



КОФЕ - ТЮР

КОФЕЙНЯ «КОФЕ-ТЮР»

Франшиза атмосферной кофейни

КОФЕ-ТЮР — ЭТО

изысканное сочетание чёрного кофе со свежавыжатым апельсиновым соком – бодрящий, витаминный, малокалорийный напиток. Это натуральный энергетик, который несёт заряд бодрости и хорошее настроение.



КОФЕ - ТЮР

Вдохновившись именно этим напитком, мы выбрали название для нашей первой атмосферной кофейни «Кофе-Тюр» в Брянске.



КОНЦЕПЦИЯ:

классическая
атмосферная кофейня.



- вкусные десерты и напитки,
- приятная атмосфера,
- необычный дизайнерский интерьер,
- удачное видовое расположение.

КОНЦЕПЦИЯ КОФЕЙНИ

В октябре 2012 года основатели будущей сети «Кофе-Тюр», вдохновившись идеей развития в России культуры потребления кофе, решили создать кофейню, в которой будет сочетаться всё для приятного времяпрепровождения.

«КОФЕ-ТЮР» СЕГОДНЯ – ЭТО:

Спустя почти 10 лет после основания компании, в сети насчитываются 3 кофейни в г. Брянске (население 400 000 человек).



95 000

чашек кофе в год



12 тон

апельсинов в год

1 700 000

чашек кофейных
напитков

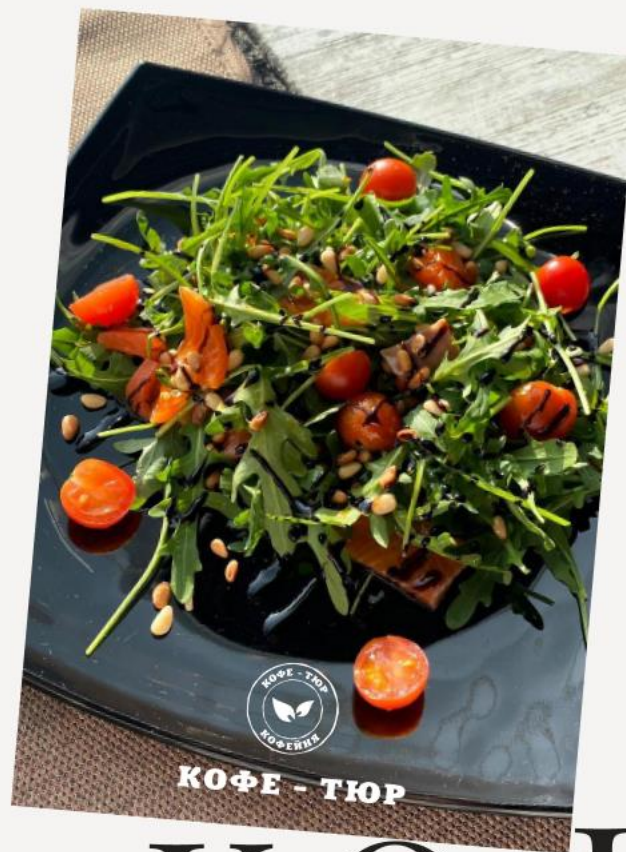
120 000+

гостей в год

80+

Напитков, салатов, сэндвичей, сырников, выпечки и разнообразных десертов в меню.

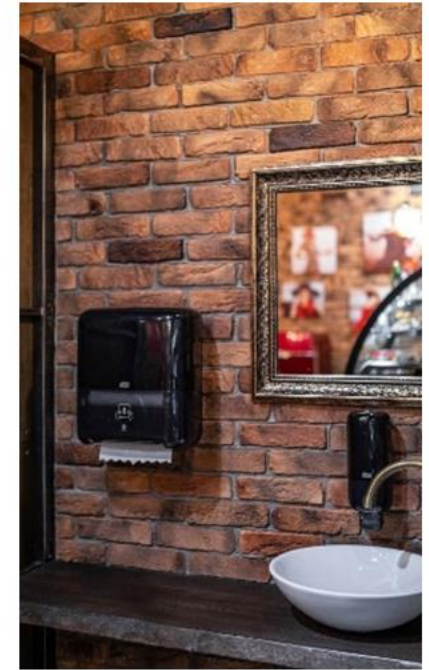
Постоянное обновление в зависимости от сезона!



