ФРАНШИЗА

ФОРМАТ ГАЛЯ БАЛУВАНА ПЕКАРНЯ, ГАСТРОПРОСТІР «ДОБРЕ, ЩО Є ГАЛЯ» - авторський проєкт від засновниці «Галі Балуваної» Алли Теліги.

Готова бізнес-модель
Відпрацьована концепція
Окупність — 9-12 місяців

Галя Балувана
ГОТУЄМО ПО-ДОМАШНЬОМУ

#Добре, що є Галя

ІСТОРІЯ СТВОРЕННЯ

Новий формат.
Знайома філософія.

Досвід розвитку мережі Галя Балувана домашні напівфабрикати в понад 1000 магазинів допоміг побачити нові можливості ринку та потреби сучасного споживача.

Формат Гастропростору Добре що є Галя- це новий етап розвитку концепції, створеної Аллою Телігою, засновницею «Галі Балуваної».

1000 +

магазинів мережі «Галя Балувана»



МИ ПОБАЧИЛИ ПОТРЕБУ – І СТВОРИЛИ РІШЕННЯ



Нові умови потребують нових рішень.

Готові страви особливо актуальні, через відключення електроенергії.



Попит на готову їжу зростає.

Готові страви, домашні смаки та зручний формат стають частиною повсякденного життя.



Час став цінністю.

Люди шукають можливість смачно харчуватися без щоденних годин на кухні.



Ми бачимо глобальні тренди.

Досвід роботи з міжнародними ринками допомагає розуміти, як змінюються споживчі та їхні потреби.

Галя Балувана
ГОТУЄМО ПО-ДОМАШНЬОМУ

#Добре, що є Галя

КОНЦЕПЦІЯ ТА ПРОДУКТ



ФОРМАТ ОБ'ЄДНАВ ВЛАСНУ ПЕКАРНЮ ТА КУЛІНАРІЮ.

Одним із головних напрямів є їжа «на виніс» від сніданку чи обіду для однієї людини до вечері для всієї сім'ї.

Яку вигоду отримує наш гість?

Доступність

справедливі ціни,
зрозумілі кожному

Якість

смачні страви
зі свіжих продуктів

Свіжість

щоденна випічка
та свіжа готова їжа

Різноманітність

сніданки, обіди, вечері,
випічка та напої.

Зручність

швидке обслуговування,
комфортний простір,
їжа із собою.

Цінність для кожного

формат, у якому смачно
поїсти може людина
з будь-яким рівнем доходу

Галя Балувана
ГОТУЄМО ПО-ДОМАШНЬОМУ

#Добре, що є Галя

ФРАНШИЗА ТА УМОВИ ВІДКРИТТЯ

Ми пропонуємо формати гастрономічного бізнесу:



ПЕКАРНЯ + КУЛІНАРІЯ

Повноцінний гастропростір із широким асортиментом випічки та готових страв.

+



ПЕКАРНЯ

Формат із фокусом на хліб та свіжій випічці.

+



КУЛІНАРІЯ

Формат із фокусом на готових стравах, салатах, закусках та їжі на виніс.

Галя Балувана
ГОТУЄМО ПО-ДОМАШНЬОМУ

#Добре, що є Галя

ФІНАНСОВІ УМОВИ

FULL — ПЕКАРНЯ + КУЛІНАРІЯ

10 000 €
Вступний внесок

10 000 €
Вступний внесок за наступний заклад партнера

10 000 грн
Роялті на місяць

ПАРАМЕТРИ ФОРМАТУ FULL

120 000 €
Орієнтовні інвестиції у відкриття

160–300 м^2
Рекомендована площа

Остаточні параметри інвестицій та площі залежать від формату, стану приміщення й технічних вимог.

Галя Балувана
Готуємо по-домашньому

#Добре, що є Галя

ВИМОГИ ДО ЛОКАЦІЇ

Поруч із державними установами й офісними центрами

Поблизу навчальних закладів і великих організацій

Парковка 10+ місць

Гастрономічні вулиці з постійним потоком відвідувачів

Центр міста та центральні вулиці



Галя Балувана
ГОТУЄМО ПО-ДОМАШНЬОМУ

#Добре, що є Галя

ФРАНЧАЙЗИНГОВИЙ ПАКЕТ ПЕРЕДБАЧАЄ:

1

ПРАВО ПРАЦЮВАТИ ПІД БРЕНДОМ «ДОБРЕ, ЩО Є ГАЛЯ».

