

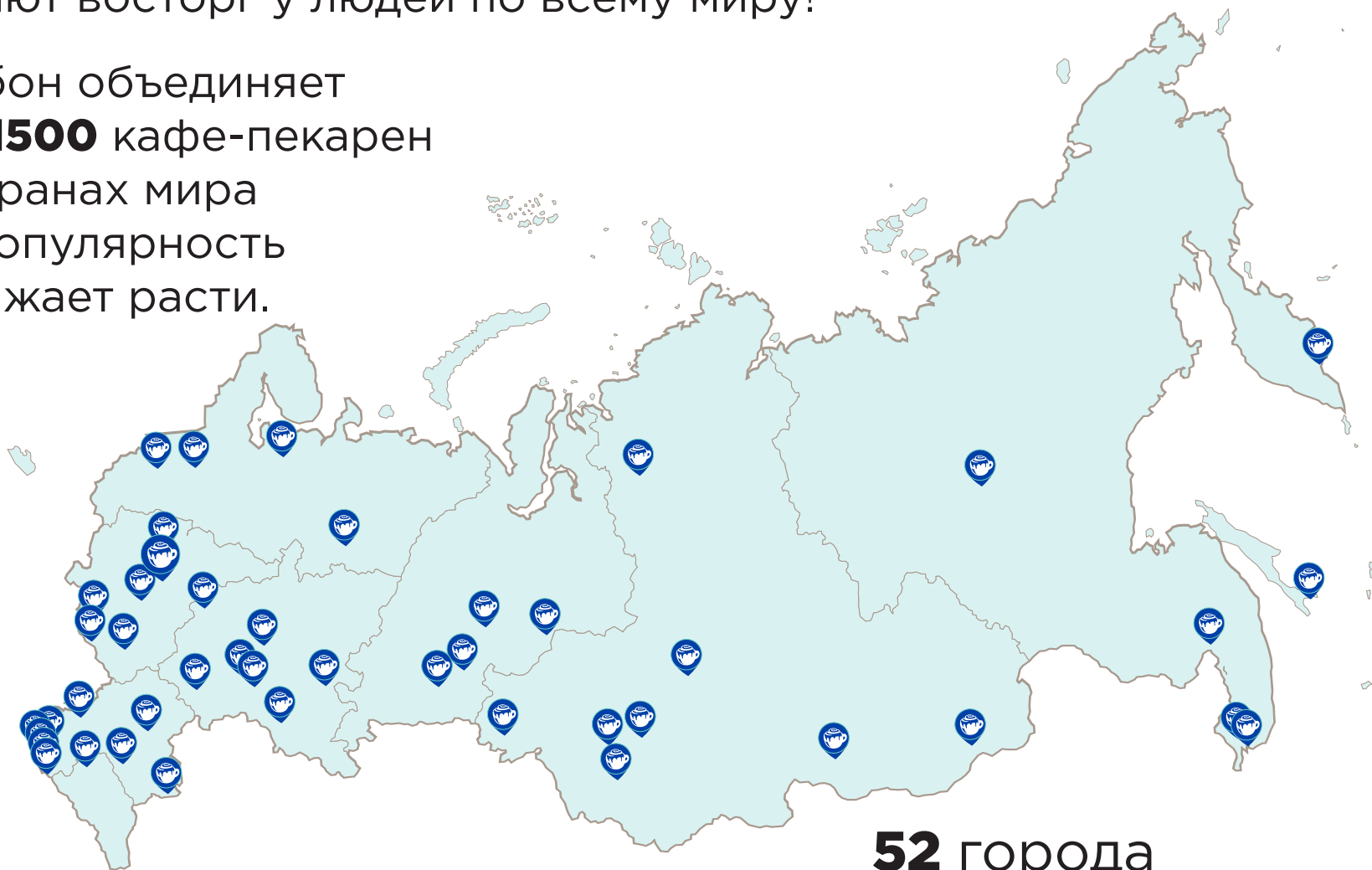


Cinnabon
2022

Синнабон — всемирно известный
бренд самых вкусных булочек с корицей!
Уникальная выпечка, лучший кофе
и оригинальные фирменные напитки
вызывают восторг у людей по всему миру!



