



Б.Т

Бар

ПРИБЫЛЬНАЯ
ФРАНШИЗА



КТО МЫ?

Б&Б бар – сеть баров и пивных магазинов.

За 10 лет мы полностью автоматизировали работу в наших заведениях. Всё системно, требует минимум вмешательства, а риски сбоев в работе из-за человеческого фактора сведены к нулю.

Мы выработали стратегию и алгоритмы работы, которые на практике показали, что наша бизнес-модель стабильна и гарантирует предсказуемый рост прибыли.

Все объекты сети показывают ежемесячный рост выручки благодаря продуманной концепции построения работы и выстроенным бизнес-процессам.

СОРЯН БРО
СТОЛ ЗАНЯТ

набери нам
заранее

ПОЧЕМУ Б&Б БАР?



Выстраиваем полностью автоматизированное управление баром, работу которого отслеживаете у себя на телефоне.



Несколько раз в год обновляем меню всей сети, строго следим за качеством отдаваемых блюд.



Основу для блюд заготавливаем в своём производственном цехе, а значит и в филиалах франчайзи сохраняется качество продукции.



Передаём вам подробный алгоритм открытия бара, стратегию управления и продвижения бизнеса, который основан на многолетнем опыте.



Работаем на оперативную доставку, используя как собственную службу, так и агрегаторы.



Отслеживаем работу бара на каждом из этапов в реальном времени. Оперативно принимаем гибкие решения, поддерживая работу 24/7.



Принимаем полное участие в вашем проекте: вы напрямую общаетесь с собственниками баров и франшизы, а не с менеджерами.



На протяжении всего проекта, вы напрямую общаетесь не с менеджерами, а с собственниками баров и франшизы, которые принимают полное участие в вашем проекте.



СУТЬ БИЗНЕСА

- Концепция бара - место для друзей, микс европейской, итальянской, азиатской кухни, а также обширное барное меню.
- Регулярно обновляем сезонное меню, в основе кухни – бургеры по собственным разработанным рецептам.
- Мы сами готовим котлеты для бургеров и соусы, выпекаем булочки для бургеров. Мощности заготовочного цеха также рассчитаны и на приготовление основы блюд для баров франчайзи. Свой заготовочный цех позволяет соблюдать технологию без нарушений и получать минимальную наценку к фудкосту.
- Автоматизированная IT-система позволяет управлять и стимулировать продажи, используя продуманный маркетинговый план.
- Собственное мобильное приложение и сайт обеспечивает удобные заказы для гостей, доступ к которому имеют все франчайзи.



5000 ЧЕЛОВЕК НЕ МОГУТ ОШИБАТЬСЯ

Всё верно. Именно столько постоянных гостей в сети Б&Б Бар прямо сейчас.

Цифры говорят сами за себя. Станьте нашим франчайзи и занимайтесь по-настоящему прибыльным бизнесом!



Уникальная концепция заведений в формате «бар-бургерная»



Прибыльная бизнес-модель, доказавшая свою эффективность



Комплексная поддержка франчайзи «от и до»

ХОТИТЕ СТАТЬ ФРАНЧАЙЗИ Б&Б БАР?

Предлагаем стать нашим франчайзи и открыть бар в вашем городе.

Подключаем к общей системе автоматизации для управления баром, помогаем с продвижением и сопровождаем запуск. Мы имеем свой заготовочный цех, в котором производим более 30 продуктов для баров, чтобы держать стабильное качество блюд во всей сети и минимизировать человеческий фактор.

Рецепты разработаны бренд-шефом, а все процессы описаны в наших стандартах работы, которые мы передадим вам.



Средний чек на гостя

Будни 1800 рублей

Выходные 2400 рублей



Средний чек на стол

будни 7 000 рублей

Выходной 10 000 рублей



Количество гостей в день

От 100 человек

КОМУ ПОДОЙДЕТ ФРАНШИЗА?

ВЫ



Хотите вложить деньги в прибыльный проект с минимальными сроками окупаемости.



Предпочитаете использовать готовую бизнес-модель, а не действовать на свой страх и риск.



Хотите контактировать с собственниками сети напрямую и получать всю информацию из первых рук.

ВАШИ КЛИЕНТЫ:



Широкая целевая аудитория – от молодёжи и спортивных болельщиков до семей с детьми.



Имеют уровень дохода средний и выше среднего.



Любят общение с друзьями, непринуждённую атмосферу “для своих”, ценят вкусную еду и качественный сервис.

Б&Б БАР – БРО ДЛЯ КАЖДОГО!

Бар-бургерная – идеальный формат современного заведения HoReCa для большого города.

