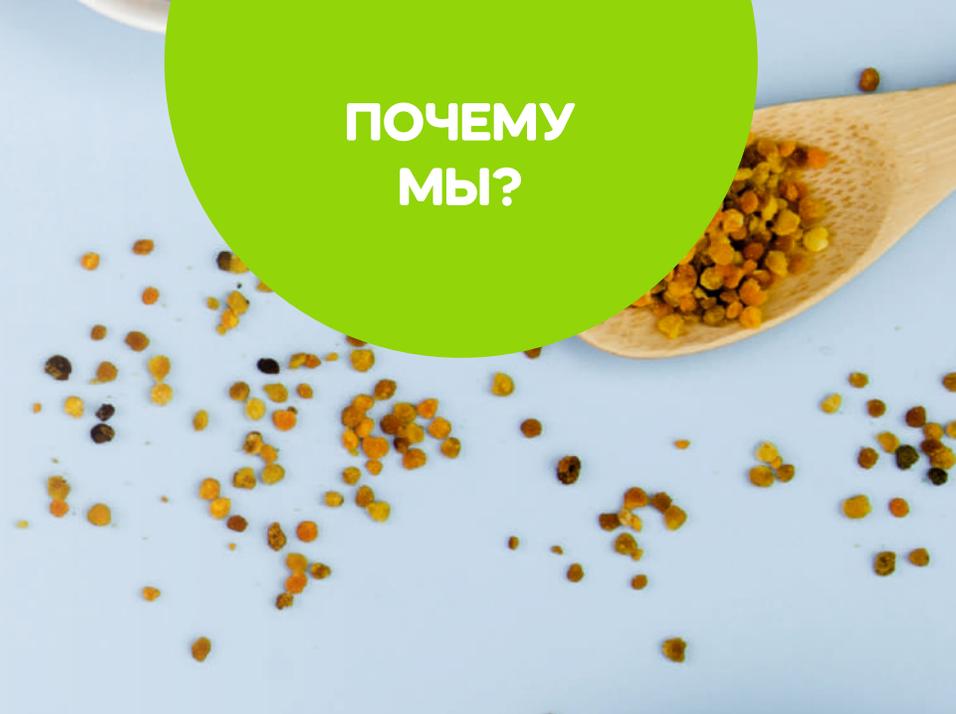
Именно поэтому для производства нашей продукции мы используем экологически чистые ингредиенты - только натуральное коровье молоко, свежие 38% сливки, спелые фрукты, ягоды, самые качественные орехи и горный мёд.



ДОСТУПНАЯ ЦЕНА

Несмотря на ручной труд и использование самого качественного сырья, основываясь на больших объёмах и проработанной логистике, нам удаётся делать наши десерты по доступным ценам для разных стран.

ПОЧЕМУ
МЫ?



ТЕХНОЛОГИЯ SMART FROST

Для увеличения срока хранения наших натуральных десертов мы используем натуральный консервант - холод.

Заморозка по технологии **Smart Frost** - единственный 100% натуральный способ консервации, который позволяет сохранить вкус и структуру десертов и всю пользу натуральных ингредиентов.

Наша продукция подвергается глубокой заморозке - замораживается при температуре -18 градусов Цельсия и может храниться до 180 дней.



БЕЗ
КОНСЕРВАНТОВ



ФИРМЕННАЯ СЕТЬ

более

100

собственных фирменных магазинов, которые полюбили в Кыргызстане, Казахстане, Узбекистане и России.

более

6 000 000

человек сегодня выбирают продукцию **KULIKOV**



СОБСТВЕННЫЕ
МАГАЗИНЫ

ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ РАЗВИТИЯ

Основание бренда

1991

Изготовление тортов на дому

1996

Запуск первого кондитерского цеха

Открытие первого фирменного магазина

Развитие

2010

Открытие новой кондитерской фабрики

2015

Открытие филиала в Казахстане

Новые рынки

2019

Развитие сети. Более 100 фирменных магазинов

2020

Открытие филиала в г.Новосибирск

Сегодня

2022

Открытие филиала в г.Ташкент

Более 140 фирменных магазинов в 4х странах

Запуск франшизы

🇰🇬 КЫРГЫЗСТАН

с 1991 года
более
40 филиалов

🇰🇪 КАЗАХСТАН

с 2013 года
более
60 филиалов

🇷🇺 РОССИЯ

с 2019 года
более
20 филиалов

🇺🇿 УЗБЕКИСТАН

новый регион
с 2022 года
1 филиал

8 ПРИЧИН СТАТЬ ПАРТНЁРОМ

САМИ ПРОИЗВОДИМ
САМИ ПРОДАЁМ

1 Высокий спрос

Кондитерские изделия и кофе популярны во все времена года и их популярность только растёт.

