





**Є АМБІЦІЇ СТАТИ ПІДПРИЄМЦЕМ, АЛЕ ПРАГНЕШ  
ЗВЕСТИ РИЗИКИ ДО МІНІМУМУ?**

**ШУКАЄТЕ ДОДАТКОВЕ ДЖЕРЕЛО ДОХОДУ, ЯКЕ  
МОЖНА ПОЄДНАТИ З ОСНОВНОЮ РОБОТОЮ?**

**ЧИМ ЗАЙНЯТИСЯ У ВОЄННИЙ ЧАС, КОЛИ  
БІЛЬША ЧАСТИНА ЕКОНОМІКИ ЗУПИНИЛАСЯ ЧИ  
СКОРОЧУЄ ОБЕРТИ?**

Ви, напевно, ставили ці питання собі не раз. Є чудове рішення вже прямо зараз!



## ФРАНЧАЙЗИНГ

– це легкий та ефективний спосіб розпочати власний бізнес. Відпрацьована бізнес-модель та налагоджені процеси дозволять відчувати себе крутим ресторатором, і приділяти цьому бізнесу лише 2 години на день. Статистика наших кав'ярень приємно дивує. Більшість наших кав'ярень працює на рівні 90% від довоєнного часу, а деякі об'єкти показали зростання до 30% цього року.

В Bricks у франчайзі є можливість бути незалежним підприємцем та самостійно приймати рішення, спираючись на перевірені часом та нашим досвідом стандарти. Ми завжди поруч і всебічно підтримуємо членів команди Bricks.

**ВАШ ФІНАНСОВИЙ УСПІХ – НАША ОСНОВНА МЕТА!**





	Паушальний внесок	Інвестиції	Загальні інвестиції
MINI	\$ 2,190 ТИС.	\$ 5 – 6 ТИС.	\$ 7,2 – 8,5 ТИС.
STANDART	\$ 2,690 ТИС.	\$ 6 – 8 ТИС.	\$ 9– 11 ТИС.
FULL	\$ 3,490 ТИС.	\$ 10 – 13 ТИС.	\$ 13,5 – 16,5 ТИС.
РОЯЛТІ	Виторг від реалізації до 50 000 гривень = 700 гривень Виторг від реалізації від 50 000 гривень до 100 000 гривень = 1500 гривень Виторг від реалізації від 100 000 гривень = 2500 гривень		



## НАШІ ПЕРЕВАГИ

- Персональний менеджер: за кожним франчайзинговим закладом закріплюється персональний менеджер для надання підтримки та консультацій
- Гаряча лінія: в режимі 24/7 для всіх партнерів мережі, швидке розв'язання проблеми за допомогою компетентного менеджера
- Готовий унікальний дизайн-проект. Наш дизайнер-архітектор розробить для Вас детальний дизайн-проект закладу: інтер'єрні рішення, концепція та ергономіка простору дозволяють створити атмосферу повноцінного кафе на маленькій площі
- Система обліку з можливістю віддаленого доступу
- Система навчання та мотивації персоналу
- Готові технологічні карти страв та напоїв, у тому числі авторських, які протестовані на власних закладах



## НАШІ ПЕРЕВАГИ

- Сезонне меню, яке дозволяє ефективно працювати в будь-яку пору року
- Комплексне рішення щодо їжі та напоїв для кінцевого споживача
- Завдяки рецептурі, технологічним картам та концепції меню ми досягли демократичних цін на напої: класика до 40 грн, авторські до 70 грн
- Система контролю за допомогою відеоспостереження: можливість перегляду відеоспостереження з будь-якої точки світу
- Маркетингова підтримка на всіх етапах роботи та докладний маркетинг-план на перші 3 місяці
- Безумовний акцент на якості кави, бленд з високим вмістом арабіки 80%
- Стандартизовані скрипти продажу та інструкції поведінки для баристи, що дозволяє досягти ідеального сервісу



## БРІКС ДО 24.02.2022:

- ✓ **150** людей - команда співробітників кав'ярень та центрального офісу
- ✓ **4300** чашок найкращої кави на день готували у наших закладах
- ✓ понад **1 млн** задоволених гостей щороку

