

Олена Борисова

**ВСЕ ПРО
ФРАНЧАЙЗИНГ**



**PRIVATBANK
Business Platform**

Франчайзинг: МОЖЛИВОСТІ, ВИКЛИКИ, ПЕРСПЕКТИВИ



Олена Борисова

Co-Founder & CEO "GastroFamily"



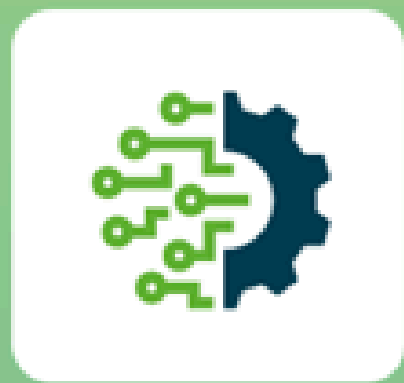
Про що
ми говорили
минулого разу?

ЩО ВИ ВЖЕ ЗНАЄТЕ:

- *Що таке франчайзинг*
- *В чому полягають ролі франчайзі та франчайзера*
- *Навіщо бізнеси продають право на користування власним брендом та чому хтось купує франшизу*
- *Переваги та недоліки франшизи порівняно зі створенням власного бренду з нуля*
- *Як працює маркетинг-мікс*
- *Як створюються ресторани концепції*

ЯК ОБРАТИ ФРАНШИЗУ?

**Сьогодні будемо говорити про те,
як обрати франшизу та
франчайзинговий пакет**



**Франчайзингові пакети
бувають дуже різними.
Ось що включає
підтримка від GastroFamily.**

1. ВПІЗНАВАНИЙ БРЕНД

Обирайте з 14 концепцій

Бренд - це не тільки назва, але й всі елементи айдентики: від вивісок до форми для команди, дизайну пакування та музики в плейлистах.

А ще це певний рівень довіри та очікувань, які вже сформовані у гостей.



ЩО ТАКЕ БРЕНД?

Емоції, цінності,
образи, продукт

=

Назва бренду

+

Візуальний
стиль

БПШ. БІЛЯШ. ПОНЧИК. ШАУРМА.

Про що назва? Асоціації та емоції: Про продукт. Шаурма, пончики, біляш.