МЕНЮ КОФЕЙНИ

СЕКРЕТ УСПЕХА

Каждая наша кофейня отличается своим индивидуальным стилем, но их объединяет одно: «Кофе-Тюр» – это настоящий центр притяжения, ведь гости посещают нас снова и снова, приводят свои семьи, друзей, а также назначают деловые встречи.



ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ: ДЛЯ ВСЕХ!

- Люди всех возрастов, профессий (дети с родителями, студенты, бизнесмены, менеджеры) и жизненных взглядов находят для себя что-то привлекательное в кофейнях «Кофе-Тюр».
- Возраст от 0 до ∞ лет.
- Мужчин 40%, женщин 60%.

ФОТО И ОТЗЫВЫ

Отзывы

Все **Напитки** Кофе Еда Персонал Десерты Атмосфера

Арина К.
Знарок города 4 уровня
6.07.2022
Условно идеальное место! Очень уютное и приятное. Персонал - милейшие люди, всегда приветливые и улыбающиеся. Про кофе можно сказать только одно - лучший в городе. Выпечка и в целом еда тоже на уровне. В общем, миллион из 10 звезд!


Ирина С.
Знарок города 3 уровня
17.06.2022
Всегда очень вкусная еда!!! А кофе просто божественный! В самом кафе уютно и приятно сидеть! Векторное отношение к посетителям!

Роман Курманов
Знарок города 13 уровня
6.06.2022
Зетракт Супер!!! Всем рекомендую!

ольга
Знарок города 7 уровня
3.06.2022
Уютно! много закусок! вкусный кофе, отличный вид!

Ирина Саркисова
Знарок города 3 уровня

Юля Пиррова_k_l
Ломоно, 87
28 июня 2022



Обожаю там кофе с деколядами и сырники.

Кофе-Тюр, кофейня
18 июня 2022
Благодарим за Ваш отзыв!

Анастасия Подникова-Митяя
14 июня 2022
Очень вкусная еда, красивая подача. Лавандовый тортик вообще огонь, пропитанный, высокий и в меру сладкий. Внутри заведения достаточно места, комфортная и уютная атмосфера

Кофе-Тюр, кофейня
10 июня 2022
Благодарим за Ваш отзыв! Ждем Вас снова в наших кофейнях!

Отзывы

Все **Напитки** Кофе Еда Атмосфера Интерьер Персонал

АНАСТАСИЯ БАРТУЛЕВА
Знарок города 7 уровня
19.07.2022
Отличное место, вкусный кофе

Наталья Л.
Знарок города 3 уровня
11.07.2022
Приятное местечко, атмосферное. Хочется находиться там.

Арина К.
Знарок города 4 уровня
6.07.2022
Любимое заведение! Красивый интерьер, доброжелательный персонал и главное - вкусный кофе.

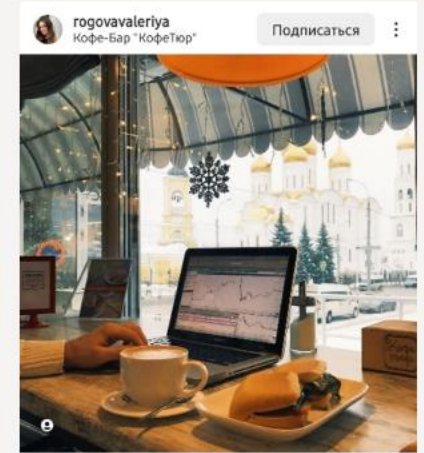
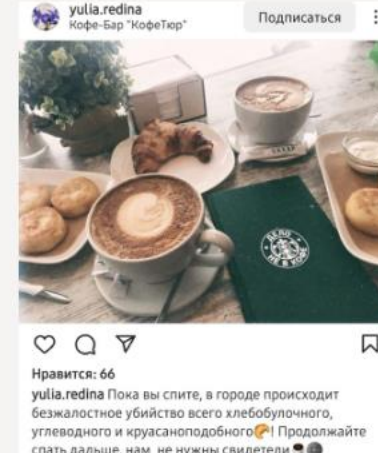
Владислав
Знарок города 6 уровня
27.06.2022
Апельсиновый Раф отличный! Как раз для тех, кому тюр слишком кислый!