Синнабон объединяет
более **1500** кафе-пекарен
в **45** странах мира
и его популярность
продолжает расти.



52 города
более **170** пекарен

ПРЕИМУЩЕСТВА ПЕРЕД КОНКУРЕНТАМИ



 узнаваемость во всем мире

 уникальность ингредиентов,
собранных с разных уголков
земного шара

Корица сорта Макара из Индонезии,
тростниковый сахар из Карибского
бассейна, орех пекан из Америки
и это только часть ингредиентов,
которые выращиваются и доставляются
в Россию специально для Синнабон.

Без этих ингредиентов невозможно
повторить рецептуру самых
идеальных булочек с корицей!

 Лидер рынка в сегменте
сладких угощений



БЛАГОДАРЯ РАЗНООБРАЗНОМУ АССОРТИМЕНТУ, СИННАБОН УДИВЛЯЕТ СВОИХ ГОСТЕЙ И ПОЛУЧАЕТ ЗАСЛУЖЕННОЕ ПРИЗНАНИЕ



- 2021 Франшиза общественного питания №1 в России по версии BeBoss
- 2014-2019 Ranked in Entrepreneur's Franchise 500®
- 2018-2019 Ranked #1 in Entrepreneur's Top 200 Food Franchises in the Baked Goods: Cinnamon Rolls Category
- 2018 Ranked in Franchise Direct's Top 100 Global Food Franchises
- 2013-2018 Ranked in Franchise Research Institute as World Class Franchisor
- 2017-2018 Ranked #1 as the Consumer's Pick for Nation's Restaurant News' Most Craveable Restaurant Brand
- 2013 Ranked in CNN Travel "Golden Chains: 20 Best Franchises for Travelers"



АССОРТИМЕНТ CINNABON

Кафе-пекарни Синнабон предлагают свежие, ароматные, только что из печки булочки с корицей, различных размеров и вкусов, а также широкий ассортимент фирменных холодных и горячих напитков.

Также, гостям предоставляется возможность взять охлажденную выпечку с собой (синнапак) со скидкой до 45%



ГОРЯЧАЯ ВЫПЕЧКА

• ВСЕМИРНО ИЗВЕСТНЫЕ БУЛОЧКИ С КОРИЦЕЙ •

**СИННАБОН
ШОКОБОН
ПЕКАНБОН**



НАША
ЛЕГЕНДА

КЛАССИКА	МИНИБОН	БОНБАЙТС В АССОРТИМЕНТЕ
200,	155,	205,
220,	165,	5 шт.
240,	180,	

МИКС-РОЛЛ 150,
СИННАБОН СТИКС 180,
КАПКЕЙК 130,
ВУПИ ПАЙ 145,

ВОЗЬМИ СИННАПАК С СОБОЙ

**СИННАБОН
МИНИБОН**



2 шт. 345,	4 шт. 615,	6 шт. 860,
3 шт. 375,	4 шт. 465,	6 шт. 650,
	9 шт. 900,	15 шт. 1375,
	10 шт. 335,	20 шт. 660,
	4 шт. 385,	
	10 шт. 265,	

до 45%

**БОНБАЙТС
КАПКЕЙК
СИННАБОН СТИКС**

ЧИЛЛАТТЫ

• ФИРМЕННЫЕ НАПИТКИ •



ЛИМОНАД LIME-MINT / KLUБНИКА-LIME / MALINA-MAPAKUYA
КЛАССИЧЕСКИЙ ЛИМОНАД LEMON / MANGO / KLUБНИКА
МОРОЖЕНОЕ KLUБНИКА / ШОКОЛАД / VANILY + TOPPING 20g