2 Готовое решение

Мы предлагаем готовое решение для бизнеса и знаем ответы на все вопросы, с которыми вы можете столкнуться.

3 Надежная модель бизнеса

Готовые и проверенные временем стратегии открытия и развития новых рынков гарантируют вам лёгкий старт бизнеса.

4 Минимальные риски

Стабильность работы с нами обеспечивает систему «Сами производим, сами продаём». Вы не будете зависеть от сторонних поставщиков.

5 Гибкие условия

В зависимости от специфики рынка и планов партнёра разрабатываются индивидуальные условия сотрудничества (win-win).

6 Маркетинговая поддержка

Полный спектр готовых решений для всех каналов коммуникаций. Разработка индивидуальной маркетинговой стратегии под отдельные рынки.

7 Низкая конкуренция

В данной модели бизнеса представлено очень мало конкурентов, особенно сетевых.

8 Обучение и стандарты

Корпоративный университет, системы обучения и наставничества, книги стандартов и чек-листы сделают управление бизнесом максимально комфортным.

Торты классические

Торты, приготовленные по классическим рецептам, вкус которых знаком нам многие годы.

При изготовлении наших тортов мы используем только натуральные ингредиенты.

Вся продукция имеет международные сертификаты:



АССОР-ТИМЕНТ

Европейские десерты

Линия изысканных европейских десертов, в основу которых заложен уникальный вкус, легкость и изысканность. В производстве фруктовых пирогов, вкусных пирожных, чизкейков и тирамису мы используем только современные технологии, а мастерство наших кондитеров и технологов дает нам право утверждать, что Сладкая Европа - поистине уникальные десерты!

Вся продукция имеет международные сертификаты:



Пироги и тарты

Пироги и тарты, приготовленные по классическим рецептам, вкус которых знаком нам многие годы.

Вся продукция имеет международные сертификаты:



Классические пирожные

Пирожные, приготовленные по классическим рецептам, вкус которых знаком нам многие годы.

Вся продукция имеет международные сертификаты:



Макароны

Макароны, приготовленные по классическим рецептам, вкус которых знаком нам многие годы.

Вся продукция имеет международные сертификаты:



Десерты в стаканчиках

Мы позаботились о том, чтобы у вас всегда была возможность полакомиться вкуснейшим десертом, где бы вы ни были.

Вся продукция имеет международные сертификаты:

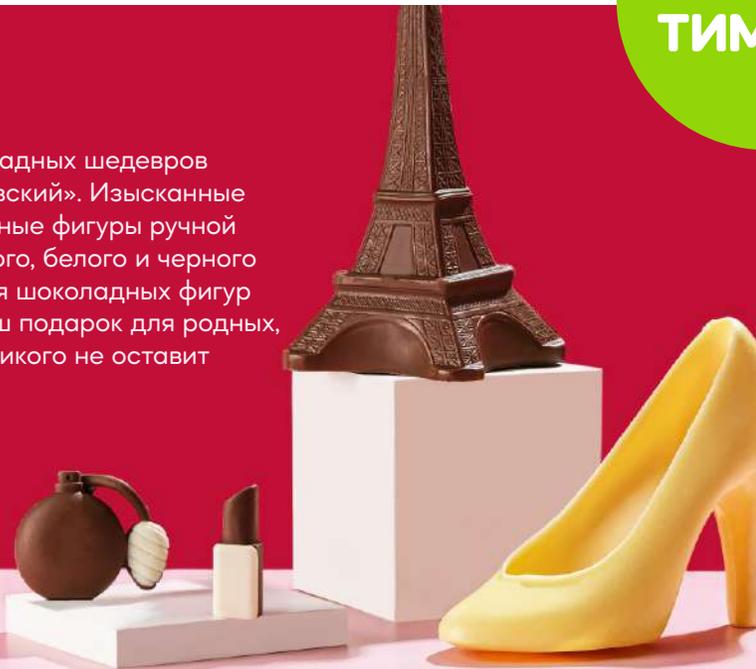


АССОРТИМЕНТ

ChocoLand

Это коллекция настоящих шоколадных шедевров от Кондитерского Дома «Куликовский». Изысканные шоколадные конфеты и шоколадные фигуры ручной работы из европейского молочного, белого и черного шоколада. Процесс изготовления шоколадных фигур сродни волшебству, а потому ваш подарок для родных, близких, друзей или партнеров никого не оставит равнодушным.