Отзывы

Все

Катерина Халрова
Знарок города 6 уровня
28.01.2022
Вкусный кофе и десерты, приятный интерьер. Но рычал девушка-бариста не умеет общаться с посетителями. Ассоциация с ней - это не добрый бариста, а выходящаяся классика из пещеры. Желания проводить... Читать целиком

Елена S
Знарок города 11 уровня
22.01.2022
Часто посещаю эту кофейню в Советском районе. Очень понравилось, что в Фокинском районе открылась эта маленькая уютная кафешка. Есть куда сидеть и выходящая не выезжая за пределы района. Качество... Читать целиком





КОФЕ - ТЮР

ПРЕИМУЩЕСТВА КОФЕЕН «КОФЕ-ТЮР»

- Уникальная концепция – настоящая кофейня!
- Качественный кофе, правильной обжарки.
- Конкурентные цены при высоком качестве и сервисе.
- Лучшие на рынке продукты и поставщики.
- Персонал, который знает что предложить и какой напиток посоветовать.
- Фирменные рецепты, разработанные основателем сети.
- Атмосфера кофейни – умеем приготовить не только вкусно, но и красиво.
- Интерьерные приёмы, выделяющие каждую кофейню, фотогеничное место, привлекающее блогеров и фотографов.



ПОСТАВЩИКИ И ПАРТНЁРЫ

«Кофе-Тюр» работает напрямую с лучшими изготовителями и обжарщиками кофе. Партнёры компании – это поставщики и производители самых качественных товаров и услуг в России.

M/KALE

Яндекс

Quick Resto

2ГИС

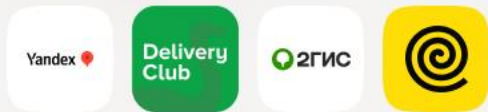
БМК
БРНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ

25
группировка
восток запад
гост поставщик
ресторанов

METRO

70% ПОСТОЯННЫХ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

У нас не «клиенты», а дорогие «гости»



Также мы используем такие сервисы, как: Яндекс.Карты, Delivery-доставка, 2ГИС, Яндекс.Еда, купонаторы, мобильное приложение, тематические каталоги.

Маркетинговая стратегия: не требуется больших рекламных бюджетов на маркетинг, т.к. основные каналы привлечения – сарафанное радио!