БРО	НЕ БРО
Собственные цеха заготовок и выпечки	Закупают полуфабрикаты, экономя на производстве
Широкое меню: бургеры, пицца, салаты, горячее, роллы, супы, десерты	Только фаст-фуд
Никакой штамповки - авторская рецептура и индивидуальное приготовление с душой	«Конвейерный» подход
Поставщики-лидеры рынка с безупречной репутацией	Экономия на качестве, закупка самых дешевых позиций у поставщиков второго эшелона
Тщательный рецептурный подбор мяса	Везде одинаковое, отличается только специями/маринадом
Прямые контракты с заводами производителями	Закупка по более высоким ценам у посредников
Авторский дизайн от БРОБИР, уникальный для каждого заведения	Типичный брендбук, типовые интерьеры
За счет широкого меню, повышаем диапазон возраста и многогранность заинтересованных гостей заведения	Профильные заведения одного типа кухни живущие в среднем 2-3 года

Б&Б бар привлекает посетителей своим неповторимым атмосферным дизайном, широкими возможностями провести свободное время и душой вложенной в каждое поданное блюдо.

ПОНЯТНЫЙ И ЛЮБИМЫЙ ПРОДУКТ

Во всём мире бургеры являются популярным блюдом, любимым многими людьми. А пиво – это самый социальный напиток, который ассоциируется у людей с отдыхом и приятным общением.

Мы предоставляем технологические карты и базу рецептов с фотографиями, а также контакты всех поставщиков.

Обучаем ваш персонал на наших мощностях заведений, передавая технологию приготовления блюд.



ГОСТИ ВОЗВРАЩАЮТСЯ ЗА АТМОСФЕРОЙ



Атмосфера – ключевой элемент нашей концепции, наравне с вкусной едой и высоким сервисом.

Во всех барах помимо кухни есть игры, телевизоры для трансляции матчей. Проводятся стендап выступления, квизы и другие развлекательные мероприятия.

Также мы приглашаем гостей отметить свои праздники в наших заведениях.

Б&Б Бар – это место, куда хочется возвращаться.



ЧТО ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ ФРАНШИЗА

Открываем вместе с вами бар с нуля, от помощи в выборе помещения до первого запуска.

- Контролируем процесс ремонта, работу ваших сотрудников, поддерживаем во всех вопросах, связанных с работой бара.
- Рекомендации по месту открытия бара и оценка места.
- Консультация налогового характера.
- Разработка индивидуальной концепции заведения с фирменным стилем.
- Планирование и организация работ по открытию бара.
- Дизайн и ремонт в помещении.
- Закупка торгового оборудования для бара.
- Планирование полного ассортимента бара.
- Помощь в подборе поставщиков по всем товарным группам.
- Обучение персонала.
- Предоставление оборудования для бара.
- Анализ продаж и сопровождение бара после открытия.
- Предоставление сетевых акций и скидок на нашу продукцию.
- Полным сопровождением открытия вашего бизнеса занимаются собственники баров и Франшизы Б&Б бара.

ПРОДУМАННЫЕ СТАНДАРТЫ

Мы передаём все стандарты для отлаженной работы, предоставляем доступ к технологическим картам, которые регулярно обновляются.