Вся продукция имеет международные сертификаты:



Восточные десерты

Классические восточные сладости, приготовленные по традиционным рецептам только из натуральных продуктов: цельные орехи, изюм, курага и мед. Чак-чак, пахлава армянская, мютаки с орехами, югоза, сумсу и фанзу с курагой станут отличным дополнением к настоящему восточному чаепитию.

Вся продукция имеет международные сертификаты:



Кофе «Cool&Coffee» - это 100% Арабика

Продукция не содержит ГМО, искусственных красителей, ароматизаторов, стабилизаторов и консервантов.

Вся продукция имеет международные сертификаты:



АССОРТИМЕНТ

Батончики

Продукция изготовленная исключительно из натуральных продуктов. Полезный и быстрый перекус содержащий витамины и полезные жиры.

Вся продукция имеет международные сертификаты:



Выпечка

Ежедневно кондитеры выпекают ароматную выпечку к открытию магазина. Все рецепты выпечки собраны из разных уголков Франции и изготавливаются только из натуральных ингредиентов.

Вся продукция имеет международные сертификаты:



Мороженое

В линейке мороженого представлены пломбир и премиальное мороженое в стаканах. Наше мороженое изготавливается из свежих коровьих сливок и цельного молока с фермерских хозяйств Чуйской области. Благодаря свежим сливкам и натуральным наполнителям, наше мороженое получается более взбитым, нежным и насыщенным по вкусу.

Вся продукция имеет международные сертификаты:



НЕ ТОЛЬКО
ТОРТЫ



КОФЕ

Сегодня, в среднем около 30-40% населения выпивают от 1 до 3 чашек кофе в день, а продажи сырья ежегодно растут на 5-10%. Мы сами обжариваем и готовим кофе в наших фирменных магазинах. У нас есть собственная школа обучения бариста, а наша кофейная смесь идеально сочетается с десертами и именно благодаря этому наши фирменные магазины ещё более привлекательны для клиентов и рентабельны для франчайзи

ЕДА

Кроме кофе, чая, тортов и других десертов мы можем предложить нашим гостям вкусные сэндвичи и другие удобные перекусы.

Также, наши перекусы очень выгодные по цене, что является хорошим отличием от конкурентов в кондитерском секторе.

СВОЙ БЛЕНД И ОБЖАРКА

Мы разработали собственную кофейную смесь, которая идеально подходит к нашим десертам и нравится большинству потребителей.

Мы научим работать с нашей смесью и делать самый качественный кофе.

13 %

Доля продаж
кофе в магазине

100%

Арабика
(Эфиопия, Коста-Рика, Гондурас)

10

более
тонн/месяц

140

точек продаж

**СТАБИЛЬНОСТЬ
КАЧЕСТВА**



РАБОТА С ПЕРСОНАЛОМ

WELCOME- ТРЕНИНГИ

Для всех сотрудников разработаны welcome-тренинги, которые помогут адаптироваться в самые короткие сроки и стать максимально эффективным сотрудником.

ОНЛАЙН ОБУЧЕНИЕ

Кроме оффлайн программ обучения сотрудникам открыт доступ к различным онлайн-программам и обучающим платформам.

ШКОЛА БАРИСТА

Мы гарантируем качество кофе в наших магазинах и для бариста у нас имеется школа обучения, где их научат работать с оборудованием и нашей кофейной смесью.

ПРОГРАММА НАСТАВНИЧЕСТВА

После welcome-тренингов и базового обучения каждый новый сотрудник прикрепляется к наставнику, чтобы ещё более детально освоить новую профессию.