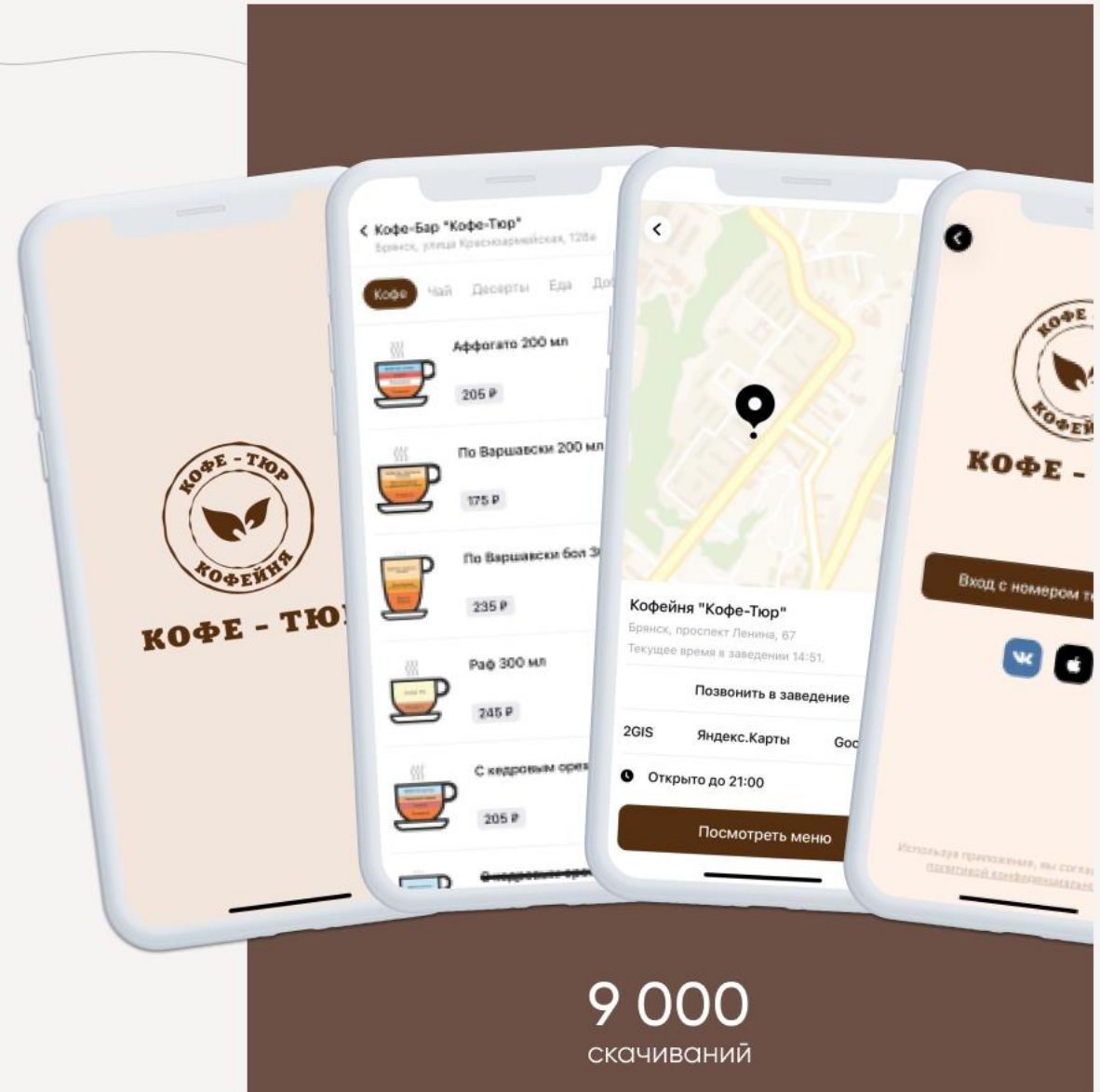


КОФЕ - ТЮР

АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА

У нас есть собственное мобильное приложение с системой лояльности, в котором есть возможность предзаказа напитков на вынос с онлайн-оплатой и многое другое.

- Через приложение можно контролировать выручку, расходы, делать дозаказы в онлайн-режиме.
- Мы подключили систему быстрых платежей: без карт, терминала и затрат на эквайринг. Оплата происходит по скану QR-кода -удобно для посетителей, выгодно для нас.



ЛОКАЦИЯ



Кофейня с атмосферой ресторана,
но с низким чеком:

- Площадь – от 50 м².
- Локация – центральные улицы рядом с достопримечательностями, с хорошей транспортной доступностью, парковкой и высокой пешей проходимостью.
- Помещение с видовыми окнами, первая линия, возможность установки летней веранды, высота потолков от 3 м, наличие канализации, электричества от 15 кВт, вентиляции, системы пожаротушения и т.д.



БАРИСТА «КОФЕ-ТЮР» – ШТУЧНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ!

Обслуживание гостей является одним из основных факторов успеха нашего заведения!

