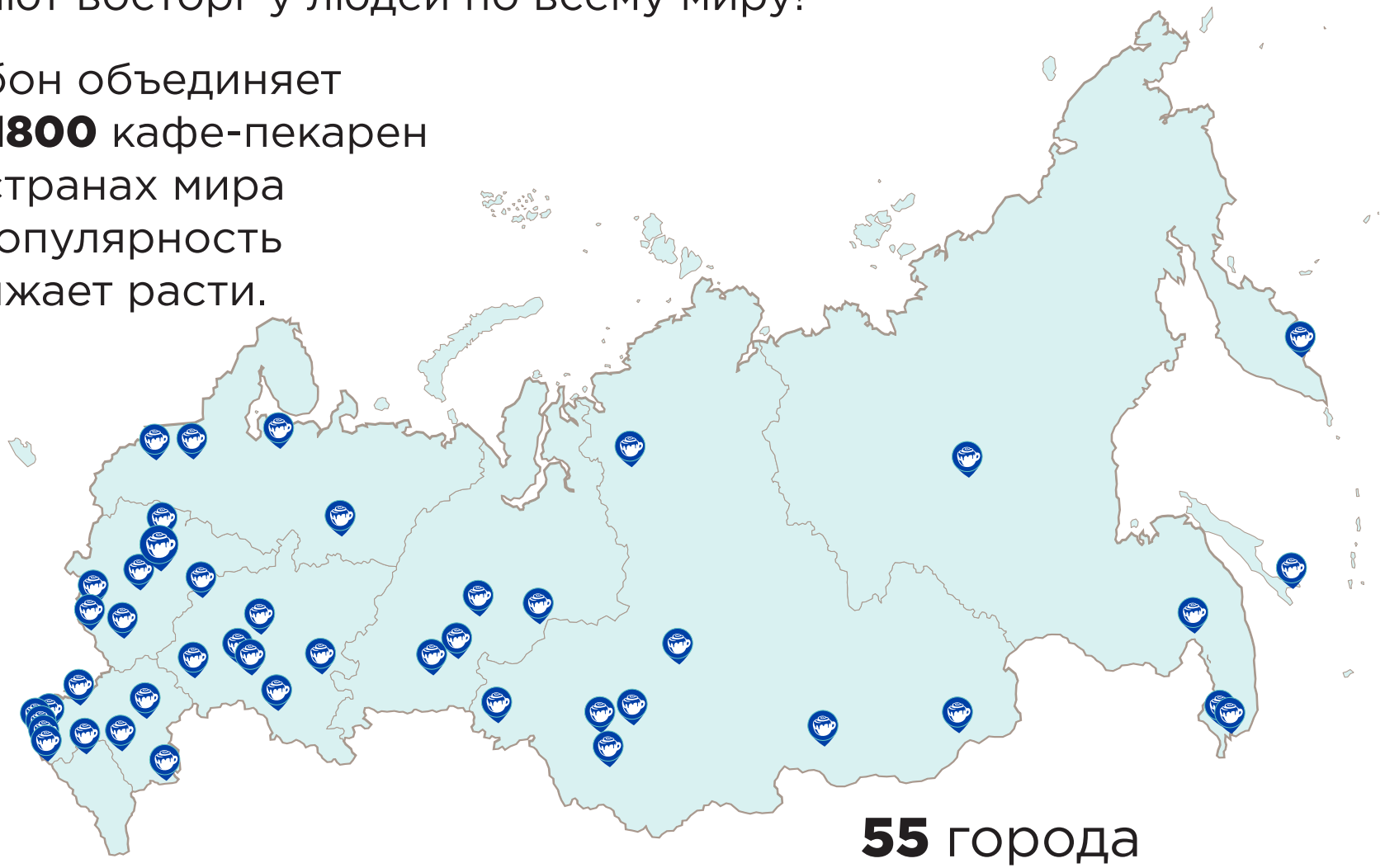
CINNABON®

Cinnabon
2023

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 **1800** кафе-пекарен в **50+** странах мира и его популярность продолжает расти.