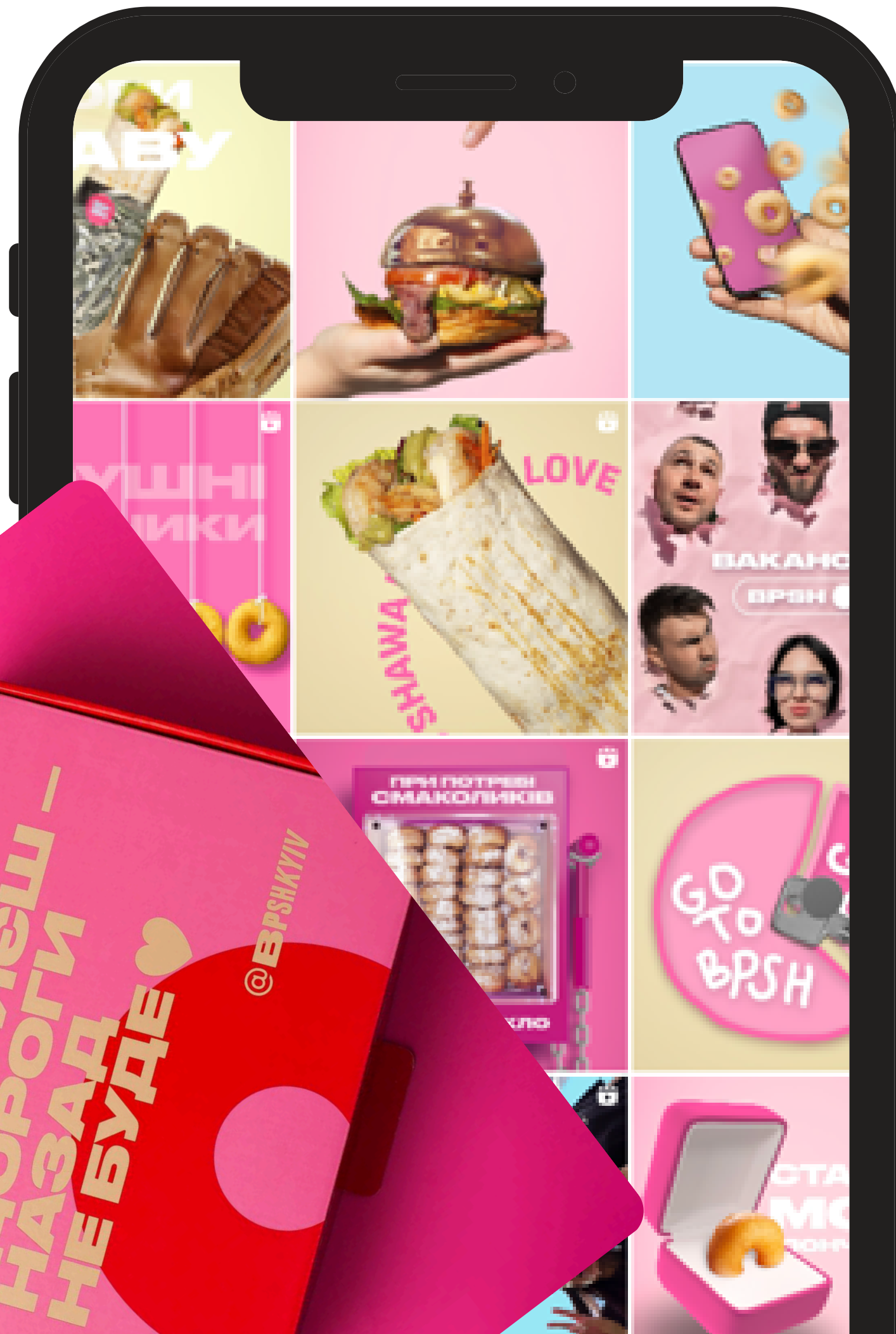
Настрій: Cheat meal

Лозунг: Можна їсти руками! Твоя шаурма – твої правила.

Кольори: Рожевий (виділяє з поміж інших брендів)

Що продаємо? Біляші, пончики та шаурму

Якірна аудиторія: молоді люди, підлітки, офісні працівники



MUSHLYA

Про що назва? Асоціації та емоції: Щось морське, красиве, витончене; вечеря на узбережжі

Настрій: Свято без приводу

Лозунг: Ти можеш собі це дозволити!

Кольори: Блакитний – синій - білий

Що продаємо? Страви з риби та морепродуктів, устриці, роли, вино, коктейлі

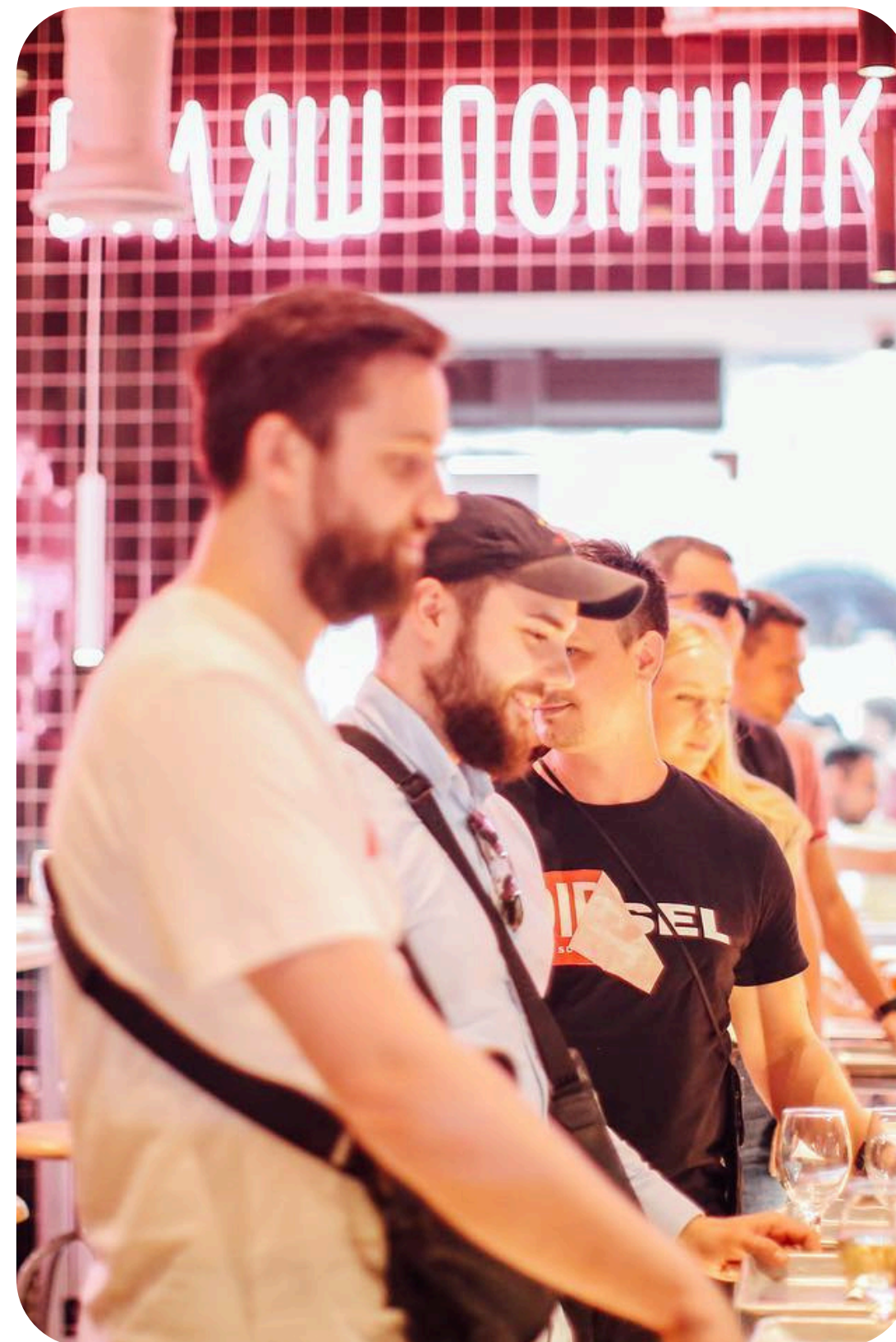
Якірна аудиторія:

молоді жінки, компанії



2. КОНСУЛЬТАЦІЇ ЩОДО ВИБОРУ КОНЦЕПЦІЇ ТА ЛОКАЦІЇ

Фінальне рішення - за франчайзі, однак ми консультиємо та даємо рекомендації щодо кожного варіанту. При виборі приміщення варто враховувати все: розташування, документи, якість витяжки та електромереж та ще сотні “підводних каменів”. Ми допомагаємо розібратися з цим.





Як обрати
приміщення?

ПРАВИЛА ВИБОРУ:

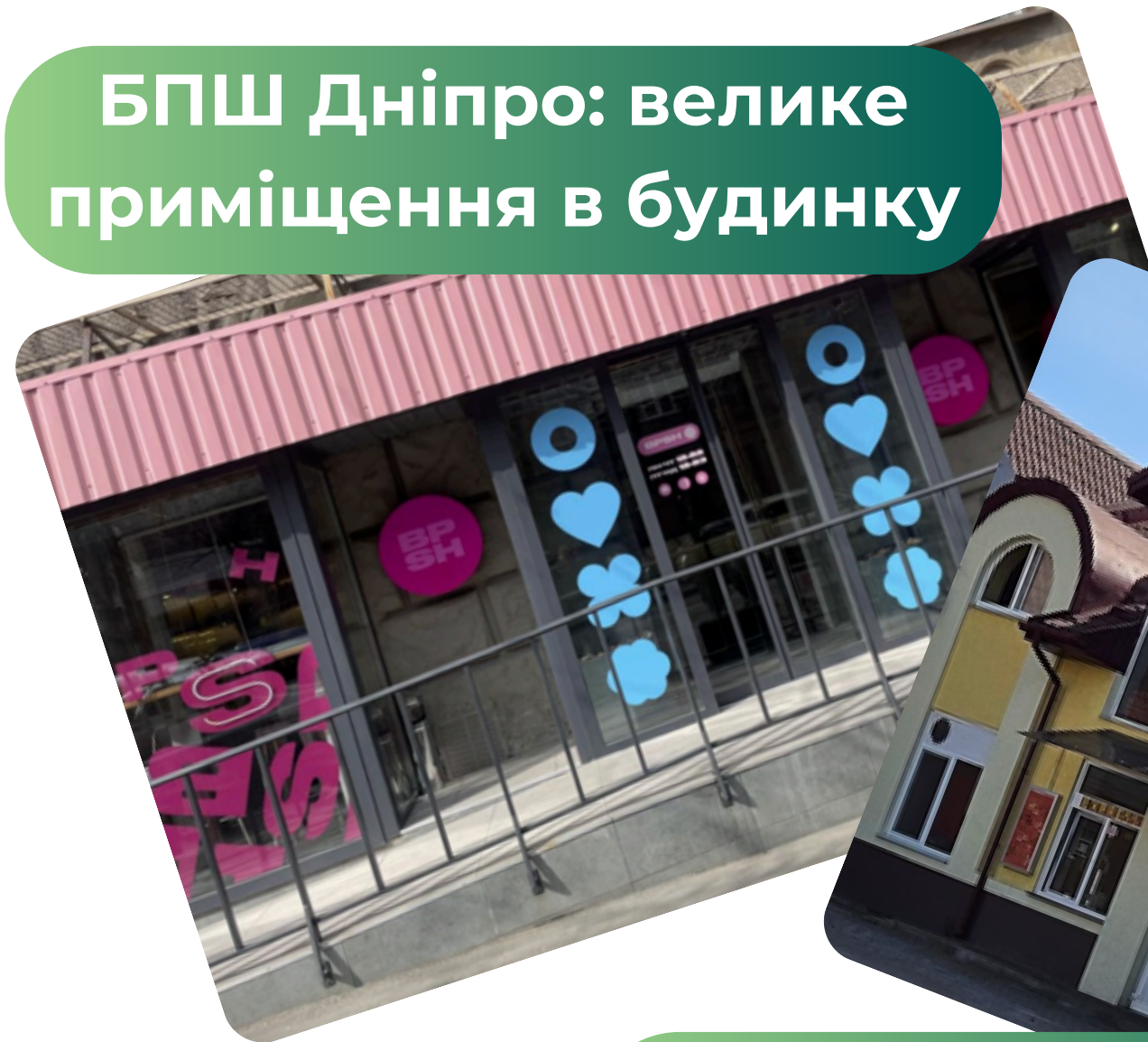
- *Локація має відповідати вашому формату та концепту*
- *Площа приміщення має відповідати вашим цілям в кількості чеків на день (кількість посадкових місць, зона кухні, зона для складу, вбиральні тощо)*
- *Потужність електромережі має відповідати технології, яка буде необхідною для приготування ваших страв.*
- *Ціна оренди має відповідати вашій бізнес-моделі (оренда - до 10% від виторгу + 5-10% комунальні платежі)*

