

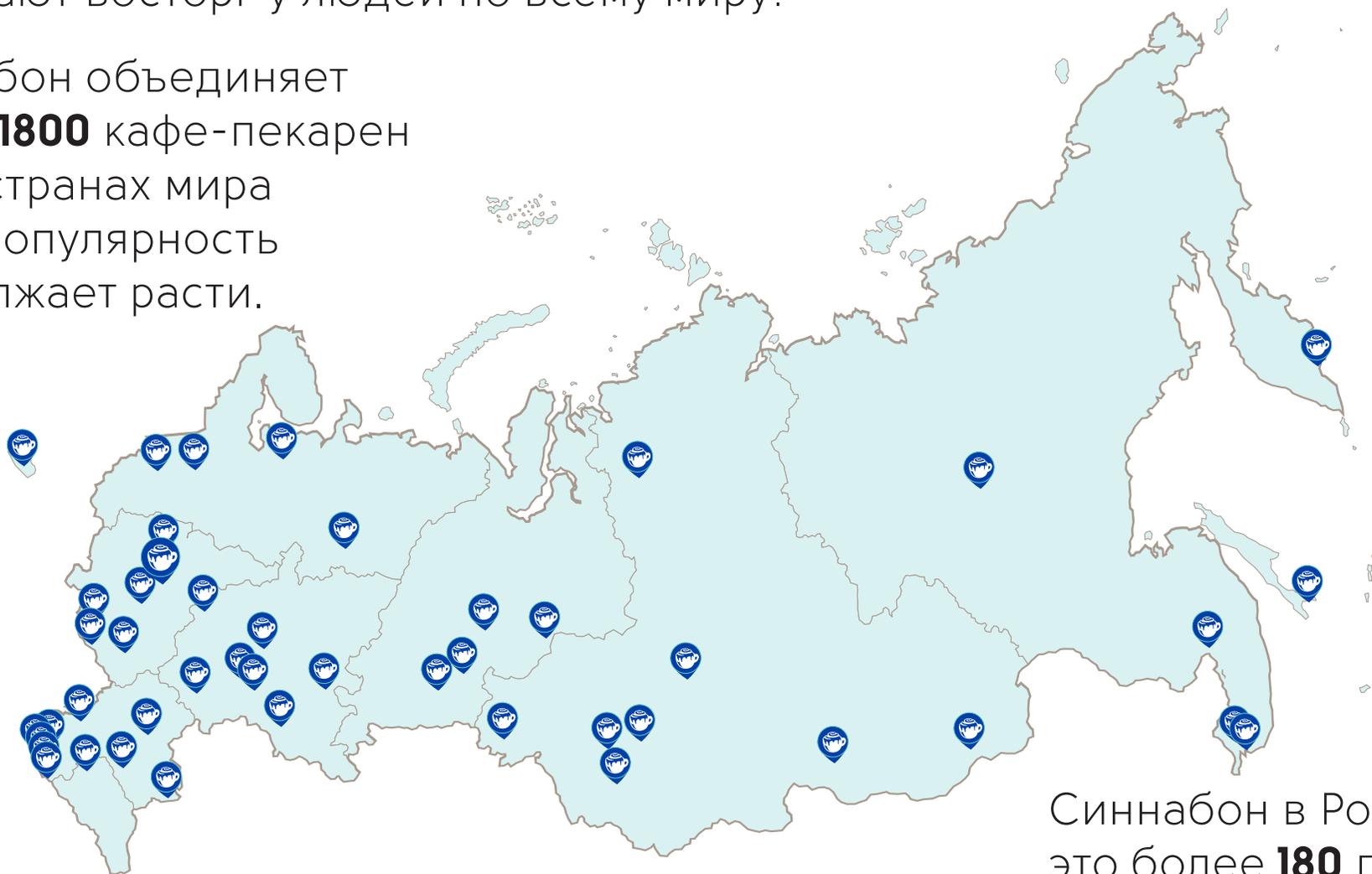


CINNABON
2025

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.



Синнабон в России — это более **180** пекарен в **55** городах

ИСТОРИЯ CINNABON



Всё началось в 1985 году, когда отец и сын Рич и Грег Комен из Сиэтла, США решили создать самую вкусную в мире булочку с корицей...

Совместно с экспертом в области кулинарии Джерилин Брюссо, в ходе длительных исследований и многочисленных кондитерских экспериментов, была создана идеальная формула волшебного вкуса «Синнабон» из самых лучших и уникальных ингредиентов со всего света.

Первая пекарня «Синнабон» открылась 4 декабря 1985 года в торговом центре «Sea Tac Mall», Сиэтл, США.

В первой пекарне выпекался только классический Синнабон – та же булочка, которую и сейчас можно попробовать в любом кафе по всему миру. Постепенно ассортимент кафе-пекарен расширялся, и сейчас включает множество булочек и десертов разных размеров и вкусов.