- ✓ **6 років** історії бренду
- ✓ **240 тис. грн** виторг на день в усіх закладах мережі
- ✓ **60** закладів по всій Україні

# ВИМОГИ ДО РОЗТАШУВАННЯ

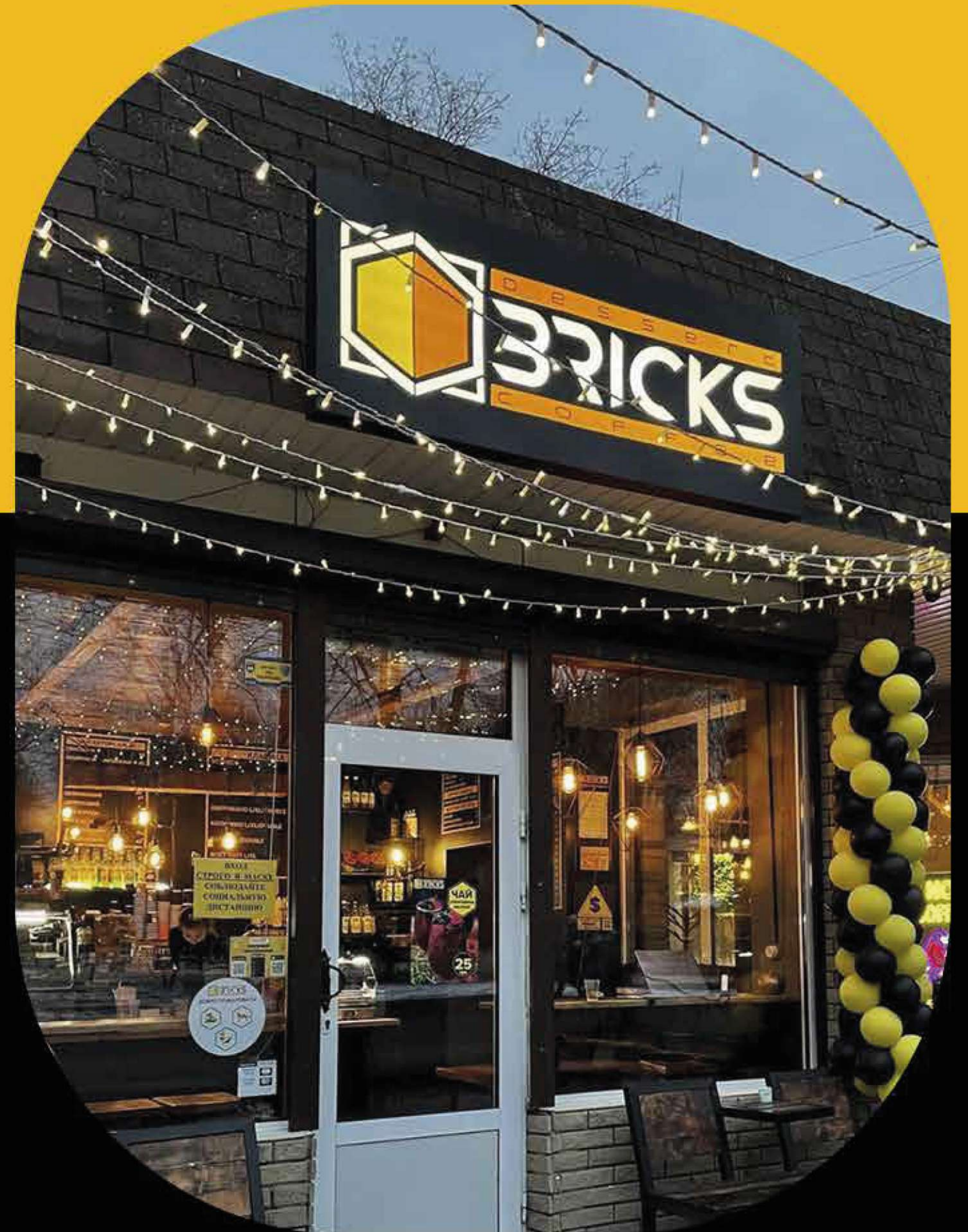
Трафік від 300 осіб/годину (бажано 80-120 осіб за 10 хв). Близькість навчальних закладів, бізнес-центрів, торгових центрів, парків, зон для прогулянок, місць скупчення населення з високою діловою активністю, транспортних розв'язок, близькість інфраструктурних міських об'єктів. Найбільша ефективність у місцях скупчення "трафіку, що гуляє". Питома вага ЦА (платоспроможне населення віком від 18 до 45 років) = 60% і вище. Чудова видимість приміщення. Близьке розташування приміщення до основного пішохідного потоку (до 10 м).



# ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ПРИМІЩЕННЯ

Площа від 15 до 40м<sup>2</sup>. Великі панорамні вікна, мінімальна кількість сходинок вгору/вниз (не більше 3 сходинок), можливість розміщення зовнішньої реклами. Обов'язково наявність хоча б одного вікна на вхідній групі фасаду будівлі. Бажана максимально велика довжина фасаду (3 та більше метрів).

Бажана можливість розміщення літнього майданчика.



# ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ ДО ПРИМІЩЕННЯ

Потужність електропроводки не менше ніж 5-7 кВт. Наявність господарсько-побутової, технологічної каналізації та водоводу (бажано). Лінія для підключення Інтернету (швидкість не менше 5 Мбіт/с)

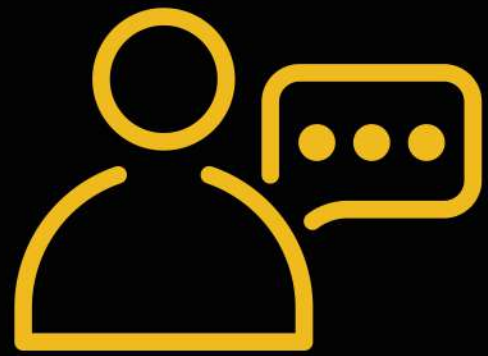


# ВАРТІСТЬ ОРЕНДИ ПРИМІЩЕННЯ

Вартість оренди приміщення від 15 до 40 м<sup>2</sup> не має перевищувати 35 000 грн. В окремих випадках можуть бути винятки. Нормальне навантаження орендної плати на квадратний метр до 1000 грн.



# СТАНДАРТИ



18-45 років  
цільова аудиторія



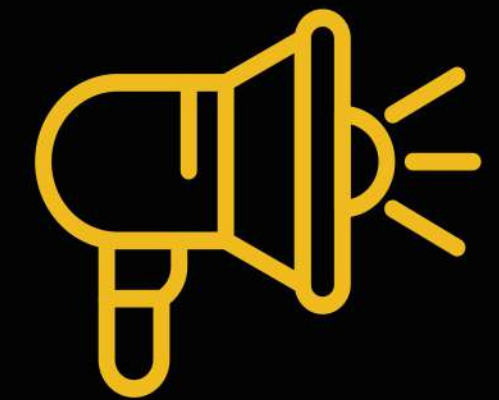
60 грн  
середній чек



Демократичні ціни:  
класика до 40 грн, ав-  
торські напої до 70 грн



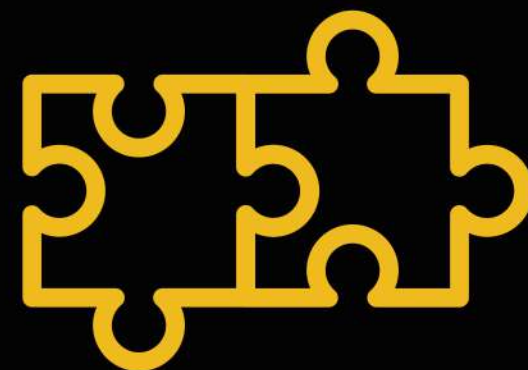
Відмінна якість кави з  
високим вмістом ара-  
біки 80%