НА ЩО ЩЕ ВАРТО ЗВЕРНУТИ УВАГУ?

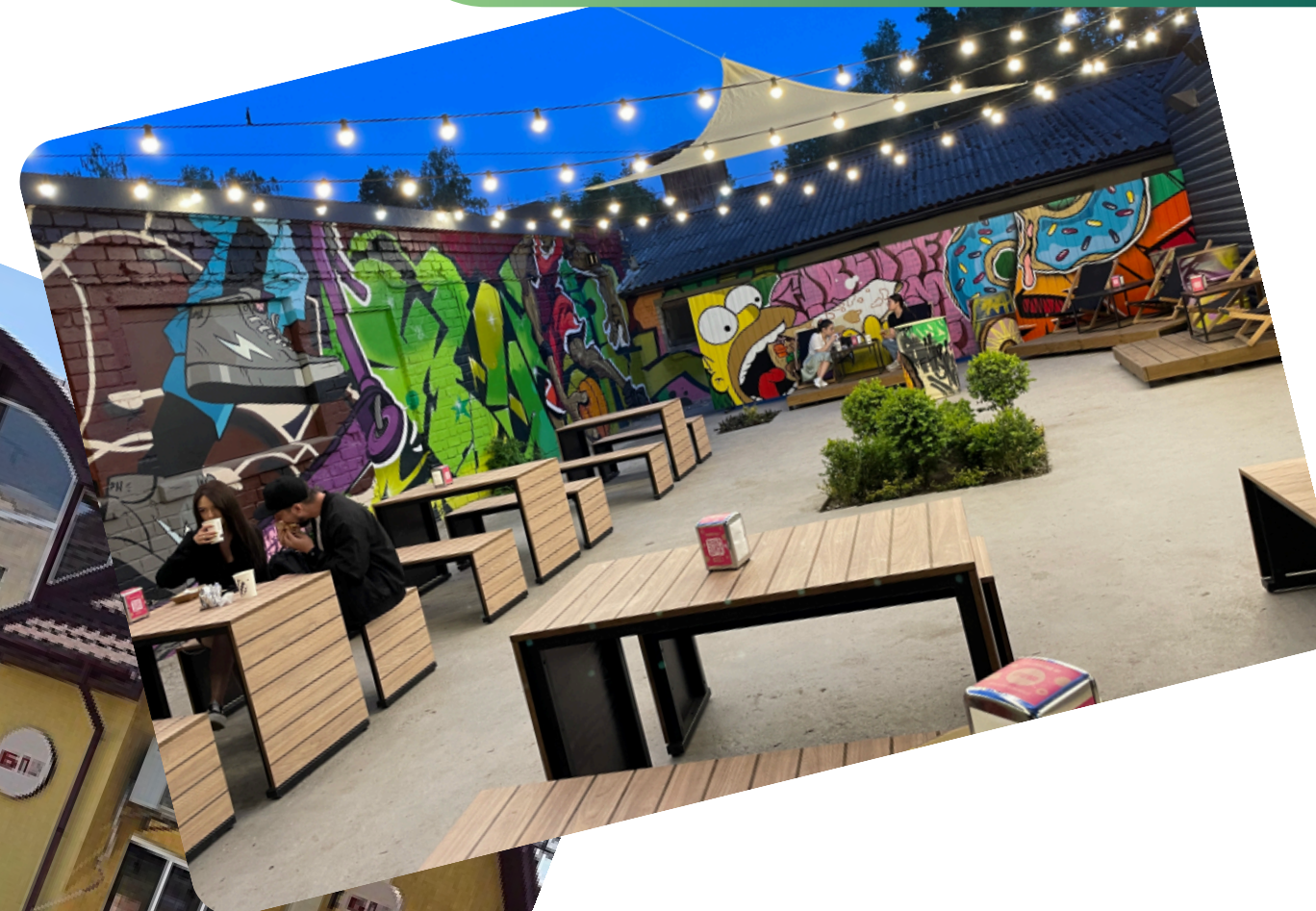
- *Якщо попередній ресторан зачинився, дізнайтеся, чому це відбулося. Перевірте стан вентиляції та комунікацій.*
- *Якщо вам пропонують "готовий ресторан з обладнанням", перевірте його стан.*
- *Дізнайтеся більше про сусідів. Особливо, якщо ви обрали приміщення в житловому будинку.*
- *Не бійтеся "конкурентів" в ресторанных кварталах та вулицях. Навпаки, якщо в районі немає жодного закладу, дізнайтеся чому.*
- *Уважно читайте договори оренди та намагайтеся зафіксувати прийнятні для вас умови.*