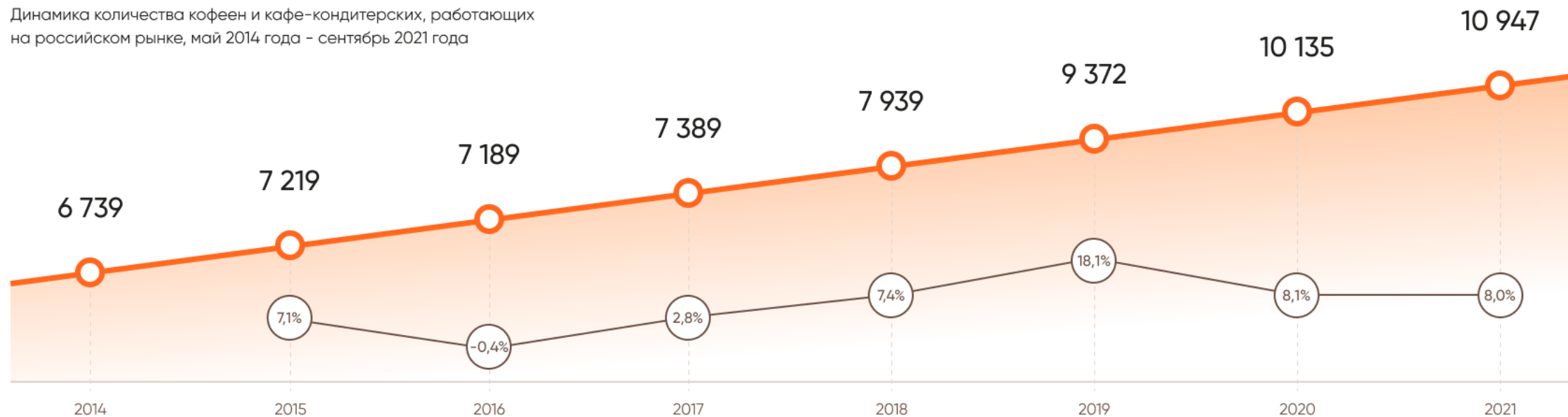
- Все сотрудники нашей кофейни проходят обучение на производстве кофе, двухнедельную стажировку в кофейне и мастер-классы от ведущих специалистов. Наши бариста знают о кофе всё и могут угодить любому, даже самому требовательному посетителю.
- Разработаны стандарты обслуживания, которые позволяют держать качество на высоком уровне. Приветствие, приём заказа, приготовление и подача блюд, выявление степени удовлетворённости гостя, уборка стола, расчёт и прощание с гостем – все эти этапы отработаны годами и доведены до идеала!



РЫНОК КОФЕ

Несмотря на кажущуюся наполненность рынка, спрос на настоящие кофейни высок. По результатам исследования РБК, Россия в 2022 показывает пиковое (15 млрд) увеличение объёма рынка, а рост количества кофеен не прекращался даже в пандемию:

Динамика количества кофеен и кафе-кондитерских, работающих на российском рынке, май 2014 года - сентябрь 2021 года



Источник: РБК Исследования рынков, * - прирост, а также количество сетевых кофеен и кафе-кондитерских рассчитаны на основе анализа динамики развития 1 067 сетевых проектов, среди которых 312 сетевых кофеен и кафе-кондитерских, дата актуализации - сентябрь 2021 года

— КОЛИЧЕСТВО СЕТЕВЫХ КОФЕЕН И КАФЕ-КОНДИТЕРСКИХ

○ ТЕМП ПРИРОСТА, %

ОПИСАНИЕ ФРАНШИЗЫ

Перспективный бизнес с возможностью получения чистого дохода от 230 000 рублей ежемесячно и окупаемостью до 1,5 лет.

Выбирайте качественную франшизу и опытную команду для партнёрства, присоединяйтесь к нашей сети и станьте владельцем своей прибыльной кофейни «Кофе-Тюр».

ПРЕИМУЩЕСТВА ФРАНШИЗЫ «КОФЕ-ТЮР»:



БРЕНД:

зарегистрированная торговая марка.



НЕТ КУХНИ:

позволяет сэкономить на персонале и сохранить концепцию кафе.



АВТОМАТИЗАЦИЯ ВСЕЙ СИСТЕМЫ:

специальное предложение от партнёров – поставщиков качественных товаров, продуктов, оборудования и мебели.