ГЛАЗУРЬ 50g 55, **ТОППИНГ** 50g 60, **ПЕКАН** 20g 80,

• СЭНДВИЧИ ПАНИНИ •



С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ 185,
С БЕКОНОМ 185,
С ТУНЦОМ 185,

ПРЕМИУМ Hot КОФЕ

ДОБАВЬ СИРОП К КОФЕ 20g 35,
В АССОРТИМЕНТЕ 40g 50,



РАФ КОФЕ 300 мл 290,
АРАХИСОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ И СЛИВОЧНАЯ НУГА /
ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ОРЕХОВОЙ КАРЕМЬЮ
КЛАССИЧЕСКИЙ
РАФ КАРЕМЬНЫЙ /
ВАНИЛЬНЫЙ 300 мл 260,

МОККО
КЛАССИЧЕСКИЙ 300 мл 260,



ЭСПРЕССО 50 мл 100,
АМЕРИКАНО 200 мл 110, 300 мл 160,
КАПУЧИНО 200 мл 180, 300 мл 230,
ЛАТТЕ 200 мл 180, 300 мл 230,
МАКИАТО 300 мл 185,
КОФЕ ГЛЯСЕ 200 мл 180,
КАКАО 200 мл 130, 300 мл 180,
ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ 200 мл 65, 400 мл 165,

Iced КОФЕ



КЛАССИЧЕСКИЙ LARGE 500мл 200, SMALL 300мл 175,
СЛИВОЧНЫЙ LARGE 500мл 230, SMALL 300мл 190,

ВАНИЛЬНО-СЛИВОЧНЫЙ LARGE 500мл 230, SMALL 300мл 190,

**КАРЕМЬНО-СЛИВОЧНЫЙ
С КОРИЦЕЙ** LARGE 500мл 230, SMALL 300мл 190,



• ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ •

Coca-Cola БЕЗ САХАРА 450мл 80,
Coca-Cola 200мл 330мл
Sprite 200мл 330мл
Fanta 500мл 95,
Fuzetea 500мл 110,
BonAqua 500мл 85,
Сок Pulpy 450мл 80,
Сок Добрый 60, 80,
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЕ НАПИТКИ
CC Energy 250мл 150,
Burn 449мл 175,
Молочные коктейли 300мл 150, 400мл 190,
ВАНИЛЬНЫЙ / КЛУБНИЧНЫЙ / ШОКОЛАДНЫЙ

СУЩЕСТВУЕТ НЕСКОЛЬКО ФОРМАТОВ ПЕКАРЕН

Отдельно стоящее кафе (от 60 до 120м²)

Возможно расположение как в ТЦ,
так и на улице.

Вода: горячая/холодная круглогодично

Канализация: технологическая КЗ, дренаж с пола

Электроснабжение: 25 кВтч

СТОИМОСТЬ: от 9.500.000 руб.

Кафе-киоск (до 46м²)

Вода: горячая/холодная круглогодично

Канализация: технологическая КЗ, дренаж с пола

Электроснабжение: 25 кВтч

При площади менее 30м² требуется отдельное
техническое помещение под склад.

СТОИМОСТЬ: от 8.000.000 руб

В ДАННЫХ ФОРМАТАХ
ВСЯ ПРОДУКЦИЯ
ВЫПЕКАЕТСЯ ПРЯМО
В КАФЕ!





При наличии собственной пекарни полного цикла у Вас есть уникальная возможность развития собственной сети с минимальными затратами! Разработана новая недорогая концепция по открытию киосков и кафе без использования дорогостоящего оборудования

Кафе мини-формат (от 15м²)

Вода: горячая/холодная круглогодично

Канализация: технологическая КЗ, дренаж с пола

Электроснабжение: 13 кВтч

СТОИМОСТЬ: от 4.500.000 руб.

Для мини формата используется специальная технология, которая не требует выпекания продукции на месте. Выпечка доставляется в специальных термобоксах с фабрики кухни в кафе. При реализации продукции происходит доготовка на месте в виде разогрева и дополнительной глазировки.