Регулярні акції та  
бонуси



Швидкість обслугову-  
вання клієнта 3  
хвилини



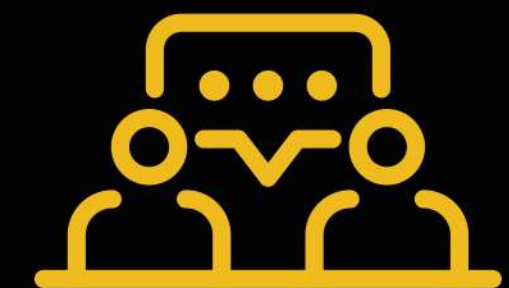
Широкий асортимент  
напоїв та  
страв — понад 80



Автоматизована он-  
лайн-система обліку з  
віддаленим доступом



Чек-листи контролю  
якості, скрипти прода-  
жу та інструкції по-  
ведінки бариста



Регулярна атестація  
співробітників, систе-  
ма таємних покупців



# НАШ ПРІОРИТЕТ, ЯКИЙ НЕ ОБГОВОРЮЄТЬСЯ – **ЦЕ** **ЯКІСТЬ КАВИ**

Ми використовуємо кавові купажі з високим вмістом арабіки, які проходять 5 етапів контролю якості на виробництві. Більш, ніж 80 авторських напоїв та страв задовільняють найвибагливішого клієнта та дозволять не лише насолодитися напоями, а й повноцінно перекусити у Вашому закладі. Завдяки рецептурі, технологічним картам та концепції меню ми досягли демократичної вартості класичних та авторських напоїв. Правильна ергономіка, інтер'єр та інжиніринг створять атмосферу повноцінного кафе навіть на невеликій площі 20 м. кв. Процес спілкування бариста з гостями регламентований за допомогою спеціального тексту, дотримання якого збільшує продажі на 25% і є обов'язковим для Ваших співробітників. Також, існує чек-лист оперативного експрес-контролю виконання стандартів у кав'ярні, який дозволяє ефективно керувати кав'ярнею, приділяючи лише 2 години Вашого часу цьому бізнесу.





# ІНВЕСТИЦІЇ

## У ПРИМІЩЕННЯ ТА КОМУНІКАЦІЇ

- Оренда 1-й та останній місяць (застава) = 1000 \$
- Проведення інтернету = 50 \$
- Охоронна сигналізація = 150 \$
- Пожежна сигналізація = 150 \$

## РЕМОНТ

- Вартість робіт = 800 \$
- Вартість матеріалів = 800 \$



## ОБЛАДНАННЯ

■ Гриль контактний (притискний)	120\$	■ Грошовий ящик	20\$
■ Гриль роликовий (5 роликів)	120\$	■ Камера IP	40\$
■ Холодильник барний	160\$	■ Музичне обладнання для зали	60\$
■ Морозильна камера	170\$	■ Сифон для вершків + балончики	50\$
■ Вітрина настільна кондитерська	530\$	■ Детектор валют	20\$
■ Мікрохвильова піч без гриля	100\$	■ WI-FI роутер	20\$
■ Блендер	50\$	■ Телевізор 32"	150\$
■ Планшет 10.1"	160\$		

**РАЗОМ: 1770\$**

\* Можлива додаткова комплектація: льодогенератор = 200 \$, слайсер = 200 \$, кондиціонер = 400 \$, теплова завіса = 150 \$, зворотній осмос для води = 200 \$



# КАВОВЕ ОБЛАДНАННЯ

- Кавомашина 2-х постова професійна +кавомолка прямого мелення **1450\$**

## МЕБЛІ

- Меблі робочої зони **1000\$**
- Меблі для зали **800\$**

## ЕЛЕМЕНТИ ДЕКОРУ

- Серветниці, барний органайзер, куточок споживача, світильники, декоративні розетки, фальшбалка, інше **300\$**



# ФОРМУВАННЯ ОБОРОТНИХ КОШТІВ (ПЕРША ЗАКУПІВЛЯ)

- Брендowana продукція **500\$**
- Витратні матеріали, пакування, малоцінні предмети, продукти (запас 7 – 10 днів) **300\$**
- Барний інвентар, аксесуари бариста **200\$**
- Темпер + килимок **50\$**
- Кухонне приладдя **50\$**



