



Презентация бренда

CINNABON®

2018



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 приготовлению еды Джерилин Брюссо в ходе длительных исследований и многочисленных кондитерских экспериментов наконец 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 в городе Сиэтл, США. Вскоре сеть начала разрастаться, охватывая все новые страны и регионы. Сейчас Синнабон — это феномен мирового масштаба с беспрецедентной историей успеха.

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 расширился, и сейчас включает множество булочек разных размеров и вкусов.

Синнабон объединяет более 1300 кафе-пекарен в 52 странах мира, и его популярность продолжает расти. На сегодняшний день в России открыто более 120 кафе-пекарен Синнабон.

Секрет приготовления булочек Синнабон кроется в уникальных ингредиентах собранных с разных уголков земного шара, которые и делают наши булочки идеальными!

Это самая ароматная корица сорта Макара, выращенная специально для Синнабон высоко в горах Индонезии, которая придает нашей выпечки неповторимый, яркий аромат, соблазнительно карамельный вкус тростникового сахара, собранного из региона Карибского бассейна, сладко тающее во рту мягкое и воздушное тесто.

И завершающий штрих, придающей выпечки особый, нежный и ни с чем не сравнимый вкус — сливочный сыр глазури!

Вот, что делает наши булочки такими любимыми и поистине уникальными!

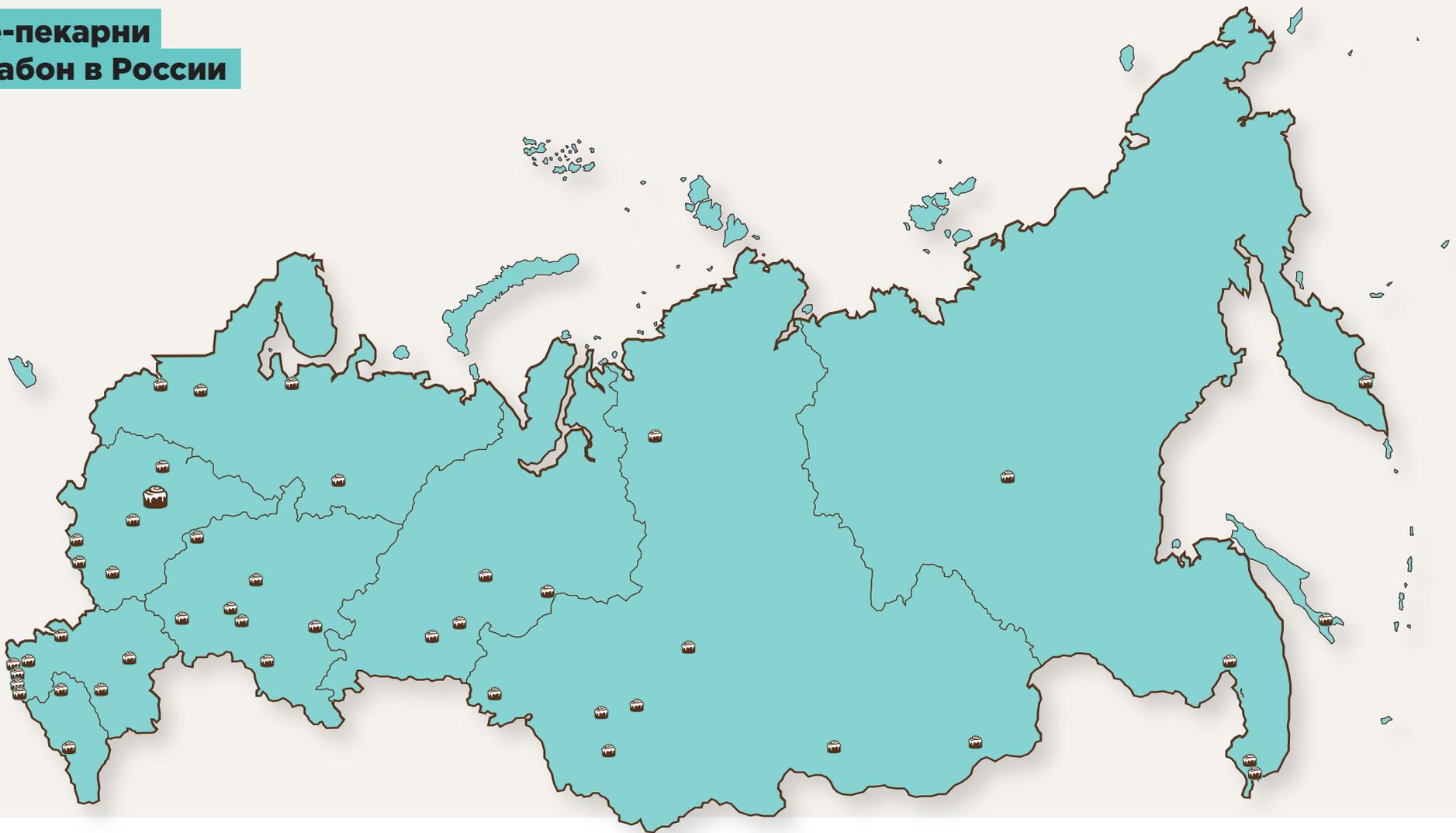
Благодаря разнообразному ассортименту предлагаемых брендом угощений, «Синнабон» удивляет своих гостей и постоянно получает заслуженное признание:

- ✓ Назван сетью ресторанов №1 в США по результатам интернет-опроса ePinions®
- ✓ Признан одним из 50 самых больших удовольствий в жизни журналом Expansion Magazine, самым влиятельным деловым изданием в Мексике
- ✓ Объявлен одним из 5 самых лучших «Сладких Соблазнов» организацией Food Network
- ✓ По исследованиям журнала Forbes, занял 1-е место среди франшиз сетей кафе и ресторанов в России по выгодности вложений

**Синнабон — это
всемирно известный
бренд самых вкусных
булочек с корицей!
Их свежесть, аромат
и аппетитный вид
вызывают неизменный
восторг у людей
разных возрастов
и стран**



Кафе-пекарни Синнабон в России



Адлер	1	Кемерово	1	Норильск	1	Сочи	4	Уфа	3
Адыгея	1	Краснодар	7	Омск	2	Ставрополь	2	Хабаровск	3
Барнаул	1	Красноярск	4	Оренбург	2	Сургут	3	Чита	1
Белгород	1	Курск	2	Петрозаводск	1	Сыктывкар	1	Элиста	1
Владивосток	5	Москва	15	П-Камчатский	2	Тверь	1	Южно-Сахалинск	1
Владикавказ	2	Московская обл.	3	Ростов-на-Дону	3	Тобольск	1	Якутск	2
Воронеж	3	Нижевартовск	1	Самара	1	Тольятти	1		
Геленджик	1	Нижний Новгород	1	С.-Петербург	11	Тула	1		
Иркутск	2	Новороссийск	1	Саратов	2	Тюмень	3	Республика	
Казань	3	Новосибирск	4	Северодвинск	1	Уссурйск	1	Беларусь, Минск	5

Ассортимент Cinnabon

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

Вся продукция Синнабон выпекается прямо в кафе из высококачественных, уникальных ингредиентов из разных уголков мира: корица Макара из Индонезии, орех Пекан из Калифорнии, коричневый сахар из Карибского бассейна.



Меню Cinnabon

ГОРЯЧАЯ ВЫПЕЧКА

«ВСЕМИРНО ИЗВЕСТНЫЕ БУЛОЧКИ С КОРИЦЕЙ»



Синнабон КЛАССИЧЕСКИЙ ШОКОБОН ПЕКАНБОН
00 р 00 р 00 р



Минибон КЛАССИЧЕСКИЙ ШОКОБОН ПЕКАНБОН
00 р 00 р 00 р



Микс-ролл КЛАССИЧЕСКИЙ / ШОКОЛАДНЫЙ 00 р



Канкейк 00 р
ВАНИЛЬНОЕ БЛАЖЕНСТВО / ШОКОЛАДНЫЙ ВЗРЫВ // КЛУБНИЧНАЯ ЛЮБОВЬ / КРАСНЫЙ БАХАТ



Вуни-пай 00 р
ШОКОЛАДНЫЙ / КРАСНЫЙ БАХАТ

Мороженое 110 г 00 р
СИРОП НА ВЫБОР // 20 ГР

Глазурь 50 г 00 р
КЛАССИЧЕСКАЯ / КАРАМЕЛЬНАЯ

ВОЗЬМИ С СОБОЙ

«ВОЗЬМИ СИННАПАК С СОБОЙ»

Синнабон	2 ШТ	00 р	4 ШТ	00 р	6 ШТ	00 р
	3 ШТ	00 р	6 ШТ	00 р	9 ШТ	00 р
Минибон	4 ШТ	00 р	00 р	00 р	00 р	00 р
	00 р	00 р				
Канкейк	4 ШТ	00 р	6 ШТ	00 р	10 ШТ	00 р
	00 р	00 р				
Синнабон Стике						00 р