Ко-брендовое кафе (от 70м²)

Вода: горячая/холодная круглогодично

Технологическая канализация, дренаж с пола

Электроснабжение: 50 кВтч.

СТОИМОСТЬ: от 13.000.000 руб.



КРАТКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ДЛЯ КАФЕ ПОЛНОГО ЦИКЛА

🍰 Приготовленное тесто хранится 36 часов

Цикл приготовления:

🍰 Раскатка, расстойка и выпечка занимает 60 минут

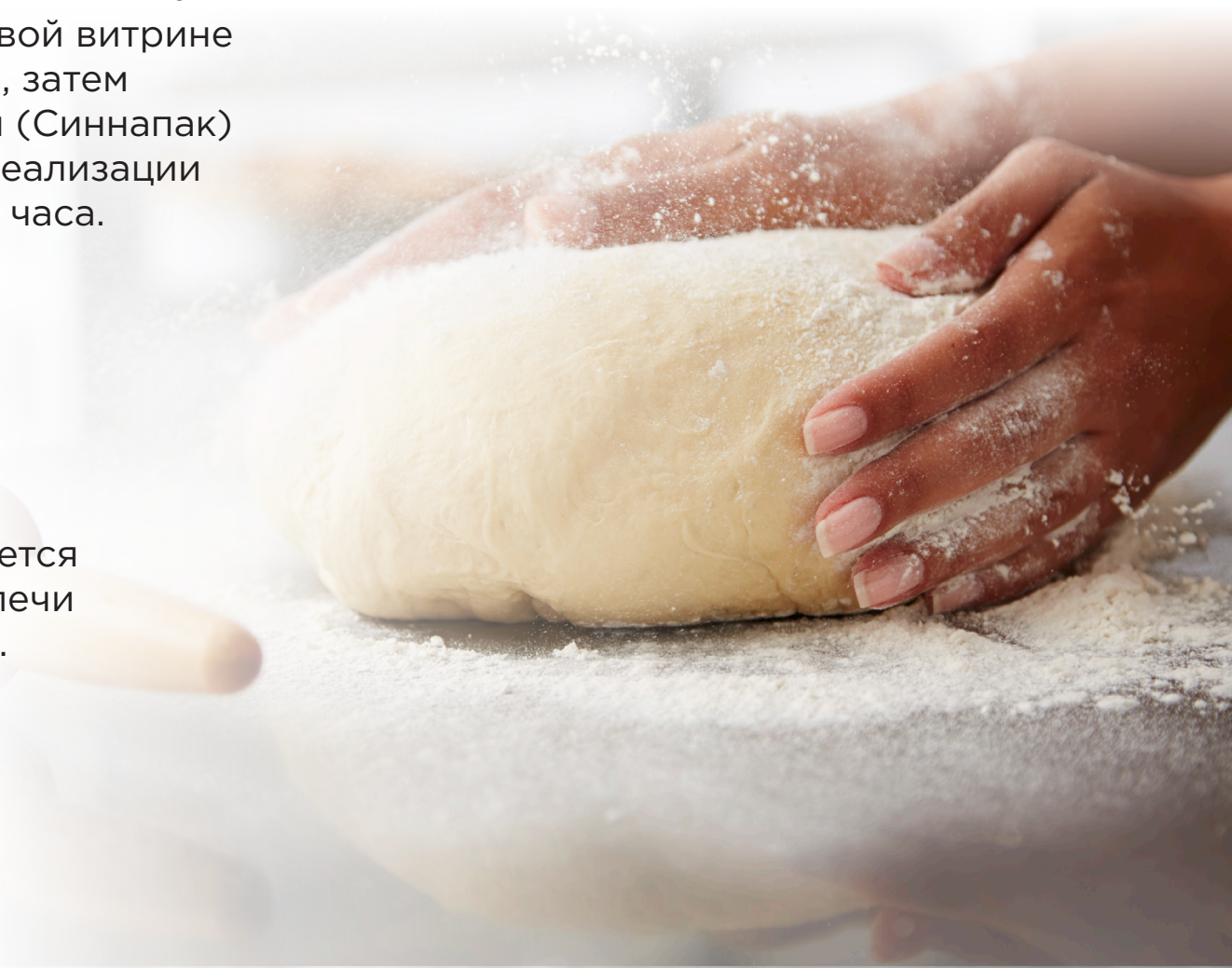
🍰 Свежевыпеченная продукция на тепловой витрине хранится 40 минут, после охлаждается, затем упаковывается в специальные коробки (Синнапак) и продается со скидкой до 45%, срок реализации Синнапак 48 часов, а срок годности 72 часа.