МИ АДАПТУЄМО ФОРМАТИ ПІД ДУЖЕ РІЗНІ ПРИМІЩЕННЯ

БПШ Дніпро: велике приміщення в будинку



БПШ ВДНГ: локація в парку розваг



БПШ Вінниця: окреме приміщення на вокзалі



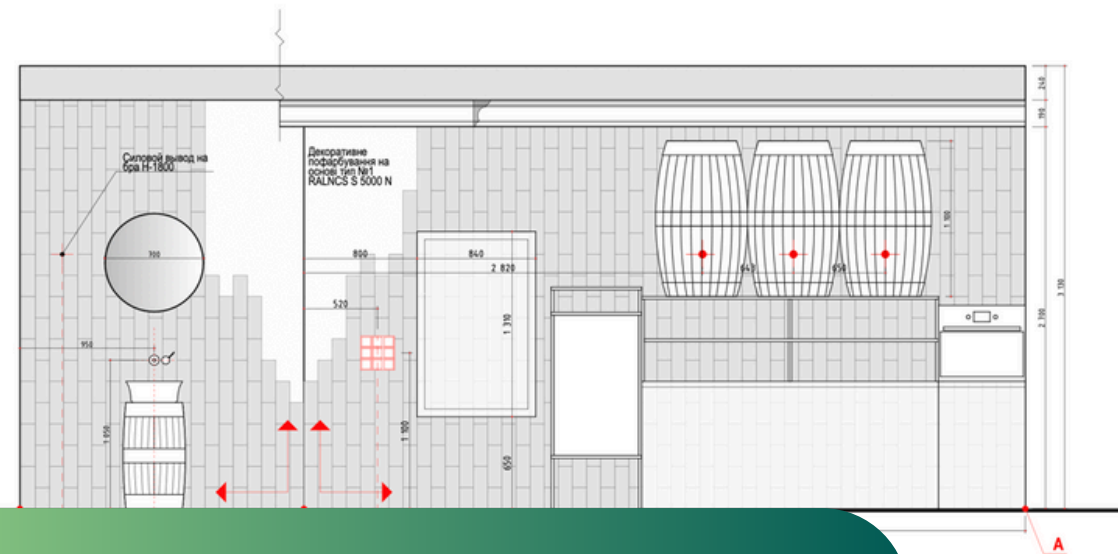
3.ДИЗАЙН ПРОЄКТ ТА ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЄКТ, КОНТАКТИ ПІДРЯДНИКІВ

Під конкретне приміщення ми створюємо не тільки дизайн-проєкт, але й проєкт розміщення технології з детальним описом кожного необхідного предмету: від гриля до виделки.

У нас є “візуальний код”, спільний для всіх закладів бренду, однак кожен із закладів все одно відображає стиль свого власника-франчайзі.