«ЗНАЧИТЕЛЬНО ДЕШЕВЛЕ! ДО -45%»
распространяется только на охлажденную выпечку

ФИРМЕННЫЕ НАПИТКИ



Чиллатта 300 МЛ 500 МЛ 00 р 00 р
КЛУБНИКА // ШОКОЛАДНЫЙ МОККО // С ОРЕО // МАНГО // БУЛОЧКА С КОРИЦЕЙ

Холодный кофе латте 500 МЛ 00 р

Лимонад
ЛАЙМ-МЯТА // МАНДАРИН // КЛУБНИКА-ЛАЙМ // ЧЕРНИКА

300 МЛ 500 МЛ
00 р 00 р



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Эспрессо	50 МЛ	00 р	100 МЛ	00 р
Американо	125 МЛ	00 р	250 МЛ	00 р
Капучино	160 МЛ	00 р	320 МЛ	00 р
Латте	200 МЛ	00 р	400 МЛ	00 р
Гляссе	190 МЛ	00 р	380 МЛ	00 р
Макиато	260 МЛ	00 р	520 МЛ	00 р
Мокко	260 МЛ	00 р	520 МЛ	00 р
Мокко С МИНДАЛЕМ И ЖАРеныМ КОКОСОМ	260 МЛ	00 р	520 МЛ	00 р
Чай	200 МЛ	00 р	400 МЛ	00 р
Горячий шоколад	125 МЛ	00 р	225 МЛ	00 р

Сиропы 20 г 35 р
В АССОРТИМЕНТЕ

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Сладкие напитки	500 МЛ	00 р	bon-aqua	С ГАЗОМ / БЕЗ ГАЗА	00 р
Холодный чай	500 МЛ	00 р	Cok Rich		200 МЛ 00 р
Моложный коктейль	300 МЛ	00 р			400 МЛ 00 р

Love
baked
bites
INTO
EVERY
bite



Дизайн пекарни Cinnabon





Франшиза Cinnabon

Франшиза «Синнабон» успешна благодаря высокому качеству продукта и сервиса. Наибольшей эффективности достигают пекарни, находящиеся в местах с высокой проходимостью. Большие потоки людей обеспечивает стабильный доход и быструю окупаемость заведения.

Расположение лучшего торгового места:

- ✓ 1 этаж Торговых центров, входная зона
- ✓ Первая линия домов
- ✓ Пешеходный поток не дальше чем 20м
- ✓ Рядом с метро
- ✓ Простой удобный подъезд
- ✓ Простой удобный подход

Кафе-пекарни «Синнабон» располагаются в местах с большой проходимостью:

- ✓ Крупные торговые центры
- ✓ Аэропорты
- ✓ Пешеходные улицы
- ✓ Места культуры и отдыха

Виды пекарен

Отдельностоящее кафе (от 60 до 120м²)

Вода: горячая/холодная круглогодично

Технологическая канализация, дренаж с пола

Электроснабжение: 25 кВтч, 380 вольт, 3 фазы.

Кафе-киоск (от 40м²)

Вода: горячая/холодная круглогодично

Технологическая канализация, дренаж с пола

Электроснабжение: 25 кВтч, 380 вольт, 3 фазы.

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

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)

Площадь от 15-35м² — Киоск в ТЦ

Площадь от 35-80м² — Отдельностоящее

Вода: горячая/холодная круглогодично

Технологическая канализация, дренаж с пола

Электроснабжение: 12 кВтч, 220 вольт.





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: 15 000 у.е. — за помещение менее 46м²
20 000 у.е. — более 46м²

Стартовые инвестиции: от 75 000 у.е.

Роялти: 6% от оборота ежемесячно

Маркетинговый фонд: 1,5% от оборота ежемесячно

Срок окупаемости: от 16 месяцев

Себестоимость продукции: 26%

Смена: 3-4 человека

Импортозамещение: 80%

Средняя выручка: 2 100 000 руб.

** Все оплаты в у.е. считаются по курсу доллара США в ЦБ РФ на день оплаты + 1%.*

Условия франшизы 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 кВт-13 кВт.

Инвестиционные затраты:

1. Сокращение затрат на оборудование
(в 3,5 раза ниже, чем полноценное кафе)
2. Паушальный взнос за пекарню до 46 м² — \$13 000
более 46 м² — \$15 000
3. 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, вместо 5)

Расширенный выбор помещений под открытие:

1. Торговые Центры — от 15 м² + посадочная зона
2. Отдельностоящее — от 35-50 м²

* Все оплаты в у.е. считаются по курсу доллара США в ЦБ РФ на день оплаты + 1%.