ОБУЧЕНИЕ И НЕ ТОЛЬКО

ОБУЧАЮЩИЕ МАТЕРИАЛЫ

У всех сотрудников компании есть доступ к обучающим материалам, которые регулярно обновляются и дорабатываются с учётом изменений рынков и специфики.

ГЕЙМИФИКАЦИЯ БИЗНЕС-ПРОЦЕССОВ

Чтобы бизнес процессы были ещё более эффективными внедряются процессы геймификации, благодаря которым достижение целей становится ещё более лёгким.

ТРЕНИНГИ И СЕМИНАРЫ

В зависимости от специфики деятельности сотрудников регулярно предлагаются различные тренинги и семинары, как от внутренних преподавателей, так и от внешних.

КОРПОРАТИВНАЯ КУЛЬТУРА

Самое ценное - это наша корпоративная культура. Благодаря ей всем сотрудникам понятны ценности и цели компании и команда становится единым целым.



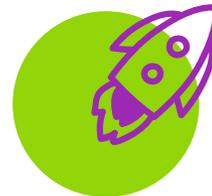
МАРКЕТИНГ

Для каждого партнёра разрабатывается отдельная маркетинговая стратегия по открытию и развитию рынка.

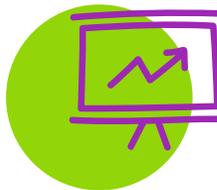
НЕСТАНДАРТНЫЕ
РЕШЕНИЯ



**СОЦИАЛЬНЫЕ
СЕТИ**



**РЕКЛАМНЫЕ
МАТЕРИАЛЫ**



**МАРКЕТИНГОВЫЕ
ИССЛЕДОВАНИЯ**



**ПРОМО
И АКЦИИ**



ФИРМЕННЫЙ
СТИЛЬ



Фирменный стиль магазинов, форма, упаковка и другие брендовые элементы, а также линия мерча повышают лояльность гостей и узнаваемость бренда, что в итоге приводит к возврату клиентов и повышению продаж.

ФОРМАТЫ МАГАЗИНОВ



ФИРМЕН-
НЫЙ МАГАЗИН
ДО 60м²

ОТ 3 МЛН РУБ.



ФИРМЕН-
НЫЙ МАГАЗИН
ДО 150м²

ОТ 6 МЛН РУБ.



КОФЕ-ПОИНТ
КОФЕ-ОСТРОВ

ОТ 2 МЛН РУБ.

ФИНАНСОВАЯ МОДЕЛЬ

На примере г. Новосибирск (с населением 1 500 000 человек)

Расчётный оборот 2 000 000 руб. /месяц

Ежемесячные расходы:

Аренда	120 000 руб.
Зарботные платы сотрудников	140 000 руб.
Обслуживание ОС и МБП	10 000 руб.
Средства для уборки и гигиены	10 000 руб.
Канцелярские товары	2 000 руб.
Упаковка, салфетки, приборы	20 000 руб.
Налоги и соц. выплаты по сотрудникам	63 000 руб.
Дополнительные расходы по оплате услуг	20 000 руб.
Списание продукции 0,5%	7 500 руб.
Коммунальные услуги	40 000 руб.
Внеплановые расходы	38 830 руб.
Маркетинговая поддержка 3%	75 798 руб.
Роялти 1,5%	15 600 руб.

ИТОГО:

562 728 руб.

**НЕСТАНДАРТНЫЕ
РЕШЕНИЯ**

Окупаемость

от 20 мес.

Валовая прибыль (в месяц)

от 900 000 руб.

Чистая прибыль (в месяц)

от 250 000 руб.

ИНВЕСТИЦИИ

На примере г. Новосибирск (с населением 1 500 000 человек)

ФМ до 60 кв.м ФМ до 150 кв.м Кофе-поинт
Кофе-остров

Разработка проекта	50 000	115 000	50 000
Ремонтные работы	1 000 000	1 500 000	500 000
Оборудование	1 200 000	1 500 000	800 000
ИТ и видеонаблюдение	120 000	150 000	100 000
Вывеска и рекламные конструкции	400 000	500 000	400 000
Мебель и МБП	500 000	900 000	300 000
Пожарные и охранные системы	50 000	70 000	35 000
Прочие расходы	50 000	50 000	50 000
Фонд для операционных расходов	100 000	100 000	100 000
Первый закуп товара	400 000	500 000	250 000
Маркетинговые расходы на открытие	300 000	300 000	300 000

ИТОГО:

4 170 000

5 685 000

2 885 000

ВАЛОВАЯ ПРИБЫЛЬ:

от 900 000 руб.