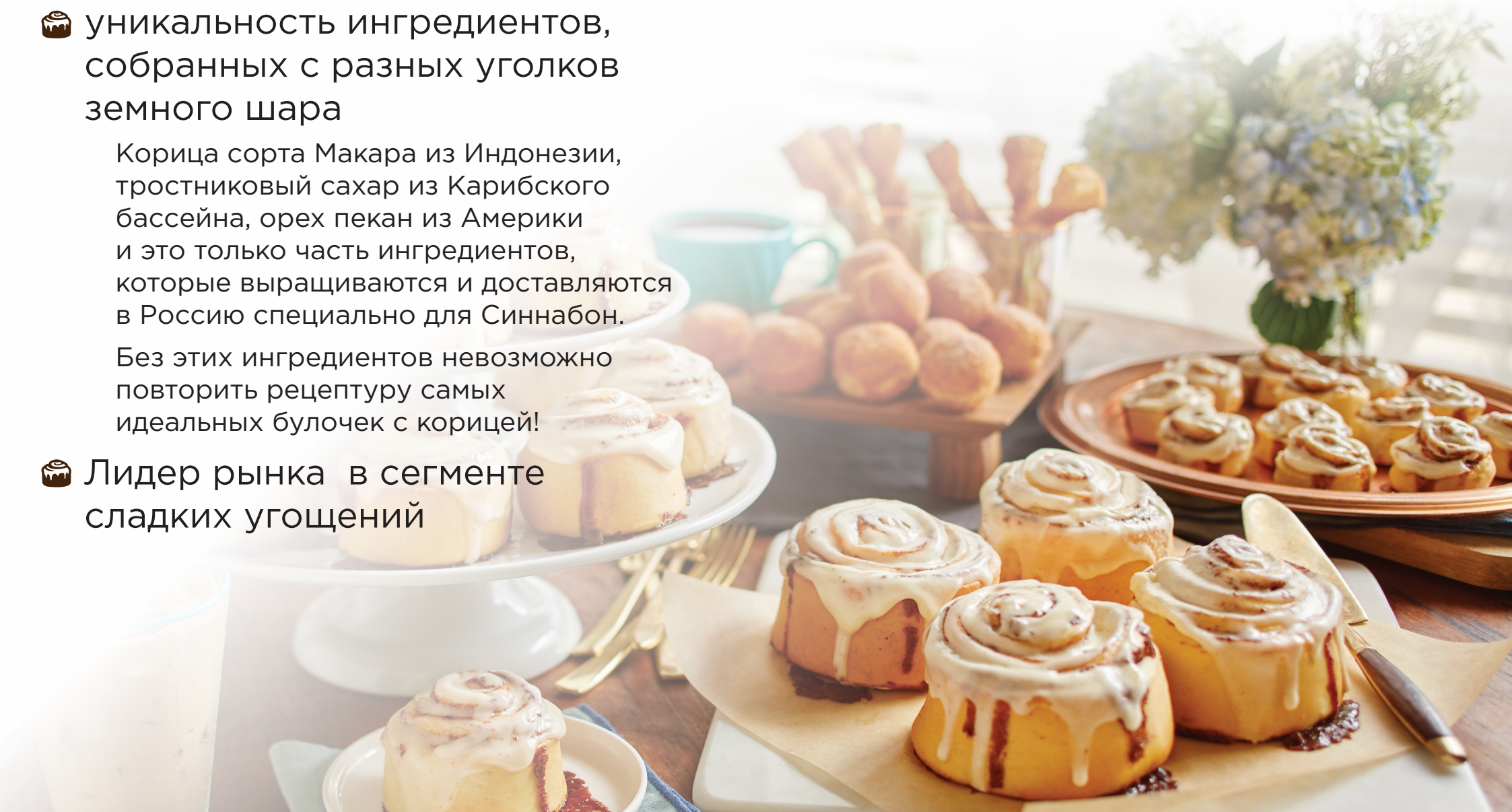
55 города
более **180** пекарен

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	Франфиза 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

	КЛАССИКА	МИНИБОН
СИННАБОН (НАША ЛЕГЕНДА)	270₽	210₽
ШОКОБОН	295₽	215₽
ПЕКАНБОН	395₽	305₽
АРАХИС (Новинка)	320₽	225₽

МИКС-РОЛЛ 225₽
КЛАССИЧЕСКИЙ//ШОКОЛАДНЫЙ//АРАХИС//ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ

СЭНДВИЧ ПАНИНИ 295₽
ВЕТЧИНА ИНДЕЙКИ

ТОППИНГ 50г 65₽

ГЛАЗУРЬ 50г 60₽

СИННАПАК С СОБОЙ

СО СКИДКОЙ ДО -45% НА ОХЛАЖДЕННУЮ ПРОДУКЦИЮ

СИННАБОН	2 шт. 450₽	4 шт. 850₽	6 шт. 1170₽
МИНИБОН	3 шт. 475₽	4 шт. 640₽	6 шт. 890₽
		9 шт. 1335₽	15 шт. 1970₽
ПЕКАНБОН			+125₽
МИНИ ПЕКАНБОН			+95₽