Сегодня «Синнабон» – это феномен мирового масштаба с беспрецедентной историей успеха!



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



- 2014-2024 Ranked in Entrepreneur Franchise 500®
- 2018-2024 Ranked #1 in Entrepreneur Top 200 Food Franchises in the Baked Goods: Cinnamon Rolls Category
- 2021 Франшиза общественного питания #1 в России по версии BeBoss
- 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"



ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ И ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ



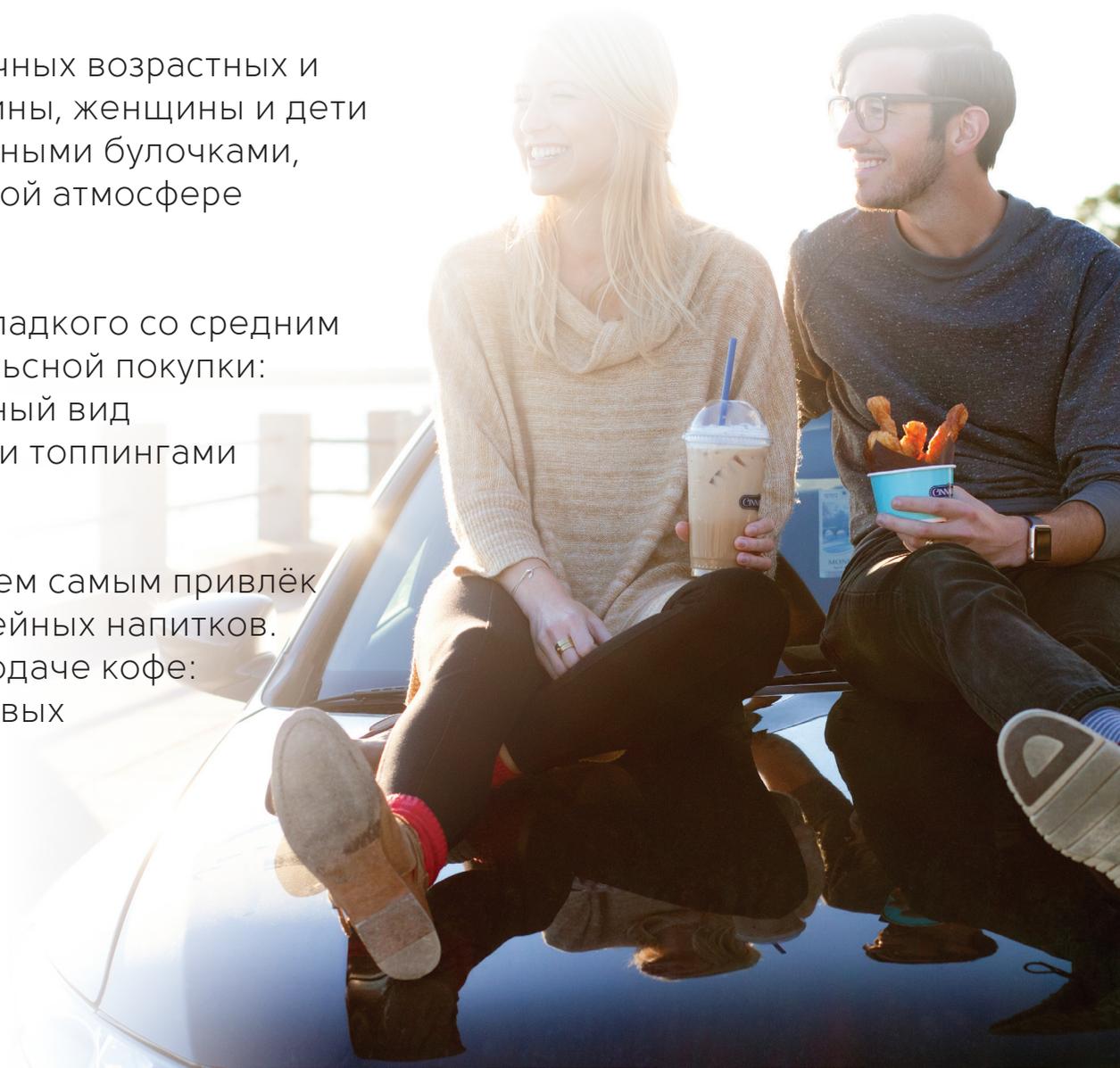
Девушки и женщины 18-35 лет

Мужчины 25-35 лет

Сегодня Синнабон привлекает людей различных возрастных и социальных категорий по всему миру! Мужчины, женщины и дети приходят побаловать себя вкусными, ароматными булочками, насладиться свежесваренным кофе в приятной атмосфере наших кафе-пекарен.