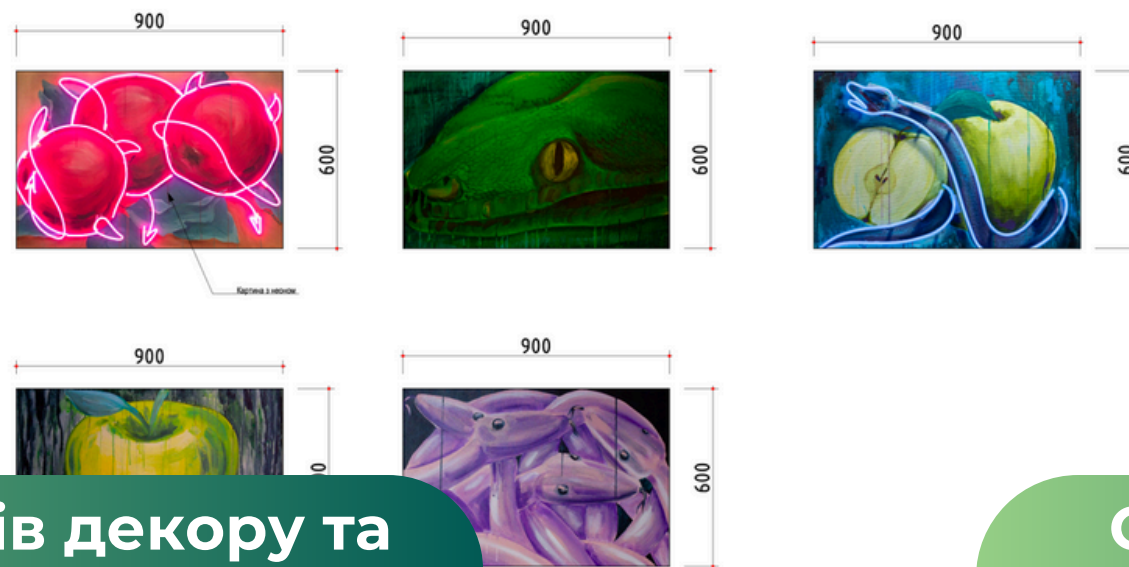
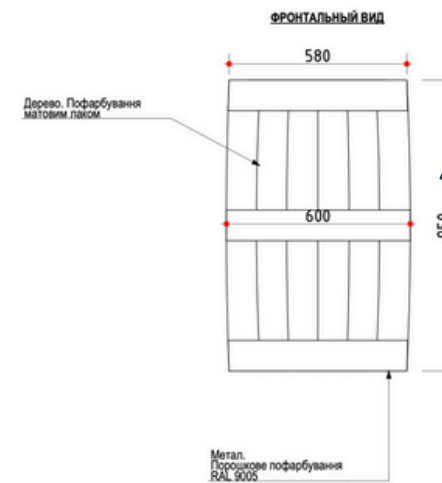


ДИЗАЙН ПРОЄКТ ТА ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЄКТ



Розгортки по кожній стіні

Перелік всього обладнання, меблів, конструкцій



Перелік елементів декору та бренд-стилю



Створення та відкриття закладу

4. ПРОДУКТ

Для багатьох брендів ми виготовляємо **private label** продукти, розроблені за ексклюзивними рецептами: сидри, наливки, вина тощо.

Ще ми передаємо контакти найкращих постачальників залежно від регіону, а також право на спеціальні умови та дисконти від постачальників для наших франчайзі.



МИ РЕГУЛЯРНО ВВОДИМО НОВИНКИ



Авторські
рецептури

Нові напої
та коктейлі



Гастро
фестивалі

Поп-апи та
колаби



5. ЮРИДИЧНИЙ СУПРОВІД

Консультації щодо отримання всіх необхідних дозвільних документів, підготовка до перевірок тощо.

Договір концесії

Торговельна марка

Вивіски

Ліцензія на продаж алкоголю

та всі інші документи



6. РЕКОМЕНДАЦІЇ З ФОРМУВАННЯ КОМАНДИ, НАВЧАЛЬНИЙ ПОРТАЛ

*Команду формує франчайзі, однак ми даємо всі рекомендації, систему мотивації, кадровий документообіг, а, головне, **доступ до навчально порталу**, на якому в інтерактивній формі представлені абсолютно всі стандарти, процеси, рецептури та технології.*



НАВЧАННЯ З ЕЛЕМЕНТАМИ ГРИ

Філадельфія

Натисніть на кожну кнопку, щоб дізнатися процес приготування.

- Філадельфія з лососем
- Філадельфія з вугрем
- Філадельфія з тунцем
- Філадельфія з креветками
- Відео процесу приготування

Навчання на станції

Роли Філадельфія та Філадельфія МАХ
















Навчання складається з частин:

1. Підготовка до роботи
2. Процес роботи на станції
3. Обов'язки на станції

Перевірка знань

Які інгредієнти входять у склад Філадельфії з вугрем?

Продовжіть послідовність, перетягуючи назви інгредієнтів та натисніть кнопку "ПЕРЕВІРИТИ".

 Ікра Тобіко червона	 Огірок	 Білий рис	?
 Ікра Тобіко зелена	 Помідор	 Чорний рис	?
 Ікра Тобіко чорна	 Авокадо	 Лосось	?
 Ікра Тобіко помаранчева	 Перець Чилі	 Тунець	?
 Крем сир	 Салат	 Креветки	?