ПРЕМИУМ КОФЕ

СИРОП К КОФЕ В АССОРТИМЕНТЕ 20г 40₽ / 40г 55₽

ЭСПРЕССО	50 мл 130₽	100 мл 180₽
АМЕРИКАНО	200 мл 160₽	300 мл 200₽
КАПУЧИНО	200 мл 220₽	300 мл 275₽
ЛАТТЕ	200 мл 220₽	300 мл 275₽
КОФЕ РАФ КАРАМЕЛЬНЫЙ//ВАНИЛЬНЫЙ		300 мл 310₽
МАТЧА (Новинка)		300 мл 230₽
КАКАО	200 мл 165₽	300 мл 220₽
ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ	200 мл 75₽	400 мл 195₽
ЯГОДНЫЙ ЧАЙ ОБЛЕПИХА//МАЛИНА//КЛЮКВА	200 мл 105₽	300 мл 155₽
		чайник 600 мл 310₽

ЧИЛЛАТТЫ

ФИРМЕННЫЕ НАПИТКИ

БУЛОЧКА С КОРИЦЕЙ	КЛУБНИКА	МАНГО	ШОКОЛАДНЫЙ МОККО	МАРАКУЙЯ	ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
SMALL 300мл 280₽				LARGE 500мл 315₽	

ЛИМОНАД ЛАЙМ-МЯТА//КЛУБНИКА-ЛАЙМ//МАЛИНА-МАРАКУЙЯ — SMALL 300мл 205₽ / LARGE 500мл 230₽

ЛИМОНАД КЛАССИЧЕСКИЙ ЛИМОН//МАНГО//КЛУБНИКА//ВИНОГРАД — LARGE 500мл 230₽

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

- **КЛАССИЧЕСКИЙ** SMALL 300мл 215₽ LARGE 500мл 240₽

- **АФФОГАТО** (Новинка)
- **СЛИВОЧНЫЙ**
- **ВАНИЛЬНО-СЛИВОЧНЫЙ**
- **КАРАМЕЛЬНО-СливОЧНЫЙ С КОРИЦЕЙ**

SMALL 300мл 230₽ LARGE 500мл 280₽

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Добрый 500мл 155₽
- Cola
- Cola без сахара
- Манго-Маракуйя
- Лимон-лайм
- Апельсин

BonaAqua С ГАЗОМ// БЕЗ ГАЗА	500мл	130₽
Чай Рич	500мл	175₽
Сок Pulpy	450мл	125₽
Сок Добрый	200мл	100₽
	330мл	125₽

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ ВАНИЛЬНЫЙ//КЛУБНИЧНЫЙ//ШОКОЛАДНЫЙ — 300мл 220₽ / 400мл 250₽

МОРОЖЕНОЕ — 1 ШАРИК 165₽ / 2 ШАРИКА 300₽ / 3 ШАРИКА 395₽

CINNABON

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 К3, дренаж с пола
Электроснабжение: 30 кВтч
СТОИМОСТЬ: от 13.000.000 руб.

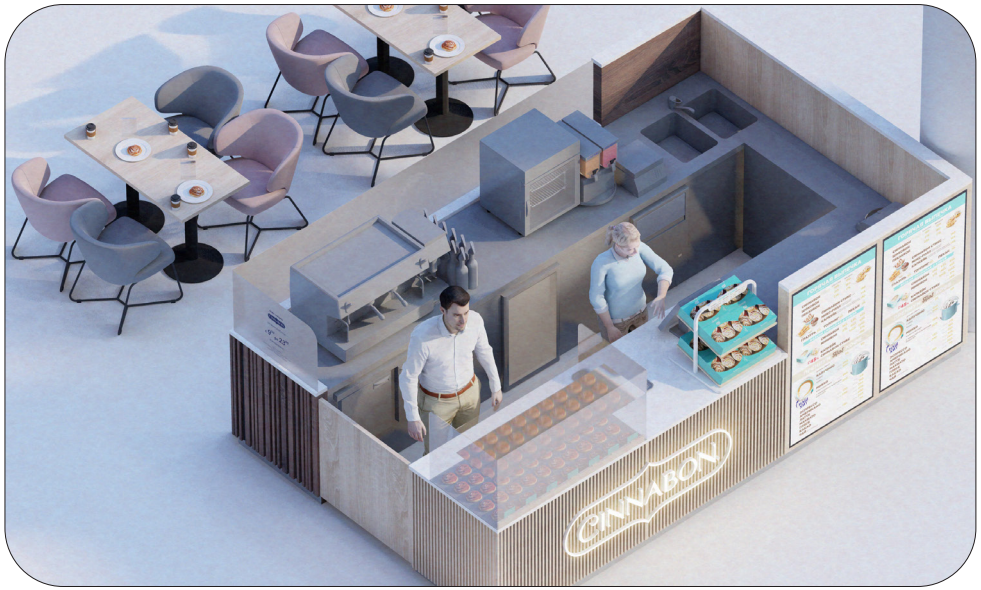
Кафе-островного типа (до 46м²)
Вода: горячая/холодная круглогодично
Канализация: технологическая К3, дренаж с пола
Электроснабжение: 30 кВтч
При площади менее 30м² требуется отдельное техническое помещение под склад.
СТОИМОСТЬ: от 11.000.000 руб

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 18м^2 + посадочная зона)
Вода: горячая/холодная круглогодично
Канализация: технологическая К3, дренаж с пола
Электроснабжение: 15 кВтч
СТОИМОСТЬ: от 8.000.000 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.



КРАТКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ДЛЯ КАФЕ ПОЛНОГО ЦИКЛА

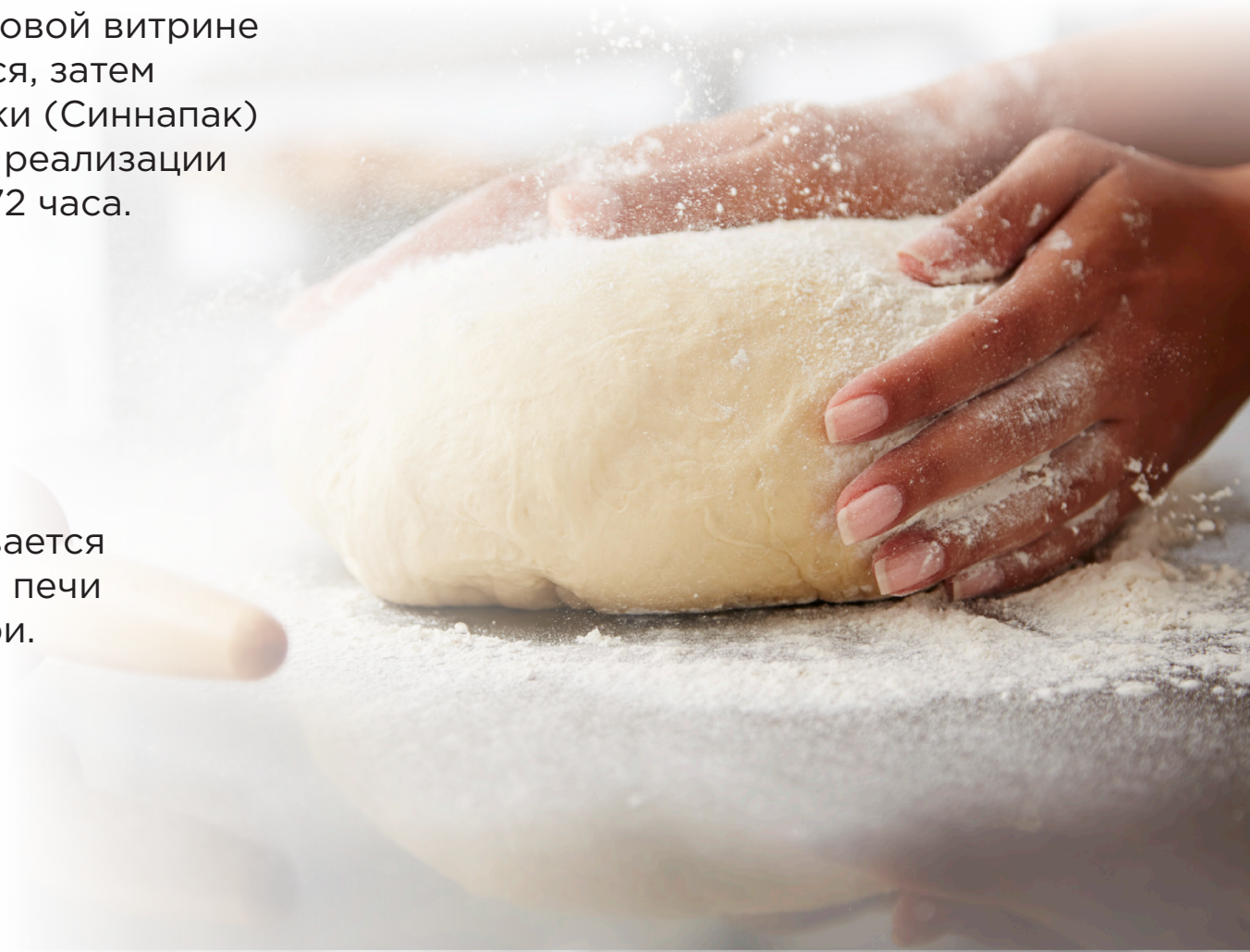
- Приготовленное тесто хранится 36 часов

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

- Выпеченая 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
22 000 у.е. — Полный формат

Роялти: 6% от оборота ежемесячно
Маркетинговый фонд: 1,5% от оборота ежемесячно
Срок окупаемости: от 18 месяцев

Себестоимость продукции: 26%
Смена: 3-4 человека
Средняя выручка: 2 000 000 руб.

РАБОТАЯ С НАМИ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- Успешную бизнес-модель популярного бренда
- Рецептуру 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

CINNABON
РОССИЯ

119607 Москва, Мичуринский проспект, 31/7

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