## МАРКЕТИНГ

- |                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| ■ Зовнішня реклама          | <b>300\$</b> |
| Поліграфія та POS-матеріали | <b>100\$</b> |
| Уніформа 3 комплекти        | <b>100\$</b> |

### ОФІЦІЙНЕ ВІДКРИТТЯ

- |  |              |
|--|--------------|
| ■ Оренда музичного обладнання, ведучий, повітряні кульки | <b>150\$</b> |
|--|--------------|

---

**РАЗОМ ІНВЕСТИЦІЙ В ОБ'ЄКТ 25-30 М<sup>2</sup>: 10 020\$**

Можливе скорочення інвестицій до 25% за рахунок варіативності інтер'єру, розміщення меблів, набору обладнання та обсягу оборотних коштів

\*без паушального внеску



## ДО ВІДКРИТТЯ ВИ ОТРИМУЄТЕ:

- Персонального куратора об'єкта до відкриття та менеджера, який супроводжує Ваш заклад після відкриття
- Детальну покрокову інструкцію з відкриття закладу, допомогу у пошуку та всебічний аналіз приміщення компетентним спеціалістом
- Унікальний дизайн-проект вашого закладу
- Консультацію з пошуку персоналу, надання посадових інструкцій та системи мотивації співробітників
- Набір, підготовка, навчання першого складу співробітників перед відкриттям з Вашою мінімальною участю
- Ефективне розв'язання проблеми з кадрами
- Навчання лінійного, адміністративного персоналу та самого франчайзі на базі закладів, що працюють



## ДО ВІДКРИТТЯ ВИ ОТРИМУЄТЕ:

- Передачу набору стандартів компанії та інструментів управління закладом (книги, методички, відео матеріали)
- Технологію приготування власних страв (технологічні карти, опис технологічних процесів)
- Консультації в організації та виїзд команди для урочистого відкриття закладу *(Оплачується додатково)*
- Заповнений та підготовлений обліковий запис в автоматизованій програмі обліку з прорахованою ціновою політикою для вашого міста
- Контакти всіх необхідних для роботи кав'ярні постачальників у вашому місті, мережеві знижки від національних виробників
- Авторський освітній курс із 4 блоків (маркетинг, фінанси, підприємництво, управління персоналом) та тести до нього



## ПІСЛЯ ВІДКРИТТЯ ВИ ОТРИМАЄТЕ:

- Регулярні перевірки якості продуктів та стандартів обслуговування методом таємних покупців
- Відеоспостереження в онлайн режимі
- Контроль економічних показників торговельної точки
- Готові технологічні карти страв та напоїв
- Маркетингову підтримку: макети промоматеріалів, маркетинг-планів, календар акцій тощо
- Рекламу вашого закладу в корпоративних акаунтах та на офіційному сайті компанії
- Авторський фото та відеоконтент для оформлення соціальних мереж та комунікації зі споживачем



## ПІСЛЯ ВІДКРИТТЯ ВИ ОТРИМАЄТЕ:

- Особиста присутність менеджера протягом 7 днів після відкриття у вашому закладі для навчання Франчайзі та доведення кав'ярні до стандартів роботи компанії  
*(Оплачується додатково)*
- Брендований посуд, пакування, витратні матеріали зі зручною доставкою до вашої торговельної точки
- Персонального менеджера (з усіх питань щодо роботи кав'ярні)
- Сезонне меню, яке дозволить збільшити родажі на 20% у будь-яку пору року