Обучаем ваш персонал

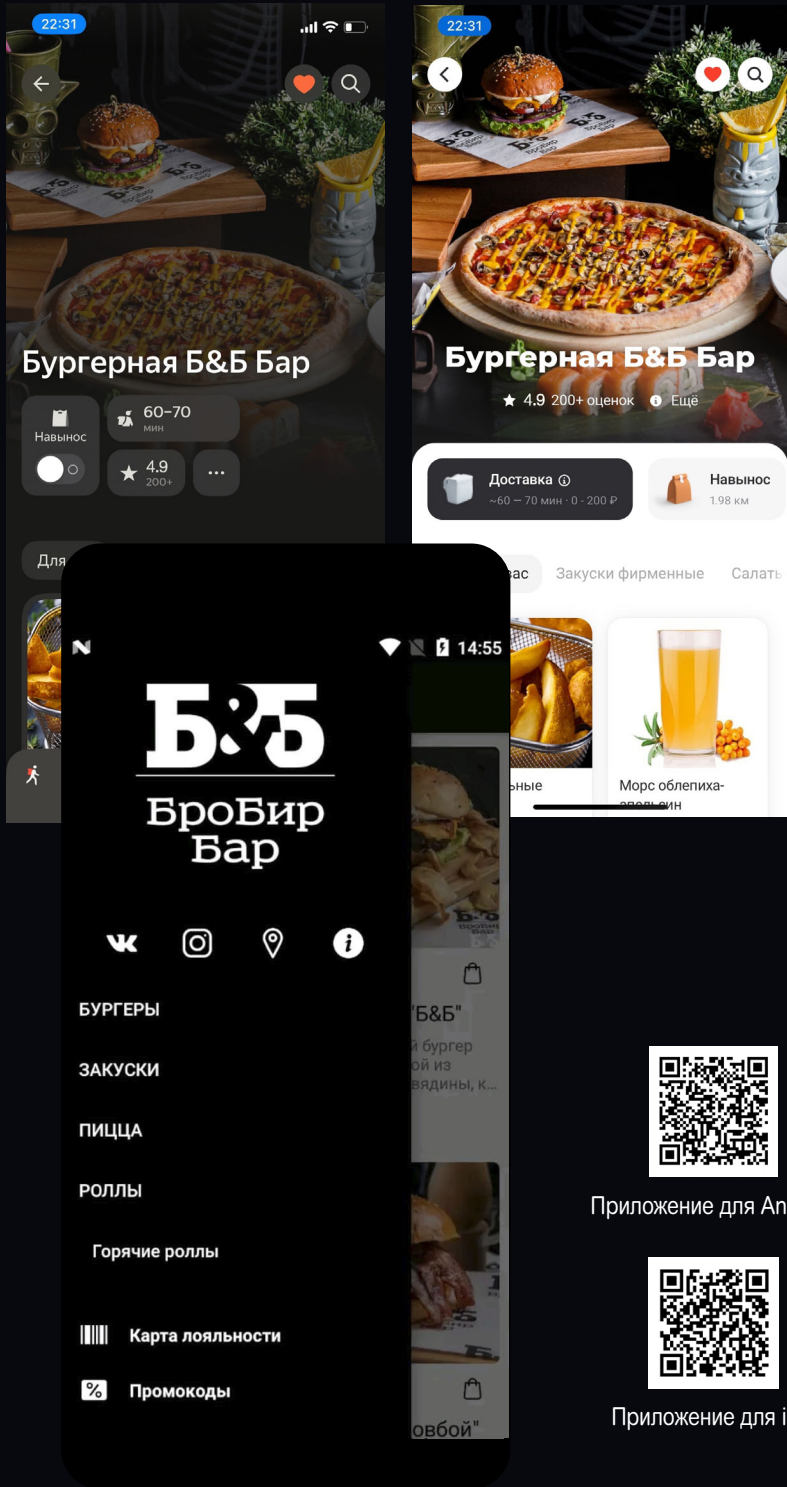
- Гарантируем 1 месяц работы под контролем Собственника сети Б&Б Бар.
- Проводим поддерживающее обучение для персонала с проверкой знаний и качества работы.
- Обучаем ваших сотрудников на нашем производстве.



Для наших франчайзи доступно:

- Консультация налогового характера.
- Планирование полного ассортимента бара.
- Предоставление оборудования для бара.
- Анализ продаж и сопровождение бара после открытия.





IT РЕШЕНИЯ ДЛЯ БРО

Мы осуществляем автоматизацию всех процессов в баре при помощи IT системы. Аналитическая панель и отчётность доступны на любом устройстве, чтобы вы могли отслеживать работу бара в режиме реального времени.

Поддерживаем собственное мобильное приложение для онлайн-заказов на iOS и Android, а также сайт: эти инструменты мы также предоставляем нашим франчайзи. Помимо этого Б&Б Бар представлен на всех площадках-агрегаторах доставки, что позволяет нам держать стабильно высокие показатели на онлайн-заказы.

ДИЗАЙН И МАРКЕТИНГ



Наш дизайнер готовит материалы в одной стилистике для всей сети.

Мы передаём все маркетинговые материалы, рекомендуем проверенного СММ специалиста для ведения соцсетей.

Также мы помогаем в разработке дизайн-проекта для вашего бара с учётом особенностей помещения, чтобы вы могли сделать уютным и функциональным даже небольшой зал.

Помимо маркетинговых материалов мы оказываем теоретическую помощь в первоначальном продвижении.

ФОРМАТЫ БАРОВ

- 1 Бургерная to go:** открытая кухня для фуд-кортов или небольших помещений (возможна доставка).
- 2 Городской бар:** европейская посадка, закрытая или открытая кухня, кальяны



Мы предлагаем формат-конструктор и помогаем создать дизайн-проект под ваше помещение.

Бургерная to go

Городской бар

Площадь помещения

от **25** м²

от **140** м²

Минимальная площадь кухни

от **10** м²

от **25** м²

Стоимость открытия

от **1,5** млн. руб.