Продукция Синнабон доступна любителям сладкого со средним уровнем дохода и относится к разряду импульсной покупки: запах корицы и выпечки и внешний аппетитный вид подтаявшей сливочной глазури с различными топпингами привлекает гостей.

С 2019 года бренд сделал акцент на кофе и тем самым привлёк должное внимание гостей — ценителей кофейных напитков. Мы практикуем индивидуальный подход в подаче кофе: работа бариста на профессиональных рожковых кофемашинах, с созданием арт-искусства на кофейной пенке.



АССОРТИМЕНТ СИННАБОН

В кафе-пекарнях Синнабон представлен широкий ассортимент свежих, ароматных булочек с корицей, только что из печи, различных размеров и вкусов.

Гостям открывается возможность не только попробовать выпечку на месте, но и взять с собой в удобном Синнапаке.



Фирменная выпечка

СИННАБОН

Булочка с начинкой из ароматной корицы макара, покрытая сливочной глазурью



ШОКОБОН

Фирменная булочка с шоколадной начинкой



ПЕКАНБОН

Булочка Синнабон, покрытая двумя видами карамели и посыпанная поджаренным солончатым орехом Пекан



СЕЗОННАЯ БУЛОЧКА

мини булочка с сезонным топпингом (новый вкус каждые 3 месяца)



Широкий ассортимент выпечки на любой вкус!

МИКС РОЛЛЫ



Кусочки фирменного Синнабона или Шокобона, пропитанные фирменной сливочной глазурью и покрытые смесью карамели и корицы, орешками, шоколадом или сезонным топпингом.



СИННАБОН СТИКС

Аппетитные палочки, выпеченные из слоёного теста, сверху посыпанные сахаром и корицей Макара. Подаются с порцией глазури на выбор (классическая или карамельная).

СЭНДВИЧИ ПАНИНИ

Фирменный сэндвич, повторяющий форму классической булочки Синнабон. С сытной начинкой из самых свежих ингредиентов.

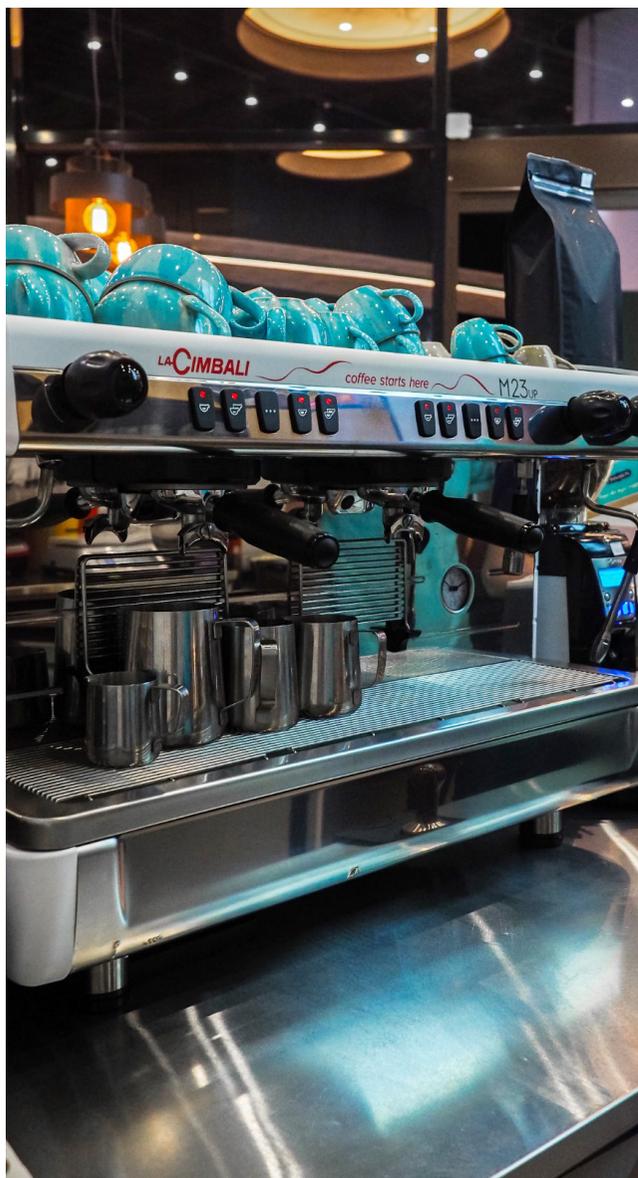


*Ассортимент уточняйте у сотрудников кафе

АССОРТИМЕНТ СИННАБОН

В Синнабон также можно насладиться различными фирменными холодными и горячими напитками на любой вкус.

Для нашего кофе мы используем зерна из 100% Арабики из Бразилии класса СПЕШЛТИ (SPECIALTY) – это зерно с высоким вкусовым потенциалом.