**НА ЕТАПІ ВІДКРИТТЯ МИ ЗАОЩАДЖУЄМО ВАМ 90% ЗУСИЛЬ ТА ВИТРАЧЕНОГО ЧАСУ. ВИ РЕАЛЬНО РОЗУМІЄТЕ ЗА ЩО ЗАПЛАТИЛИ!**



# ФУНДАМЕНТ УСПІХУ У ЦИФРАХ



8-12 місяців  
окупність



17300 грн максимальний  
виторг на день



4-6 тис. грн середній  
виторг закладу  
в мережі в перший  
рік роботи



ROI = 12% – дохідність  
інвестованого капіталу  
на місяць



ROS = 27% – рентабельність  
продажів, об'єкта  
загалом



80 рецептів - понад 80  
авторських напоїв та  
сендвічів



60 грн – середній чек



200% - середній відсоток  
націнки на напої

# ВИДИ ФОРМАТІВ



## MINI

(3-10 м<sup>2</sup>) | 1690\$

- острівець у ТРЦ або торгова точка формату to go



## STANDART

(15-30 м<sup>2</sup>) | 1990\$

- напої
- хот-доги
- бутербродна група
- десерти



## FULL

(>30 м<sup>2</sup>) | 2990\$

- напої
- хот-доги
- бутербродна група
- десерти
- салати
- основні страви
- перші страви
- алкогольні напої



# 4 КРОКИ ДЛЯ ЗАПУСКУ КАВ'ЯРНІ

01

Підписуємо договір та шукаємо місце

02

Чекаємо 15-20 днів

03

П'ємо першу чашку кави у своєму закладі

04

Рахуємо прибуток після закінчення місяця

# ФІНАНСОВА МОДЕЛЬ КАВ'ЯРНІ BRICKS ЗА 2022 РІК

Дохідна частина	Прогнозний сценарій	Беззбиткова діяльність
Кількість замовлень в день, шт	100	47
Середній чек, грн	60	60
Виторг в день, грн	6 000	2 820
Кількість днів, дн	30	30
Виторг від реалізації (валовий дохід), грн	180 000	84 600
Food cost (40% від виторгу), грн	72 000	33 840
Валовий прибуток (до відрахування витрат), грн	108 000	50 760
<b>СТАТТІ ВИТРАТ</b>		
Оренда приміщення в місяць, грн	20 000	20 000
Тариф електроенергії, грн за 1 кВт-год	6	6
Середнє споживання, кВт	1 000	600
Сума за електроенергію на місяць, грн	6 000	3 600
ЗП лінійного персоналу ставка (повна зміна - 1 люд/грн), 400 грн	12 000	12 000
Мотиваційний відсоток (3% від виторгу), грн	5 400	2 538
Податкове навантаження ФОП, грн (Єдиний податок + ЄСВ)	2 800	2 800
Податок на фонд оплати праці	2 800	2 800
Роялті (фікс сума в залежності від об'єму продажу), грн	2 500	1 500
Списання сировини і готової продукції (1% від виторгу)	1 800	846
Охорона, місяць	500	500
Рекламний бюджет	1 000	1 000
Оплата програми обліку + інтернет	1 275	1 275
Малоцінні предмети, витратні матеріали (2% від виторгу), грн	3 600	1 692
<b>ЧИСТИЙ ПРИБУТОК</b>	<b>48325</b>	<b>209</b>
Рентабельність продукції (ROM, %)	150%	
Рентабельність продажів (ROS, %)	27%	
Дохідність інвестованого капіталу на місяць (ROI, %), виходячи з суми інвестицій 400000 грн	12%	
<b>СТРОК ОКУПНОСТІ, МІС</b>	<b>8,277289188</b>	

Точка беззбитковості розраховувалася за допомогою формули  $BEP=FC/KMR$ , де FC - постійні витрати, KMR - коефіцієнт маржинального доходу  $BEP=FC/KMR = 45475 / 0,54 = 84213$  грн



**ВИ ВСЕ ЩЕ ВАГАЄТЕСЬ І МІРКУЄТЕ  
ЧИ ПОЧИНАТИ ВЛАСНИЙ БІЗНЕС?**

**КИТАЙСЬКЕ ПРИСЛІВ'Я ГОВОРИТЬ:  
НАЙКРАЩИЙ МОМЕНТ ДЛЯ ТОГО,  
ЩОБ ПОСАДИТИ ДЕРЕВО БУВ 20  
РОКІВ ТОМУ. ДРУГИЙ НАЙКРАЩИЙ  
МОМЕНТ — ЗАРАЗ**

**НЕ ІСНУЄ ІДЕАЛЬНОГО ЧАСУ ТА  
УМОВ, ДІЙ ВЖЕ ЗАРАЗ**