Вложения

	руб.	USD
Дизайн-проект	36 000	\$643
Технологический проект	25 000	\$446
Касса, ПК, принтер, КО, др.	250 000	\$4 464
Барная стойка	700 000	\$12 500
Оборудование	2 100 000	\$37 500
Инвентарь	160 000	\$2 857
Кофе машина	520 000	€ 7 324
Вывеска	120 000	\$2 143
Менюборд (2 ТВ панели)	72 000	\$1 286
Графические материалы	100 000	\$1 786
Мебель	400 000	\$7 143
Светильники	35 000	\$625
Лицензии, документы, др. сборы	50 000	\$893
Прочие затраты	100 000	\$1 786
Реклама открытия	100 000	\$1 786
Паушальный взнос	1 120 000	\$20 000
Всего вложений	5 888 000	\$105 143
Операционные расходы		
Первый заказ продуктов/химии/формы/посуды	750 000	\$13 393

Триобретение франшизы

Предоставим все инструменты для успешного ведения бизнеса:

Перед заключением договора наша компания рассматривает местоположение под кафе-пекарню Cinnabon.

Для утверждения местоположения Вам необходимо связаться с сотрудником отдела регионального развития и подготовить пакет документов на утверждение местоположения.

1. Франшиза — включает в себя официальную лицензию на осуществление деятельности, которая позволяет вести изготовление и продажи продукции Синнабон на определенной территории. Договор заключается с указанием конкретного адреса.
2. Технологический проект
3. Подробные консультации
4. Расчет вложений и окупаемости проекта
5. Консультация по выбору торговых площадей
6. Обучение линейного персонала и управляющих
7. Команда открытия на 8 дней
8. Рекламные и маркетинговые материалы
9. Поддержка в социальных сетях





План открытия

1. Помещение

Партнер находит помещение и согласовывает его с ГК «МегаГрупп», затем подписывает договор аренды.

2. Договор

Партнер подписывает лицензионный договор с компанией.

3. Оборудование

Поставка оборудования — 100 дней.

4. Замеры

Партнер предоставляет проектному отделу планы помещения в формате САД.

5. Дизайн-проект

ГК «МегаГрупп» разрабатывает дизайн-проект для партнера.

6. Согласование

Партнер предоставляет дизайн проект на согласование арендодателю.

7. Заказ барной стоки и мебели

для кафе-пекарни (20 дней)

8. Строительно-монтажные работы

Партнер выбирает строительного подрядчика и после получения разрешения арендодателя на реализацию проекта, выходит на СМР.



9. Оформление кафе

в процессе СМР компания ГК «МегаГрупп» разрабатывает графику и рекламно-маркетинговые материалы по внутреннему оформлению кафе.

10. Обучение персонала Партнер обеспечивает прохождение обучения управляющего/менеджеров кафе в тренинговом центре в Москве в течение 9 дней, а так же подбирает линейный персонал.

11. Товарное наполнение (Партнер совместно с представителем ГК«МегаГрупп» формирует объем первичной отгрузки, а так же согласовывает с партнером список дополнительных закупок).

12. Подключение Системы автоматизации торгового объекта (iiko 4.2 или R-keeper7) и видеонаблюдения.

13. Монтаж технологического оборудования и барной стойки.

14. Контроль За 4 суток до запуска представители компании ГК «МегаГрупп» на месте оценивают готовность кафе, с занесением возможных замечаний в чек-лист.

15. Открытие Запуск кафе с последующим контролем представителя компании ГК «Мега Групп» в течение 4 дней.

Поддержка франчайзи

Покупая франшизу Cinnabon Вы получаете:

- ✓ уникальные рецепты Синнабон
- ✓ проектирование и дизайн кафе
- ✓ заказ специализированного оборудования
- ✓ консультирование по подбору персонала
- ✓ обучение менеджеров в тренинговом центре в Москве
- ✓ тренинг остального персонала в Вашей пекарне при открытии
- ✓ регулярные проверки качества
- ✓ консультирование по проведению маркетинговых мероприятий
- ✓ поддержка и консультирование по любым вопросам работы кафе и развития бизнеса



Спасибо за внимание

**Группа Компаний
«МегаГрупп»**

Тел./факс: +7 (499) 579-88-30
121248, г. Москва, Кутузовский пр-т, д. 12, стр. 2

www.cinnabonrussia.com



CINNABON



★ **HESBURGER** ★




Auntie Anne's