Обов'язки на станції

Ознайомтеся з обов'язками на станції, які впливають на якість та швидкість обслуговування, підтримують безпеку та якість продукції, націлені на те, щоб враження Гостя під час візиту було якомога кращим.

- Безпека продукції
- Процедура миття рук
- Чистота та санітарія
- Якість продуктів
- Списання відходів



ПРАВИЛА КЕРУВАННЯ

- *Не варто чекати на кращу ситуацію на ринку праці. Треба давати максимум можливостей для тих кандидатів, які є.*
- *Іноді краще навчити та виростити своїх менеджерів, ніж “хантити” готових спеціалістів і потім їх перевчати.*
- *1 задача = 1 відповідальний*
- *Орієнтація на результат, а не на процес.*



7. МАРКЕТИНГОВИЙ ПЛАН ЗАПУСКУ ЗАКЛАДУ

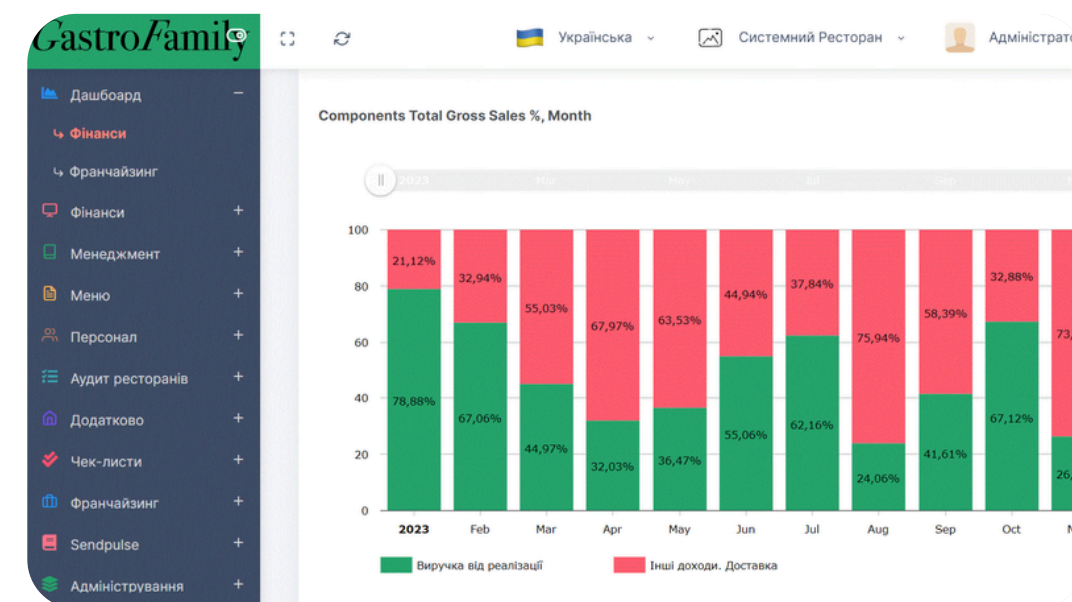
- *Анонси в соціальних мережах*
- *Фото*
- *Робота з медіа та блогерами*
- *Google Maps та інші сервіси, рекомендації по роботі з відгуками*
- *Організація офіційного відкриття*
- *UGC - найбільш цінний той контент, який створюють самі гості*



8. ОБЛІК ТА ERP-СИСТЕМА

Планування роботи на день, місяць, рік. План-бюджет, PnL, облік доходів та витрат.