**СРОК
ОКУПАЕМОСТИ**

от 20 мес.

ЧИСТАЯ ПРИБЫЛЬ

от 250 000 руб.

ИНВЕСТИЦИИ

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ СРЕДСТВ

Структура примерного бюджета открытия фирменного магазина площадью до 60 кв.м. с ремонтом помещения в рублях (вкл. НДС) на основе реализованных проектов.

Бюджет проекта около 4,5 млн. рублей без учёта паушального взноса.

Арендные депозиты не включены, так как значения индивидуальны для каждого проекта.



ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС: от 200 000 руб.

оплачивается при открытии каждого нового фирменного магазина,
в зависимости от формата (от 200 000 до 400 000 руб.)

СЕБЕСТОИМОСТЬ
КОМАНДЫ
ОТКРЫТИЯ



использование
бренда



маркетинг
план



юридическая
поддержка



книги стандартов
и бизнес-процессов



обучение
персонала



поставщики
и подрядчики



архитектурный и дизайн
проекты магазина



персональный менеджер
и команда открытия



помощь по организации
контроля качества, ОТ и ТБ



брендбук
и бранчбук



помощь при подборе
локации



рецепты и технологии
приготовлений на месте

ФИНАНСОВЫЕ УСЛОВИЯ

WIN-WIN

Выгодные условия поставок

Благодаря нашим объёмам мы получаем самые низкие цены на сырьё и благодаря этому можем предложить франчайзи самые выгодные цены на продукцию и удобные решения по логистике



Обучение персонала и системы управления

Доступ к обучающим материалам, корпоративным стандартам, программам наставничества и помощь в построении грамотной системы управления



Сезонные обновления и маркетинговая поддержка

Регулярные сезонные обновления продукции и полный спектр маркетинговых решений для всех каналов коммуникаций под отдельные рынки



Персональный менеджер и консультации

Мы знаем ответы на все вопросы, с которыми вы можете столкнуться и сделаем управление бизнесом максимально комфортным



РОЯЛТИ

1,5%

от оборота в месяц

3%

маркетинговые расходы

Мы думаем о партнёрах и все условия разрабатываем исключительно с позиции win-win

РОЛЬ ПАРТНЁРА

Для успешной реализации проекта, запланированного развития и рентабельности проектов, мы ждём от партнёра:



качественный
сервис



вовлечение
во все процессы



выполнение
планов продаж



своевременное
оформление заявок



соблюдение
стандартов
и регламентов



реализацию
маркетинговой
стратегии



заботу
о гостях
и сотрудниках



финансовую
и отчётную
дисциплину

СТАНЬТЕ ЧАСТЬЮ
ФИОЛЕТОВОЙ
СЕМЬИ



ОТКРЫВАЕМ УСПЕШНЫЙ БИЗНЕС ЗА 60 ДНЕЙ

С ЧЕГО
НАЧНЁМ?

1 Знакомство
и первая встреча

2 Подписание
NDA и изучение
документов

3 Утверждение
партнёра

4 Подписание
основного
договора

5 Поиск
и согласование
локации

6 Выезд франчайзи
в головной офис
и старт обучения

1

2

3

4

5

6

5 дней

5 дней

5 дней

5 дней

5 дней

5 дней

7 Приобретение
материалов
и оборудования

8 Строительно-
монтажные
работы

9 Подбор
и обучение
персонала

10 Оформление
первой
заявки

11 Выезд
startup
команды

Открытие
фирменного
магазина

7

8

9

10

11

5 дней

5 дней

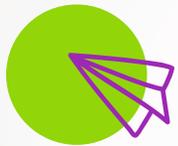
5 дней

5 дней

5 дней



КОММУНИКАЦИИ С ФРАНЧАЙЗИ



CRM-система



Сервис
тайных покупателей



Система электронного
документооборота



Персональный
менеджер



КОНТАКТЫ

Куликкружка
универсальная



Мария Гаранина

Руководитель отдела
маркетинга

тел.: +7 913 950 5105

e-mail: m.garanina@kulikov.com