ФРАНШИЗА В ЦИФРАХ

100 чеков в день

Плановая нагрузка

1 000 000₽

Стабильная плановая выручка

**4-5 бариста-
кассиров**

Количество сотрудников

26

Сотрудников

25%

Рентабельность

10 лет на рынке

3 запущенных кафе



КОФЕ - ТЮР

ГОТОВЫЙ БИЗНЕС С ИНВЕСТИЦИЯМИ

до 2 400 000₽

2 000 000₽

Стартовые инвестиции



400 000₽

Паушальный взнос



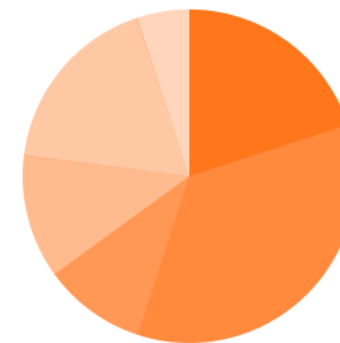
5%

Роялти



Первым 5 франчайзи
специальные условия!

Статьи затрат



Фудкост	300 960 ₽	Упаковка (пакеты, коробки и прочее)	10 032 ₽
Прочие расходники	20 064 ₽	Списание продуктов	8 026 ₽
Обновление посуды и инвентаря	5 016 ₽	Аренда	70 000 ₽
Коммунальные платежи	10 000 ₽	Заработная плата с НДФЛ	200 640 ₽
Страховые взносы (30,2%)	25 000 ₽	Интернет и услуги связи	2 000 ₽
Эквайринг	9 029 ₽	Оплата онлайн кассы CRM	3 000 ₽
Маркетинг (онлайн+офлайн)	6 000 ₽	Ведение соцсетей	10 000 ₽
Хозяйственные расходы (включая чистку мебели и мелкий ремонт)	10 000 ₽	Роялти	50 160 ₽
Налоги (УСН) ПАТЕНТ	1 500 ₽		

ОКУПАЕМОСТЬ ФРАНШИЗЫ

от 14 до 16 месяцев

Срок окупаемости



110

Среднее количество чеков в день



320₽

Средний чек



$30 \times 320 \times 110 = 1\,056\,000\text{₽}$

Оборот в месяц

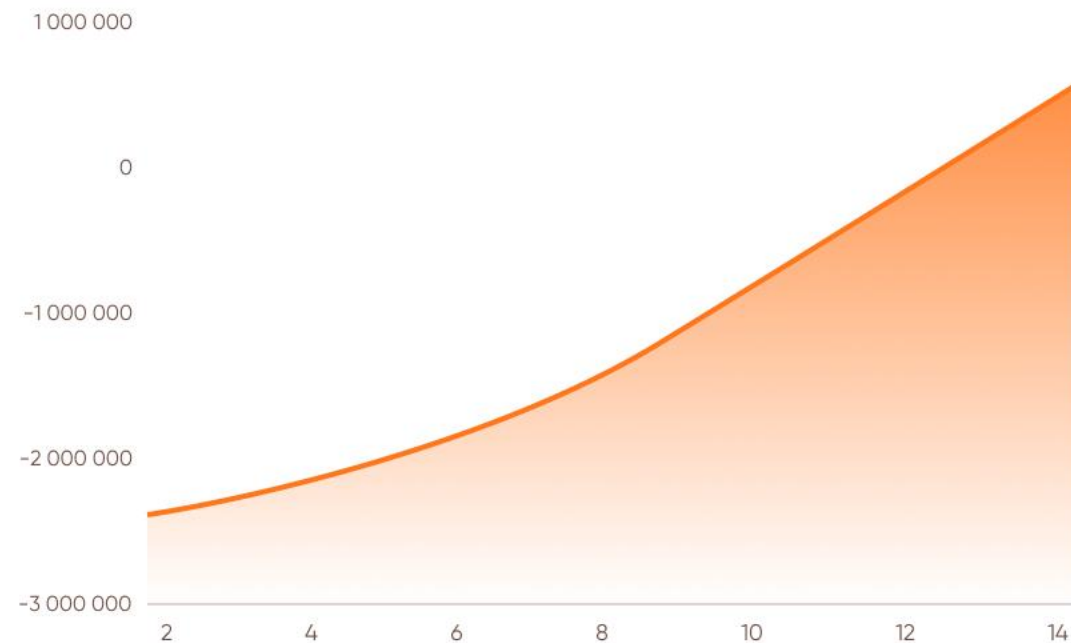


260 000₽

Чистая прибыль



График роста доходов



ЧТО ВХОДИТ В ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС

Паушальный взнос: 400 000₽



01

Право открыть бизнес под зарегистрированным брендом «Кофе-Тюр».