от **6** млн. руб.

Пропускная способность в день

от **100** человек

Средний чек

от **800** руб.

от **1850** руб.

Показатель дневной выручки

от **60** тыс. руб.

от **100** тыс. руб.



СТОИМОСТЬ ДЛЯ ПАРТНЕРА

Бар to go

Городской бар

Паушальный взнос

250 тыс. руб.

500 тыс. руб.

Роялти

3%

Сумма инвестиций

от **1,5** млн. руб.

от **6** млн. руб.

*Рассматриваем полное инвестирование без вашего прямого участия
в проекте, в равных долях 50x50 чистой прибыли

Примерная чистая прибыль в месяц

от **200** тыс. руб.

от **500** тыс. руб.

ФИНАНСОВАЯ МОДЕЛЬ

на примере Б&Б бар г. Одинцово

За период: с 01.01.2021 по 31.12.2021

		% / Выручка
Выручка без скидок	45 463 820,00	109,1
Предоставленный скидки	-3 806 935,00	-9,1
Итого Выручка	41 656 885,00	100
Себестоимость		
Расход продуктов	15 611 588,00	37,5
Валовая прибыль	26 045 297,00	62,5
Расходы		
Автомобили	319 665,00	0,8
Аренда помещения	3 872 829,00	9,3
Зарплата	10 180 813,00	24,4
Прочие расходы	3 168 336,00	7,6
Реклама	585 500,00	1,4
Деливери клуб комиссия	853 318,00	2,1
Яндекс еда комиссия	412 578,00	0,9
Итого Расходы	19 393 039,00	46,5
ИТОГО ЧИСТАЯ ПРИБЫЛЬ	6 652 258,00	16

За период: с 01.01.2022 по 31.12.2022

		% / Выручка
Выручка без скидок	58 637 050,00	108,8
Предоставленный скидки	-4 749 732,00	-8,8
Итого Выручка	53 890 282,00	100
Себестоимость		
Расход продуктов	18 697 156,00	34,7
Валовая прибыль	35 193 126,00	65,3
Расходы		
Автомобили	442 165,00	0,8
Аренда помещения	3 697 670,00	6,8
Зарплата	11 779 364,00	21,8
Прочие расходы	4 418 609,00	8,2
Реклама	780 033,00	1,4
Деливери клуб комиссия	1 111 440,00	2,1
Яндекс еда комиссия	615 168,00	1,1
Итого Расходы	22 844 449,00	42,2
ИТОГО ЧИСТАЯ ПРИБЫЛЬ	12 348 677,00	23,1

*Данные взяты из программы автоматизации iiko

ПИВНЫЕ МАГАЗИНЫ

- 1) Одинцово Молодежная 38 а
- 2) Одинцово Можайское шоссе дом 114
- 3) Звенигород Игнатьевская 2 а к1
- 4) Одинцово Можайское шоссе дом 22 б

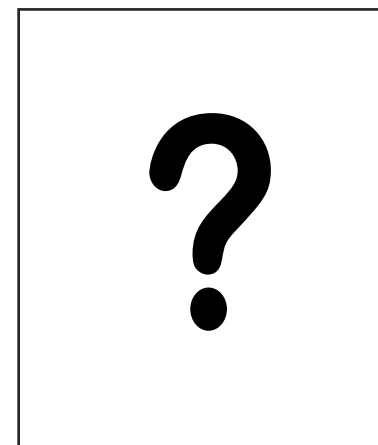
БАРЫ

- 5) Красногорск Молодежная дом 4
- 6) Одинцово Говорова дом 9 а
- 7) Заготовочный цех Одинцово Можайское шоссе 121

НАШИ ФРАНЧАЙЗИ

Олег Касторнов
24 года, владелец
Б&Б бар Красногорск

Здесь может быть
ваша фотография



В сентябре 2022 года состоялось открытие, с ноября Бар полностью себя обеспечивает и вышел в прибыль.

Мы зарабатываем не на вступительном взносе, а на успехе наших партнёров. Нам важно, чтобы вы стремились к развитию и масштабу и разделяли наши ценности.

Б.Б

БроБир



Московская область, г. Одинцово,
ул. Говорова, д. 9 А



8-929-522-22-20



Buhenroom@yandex.ru



www.2bbar.ru

КАК СТАТЬ ФРАНЧАЙЗИ?

Все просто!

- 1 Оставляете заявку на сайте или звоните нам по телефону
- 2 Организовываем встречу: обсуждаем, отвечаем на вопросы, делимся опытом
- 3 Подписываем договор франчайзи
- 4 Приступаем к совместной работе по открытию вашего заведения под брендом «ББ»