Аналіз результатів та корегування стратегії в разі необхідності



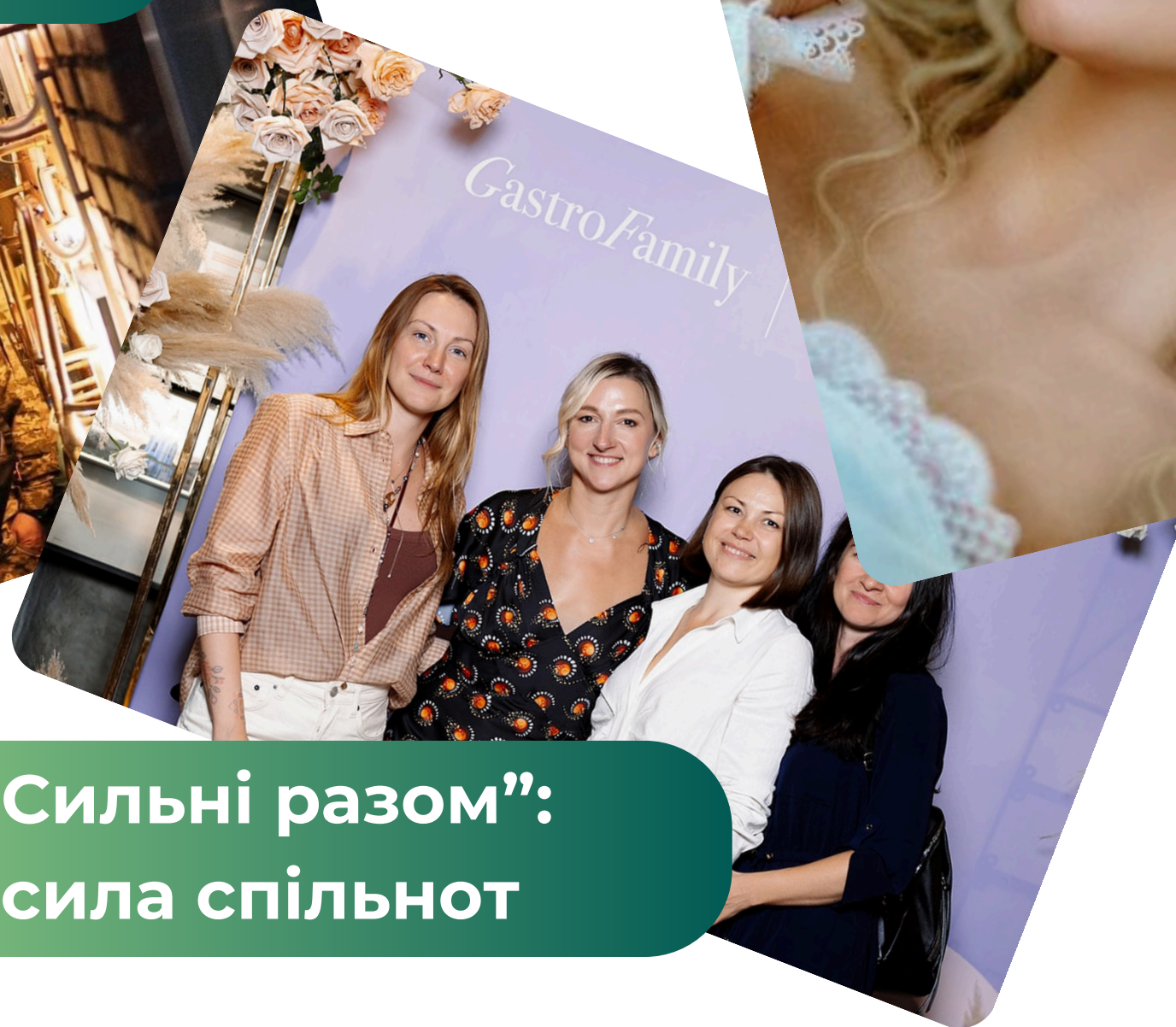
	January 2023			February 2023		
	Actually	Planned	%	Actually	Planned	%
Income						
Виручка від реалізації	25535,94	14224,09	44,30 %	13638,47	16575,07	-21,53 %
Інші доходи. Доставка	6835,46	10790,67	-57,86 %	6697,83	12598,92	-88,10 %
Expenditure						
Закупка продуктів	1791,97	1001,83	44,09 %	1523,82	2982,00	-95,69 %
- Бар, кухня	1791,97	0,00	100,00 %	1523,82	2982,00	-95,69 %
- Списання, харчування штату, неплатники	0,00	1001,83	-	0,00	0,00	-

9. КОЛАБИ ТА СОЦІАЛЬНІ ПРОЄКТИ

Події для
військових та ветеранів



“Сильні разом”:
сила спільнот



ОЛЯ ПОЛЯКОВА ТА
“Білий Налив”





**Порада: перед
прийняттям рішення
обов'язково поспілкуйтеся
з чинними франчайзі**

ПОРАДИ:

- *Вірте в себе та свій бізнес. Багато чого залежить від вашого настрою.*
- *Беріть на себе відповідальність. Інші люди можуть допомогти, підтримати, знизити ризики, але ключові рішення приймаєте саме ви.*
- *Не бійтеся експериментувати та пропонувати щось нове.*
- *Будуйте прозорі відносини, засновані на win-win принципах.*
- *Визначте свої власні цілі. Які ваші особисті потреби має закрити ваш бізнес? Оце і буде головний KPI, крім прибутку як такого.*
- *Безвихідних ситуацій не існує. Якщо не спрацював план А та В, завжди є план С. В цьому стиль життя підприємця.*

Франчайзинг як система



<https://franch.gf-restaurant.com>



Щиро дякую за увагу!

@lena_borysova