Кулінарія, «Галя Балувана» Пекарня.

2

ПОКРОКОВИЙ ПЛАН ВІДКРИТТЯ

від вибору приміщення до запуску закладу.

3

БРЕНДБУК

стандарти оформлення та використання фірмового стилю.

4

СТАЖУВАННЯ ПЕРСОНАЛУ

стажування та підготовка команди до роботи.

5

СФОРМОВАНИЙ АСОРТИМЕНТ

структура товарних категорій і технологічні карти.

6

ОНОВЛЕННЯ АСОРТИМЕНТУ

розвиток меню відповідно до потреб гостей.

7

КОНСУЛЬТАЦІЙНА ПІДТРИМКА

супровід партнера в межах франчайзингової моделі.

Галя Балувана

ГОТУЄМО ПО-ДОМАШНЬОМУ

#Добре, що є Галя

ЕТАПИ ЗАПУСКУ ФРАНШИЗИ

1

Знайомство

Знайомимося з партнером, розкриваємо процеси та деталі франчайзингової моделі.

2

Підписання договору

Узгоджуємо умови співпраці та внесення паушального внеску.

3

Пошук і затвердження приміщення

Підбираємо локацію відповідно до вимог концепції та погоджуємо її.

4

Передача франчайзингового пакета

Надаємо брендбук, стандарти, технологічні карти та інші матеріали.

5

Розробка технічного проекту

Готуємо планування приміщення та технічний проект кухні.

6

Отримання дозвільних документів

Готуємо необхідні документи для законного відкриття закладу.

7

Ремонт і технічні роботи

Виконуємо ремонт приміщення та необхідні інженерні роботи.

8

Закупівля та оснащення

Закуповуємо меблі, обладнання, інвентар, посуд, декор і матеріали для старту.

9

Підбір працівників

Формуємо команду відповідно до формату закладу.

10

Навчання персоналу

Навчаємо команду стандартам обслуговування, приготування та роботи закладу.

11

Запуск і відкриття

Перевіряємо готовність усіх процесів і відкриваємо гастропростір.

12

Підтримка після відкриття

Надаємо консультаційну підтримку та допомагаємо дотримуватися стандартів мережі.

Галя Балувана

ГОТУЄМО ПО-ДОМАШНЬОМУ

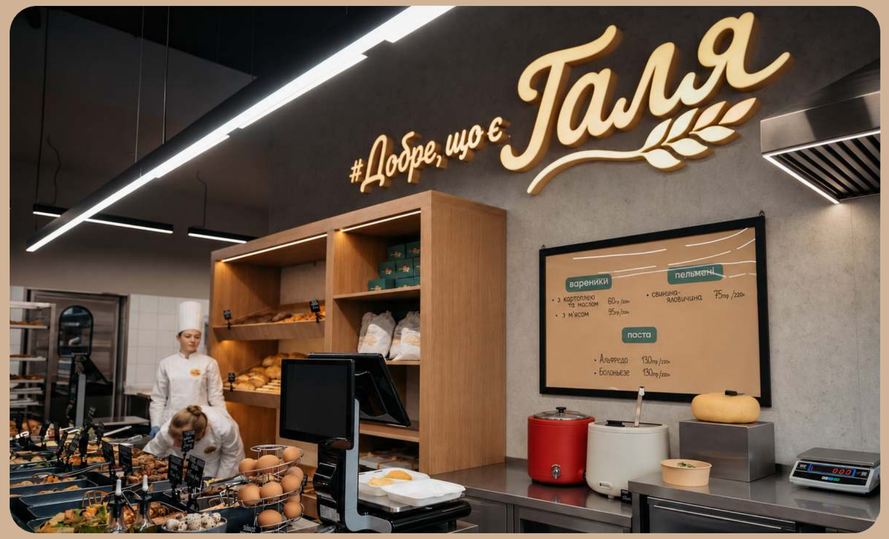
#Добре, що є Галя

















КОНТАКТИ

+380753021786

Приймаємо дзвінки з 10.00 по 18.00

Галя Балувана
ГОТУЄМО ПО-ДОМАШНЬОМУ

#Добре, що є Галя