Фирменные напитки

SPECIALTY КОФЕ

мы работаем со SPECIALTY кофе – зерном высочайшего качества, эксклюзивной обжарки Синнабон



ХОЛОДНЫЙ КОФЕ COLD BREW

Наш фирменный SPECIALTY кофе в прохладительных напитках. Классический, Ванильный, и с сиропами



ЧИЛЛАТТЫ

Освежающие фруктовые, насыщенные кремовые, шоколадно-кофейные и ванильные вкусы фирменного лакомства



КЛАССИЧЕСКИЕ И ФИРМЕННЫЕ ЛИМОНАДЫ

Прохладительные лимонады с фруктово-ягодными вкусами



ЯГОДНЫЕ ЧАИ

Согревающий напиток из натуральных ягод



ДИЗАЙН ПЕКАРЕН представляет собой гармоничное сочетание современных тенденций и инновационных решений, подчеркнутых высоким качеством исполнения.

В каждой детали отражается забота о заведении и его посетителях. Материалы премиум-класса, ткани премиального качества, а также барная стойка из массива дерева с элементами натурального и искусственного камня создают уютную и стильную атмосферу.

Нашими поставщиками мебели являются крупные производители, специализирующиеся на профессиональной мебели для ресторанов и кофеен премиум-класса. Мягкая мебель изготавливается по индивидуальным заказам клиентов дополняет образ заведения и придает ему уникальности.

Мы оснащаем пекарни надежным, современным и качественным оборудованием. Подписав международные контракты с такими известными брендами, как UNOX и La Cimbali, мы гарантируем высокий уровень сервиса и предлагаем только лучшее для наших гостей.



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: 30 кВтч

СТОИМОСТЬ: от 15.000.000 руб.

Кафе-островного типа (до 46м²)

Вода: горячая/холодная круглогодично

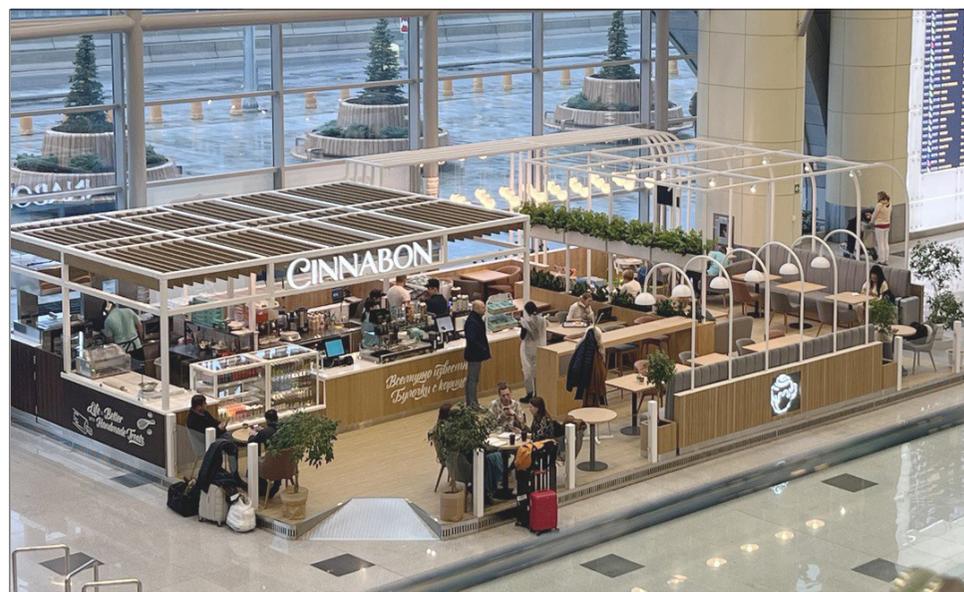
Канализация: технологическая КЗ, дренаж с пола

Электроснабжение: 30 кВтч

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

СТОИМОСТЬ: от 13.000.000 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 18м² + посадочная зона)

Вода: горячая/холодная круглогодично

Канализация: технологическая КЗ, дренаж с пола

Электроснабжение: 15 кВтч

СТОИМОСТЬ: от 9.000.000 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

 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: 22 000 у.е. — Полный формат
13 000 у.е. — Мини-формат

Роялти: 6% от оборота ежемесячно

Маркетинговый фонд: 1,5% от оборота ежемесячно

Срок окупаемости: от 20 месяцев

Себестоимость продукции: 22%

Смена: 4-5 сотрудников

Средняя выручка: 2 500 000 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

СИННАБОН РОССИЯ



Руководитель проекта:

Демина Анастасия

+7 (925) 870-28-02

a.demina@megagroup.com.ru

119607 Москва,

Мичуринский проспект, 31/7

+7 (499) 579-88-30