ДЛЯ МИНИ ФОРМАТА

🍰 Выпеченная продукция доставляется в точку реализации в термобоксах

🍰 Срок хранения выпечки 72 часа

🍰 Перед продажей продукция разогревается в профессиональной микроволновой печи с нанесением дополнительной глазури.



УСЛОВИЯ ФРАНШИЗЫ



Группа Компаний «МегаГрупп» владеет Торговой маркой «Cinnabon» на территории РФ. Став нашим партнёром, Вы получаете право на осуществление коммерческой деятельности под брендом «Cinnabon» на территории Российской Федерации на срок до 10 лет, с правом дальнейшего продления на 10 лет.

Первоначальный взнос: 13 000 у.е. — Мини-формат
18 000 у.е. — за помещение менее 46м²
22 000 у.е. — более 46м²

Стартовые инвестиции: от 53 000 у.е.

Роялти: 6% от оборота ежемесячно

Маркетинговый фонд: 1,5% от оборота ежемесячно

Срок окупаемости: от 16 месяцев

Себестоимость продукции: 24%

Смена: 3-4 человека

Средняя выручка: 2 100 000 руб.



УСЛОВИЯ ФРАНШИЗЫ ДЛЯ ПЕКАРНИ МИНИ-ФОРМАТА



Площадь:

1. Сокращается площадь рабочей зоны (кухни) до 12-15 м²
2. Общая площадь кафе с посадкой составит до 35 м²
3. Требования по электроснабжению 10-13 кВт

Инвестиционные затраты:

1. Сокращение затрат на оборудование
(в 2,5 раза ниже, чем полноценное кафе)
2. Сокращение затрат на барную стойку, мебель
и графическое оформление

Операционные затраты:

1. Снижение затрат на аренду (маленькая площадь)
2. Снижение затрат на коммунальные услуги
и электроэнергию
3. Сниженные затраты на персонал
(штат из 1-2 сотрудников на смену)



РАБОТАЯ С НАМИ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:



-  Успешную бизнес-модель популярного бренда
-  Рецептuru и технологии приготовления блюд
-  Возможность обучения в действующих ресторанах
-  Маркетинговые и рекламные решения на всех этапах работы
-  Инструкцию по открытию и управлению рестораном
-  Уникальный дизайн и интерьер ресторана
-  Перечень подрядчиков, изготовителей и поставщиков
-  Квалифицированную поддержку
-  Высочайшие стандарты обслуживания



ПЛАН ОТКРЫТИЯ



Предварительные работы

1. Помещение
Партнер находит помещение и согласовывает его с ГК «МегаГрупп»
2. Договор
Партнер подписывает лицензионный договор с компанией

Строительно-монтажные работы

3. Замеры
4. Технологический проект
5. Заказ оборудования
6. Дизайн-проект
7. Заказ барной стоки, мебели и освещения
8. Заказ графических и рекламных материалов
9. Строительно-монтажные работы
10. Монтаж технологического оборудования и барной стойки

Подготовка к открытию

11. Обучение персонала
12. Товарное наполнение
13. Подключение системы автоматизации торгового объекта

Открытие

Выезд сотрудника операционного отдела для открытия пекарни

Группа компаний МегаГрупп

119607, г. Москва
Мичуринский проспект, д. 31/7

+7 (499) 579-88-30
info@megagroup.com.ru