02

Расчёт финансовой модели на ваш город.



03

Полное пошаговое руководство по запуску проекта, план-график открытия.



04

Полный список необходимой документации, спецификация на мебель и оборудование.



05

Сопровождение при выборе локации и помещения.



06

Консультация в проведении переговоров с арендодателем.



07

Помощь с зонированием и созданием правильной планировки пространства.



08

Полная смета для проведения ремонтных работ и закупки мебели и оборудования.



09

Предоставление оптимального шаблона штатного расписания на этап операционной деятельности.

ЧТО ВХОДИТ В ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС

Паушальный взнос: 400 000₽



10

Консультационная поддержка по вопросам ведения бизнеса.



11

Выезд команды запуска в город франчайзи.



12

Бухгалтерская поддержка (консультации).



13

Помощь в подборе персонала и аттестация. Предоставление профилей должностей для сотрудников.



14

Предоставление технологических карт всех напитков, фирменные рецепты, оптимальный выбор десертов и блюд.



15

Общая система автоматизации для кафе и ресторанов, обучение использования руководителем и сотрудниками.



16

Помощь в настройке рекламной кампании от эффективного отдела маркетинга на ваш город.



17

Маркетинговые материалы (POS-материалы: визитки, сертификаты, листовки и так далее).



18

Юридическая поддержка и разработка необходимой документации.

ОБУЧЕНИЕ × M/KALE (SCHOOL)



Все сотрудники наших кофеен проходят обучение в тренинг-центре Mikale – Академия бариста. Программа очного обучения по курсу «Основы бариста» включает в себя полный объем информации для работы в кофейнях. Состоит из теоретической и практической частей и включает в себя 2 дня обучения, 14 академических часов. После обучения студенты проходят стажировку в действующих кофейнях.



Обучение франчайзи очно в кофейне, г. Брянск.



Подробный учебник по организации бизнеса для партнёра.



Консультация франчайзи и техническая поддержка 24/7.



КОФЕ - ТЮР

- Юридическая консультация.
- Консультация по ведению социальных сетей, составлению контент-плана.
- Маркетинговая поддержка и консультация специалистов.
- Личный менеджер-куратор.
- Техническая поддержка программного обеспечения. Помощь в организации обучения персонала.
- Бухгалтерская консультация.
- Возможность участия в сетевых акциях.

ПОДДЕРЖКА ПО РОЯЛТИ

- Сезонное обновление меню с передачей технологических карт.
- Проведение обучающих семинаров по сезонному меню.
- Проведение аудиторских проверок с целью улучшения эффективности экономической деятельности партнёра 1 раз в 3 месяца.
- Регулярная выездная проверка со стороны правообладателя для проверки контрольно-административной оценки деятельности на предмет соблюдения регламентированных стандартов один раз в 3 месяца.
- Постоянное консультационное сопровождение партнёра.



КАК СТАТЬ ПАРТНЁРОМ КАФЕ «КОФЕ-ТЮР»



- Согласование условий франшизы.
- Подписание договоров.
- Поиск и согласование условий аренды помещения.
- Создание проекта помещения, ремонт.
- Согласование спецификации на оборудование, мебель и предметов интерьера. Закупка.
- Поиск сотрудников, обучение франчайзи и его сотрудников.
- Аттестация персонала, подготовка по технологическим картам.
- Рекламная кампания.
- Постановка работы кафе, согласование и поиск поставщиков.
- Запуск кафе, надзор команды открытия.
- Торжественное открытие.

МЫ ВСЕГДА РАДЫ ОТВЕТИТЬ НА ВСЕ ИНТЕРЕСУЮЩИЕ ВОПРОСЫ

Позвоните и получите личную
консультацию по запуску франшизы.



Телефон:

+7 (920) 601-06-10

Руководитель компании:

Васильев Виталий Григорьевич

Почта:

kofetyr32@yandex.ru

