

Перечень работ, выполняемых силами Франчайзера, в рамках открытия Пекарни/Розничной точки продаж

Подготовка к открытию Пекарни/Розничной точки

1. Запуск проекта:

- 1.1. Консультирование Пользователя по выбору оптимальной системы налогообложения для юридического лица Пользователя.
- 1.2. Консультирование Пользователя по выбору банка для открытия расчетного счета и осуществления услуги эквайринга.
- 1.3. Составление плана-графика открытия Пекарни/Розничной точки.
- 1.4. Подготовка инвестиционного плана для Пекарни/Розничной точки.

2. Поиск помещения:

- 2.1. Организация процесса поиска помещений для размещения Пекарни/Розничной точки.
- 2.2. Определение коммерческой ценности выбранных помещений.
- 2.3. Предоставление Пользователю информации, содержащей актуальные предложения по аренде помещений в территориальном диапазоне, утвержденном Пользователем.
- 2.4. Согласование помещения для размещения Пекарни/Розничной точки.

3. Ремонт помещения:

- 3.1. Подготовка плана демонтажа строительных конструкций, не соответствующих формату, техническим и технологическим условиям Пекарни/Розничной точки.
- 3.2. Подготовка плана монтажа строительных конструкций, необходимых для соблюдения формата, технических и технологических условий Пекарни/Розничной точки.
- 3.3. Подготовка плана размещения электрических розеток (с указанием мощности электрических приборов) и коммуникационных выводов для размещения оборудования.
- 3.4. Подготовка плана размещения осветительных приборов и электрических выключателей.
- 3.5. Подготовка технических заданий для подрядчиков по следующим направлениям ремонтных работ:
 - 3.5.1. Вентиляция.
 - 3.5.2. Кондиционирование.
 - 3.5.3. Водопровод.
 - 3.5.4. Рекламные конструкции.
- 3.6. Подготовка дизайн-проекта помещения Пекарни/Розничной точки, с выбором строительных и отделочных материалов.
- 3.7. Подготовка чертежа и дизайн-проекта входной группы помещения Пекарни/Розничной точки.
- 3.8. Консультирование Пользователя по всем иным вопросам, связанным с ремонтными работами и подготовкой помещения.

4. Подбор необходимого оборудования и мебели:

- 4.1. Подготовка чертежей и заказ торговой и технологической мебели.
- 4.2. Подбор и заказ специальных приборов освещения витрин и торговой зоны Пекарни/Розничной точки.
- 4.3. Подбор и заказ комплекта оборудования Пекарни/Розничной точки в соответствии с технологическим проектом.
- 4.4. Формирование перечня и заказ необходимого торгового и производственного инвентаря.

5. Подбор персонала:

5.1. Консультирование Пользователя по вопросам подбора торгового персонала Пекарни/Розничной точки. Организация и проведение собеседований, а также предварительного обучения торгового персонала.

5.2. Поиск производственного персонала для Пекарни/Розничной точки Пользователя:

5.2.1. Проведение собеседований.

5.2.2. Отбор кандидатов, наиболее подходящих для занятия вакантной должности.

5.2.3. Организация переезда кандидатов к месту обучения и стажировки.

5.2.4. Поиск недвижимости для проживания кандидатов на территории Пользователя.

5.3. Консультирование Пользователя по вопросам подбора бухгалтера Пекарни/Розничной точки.

5.4. Консультирование Пользователя по созданию схемы оплаты труда для всех сотрудников Пекарни/Розничной точки.

6. Обучение персонала:

6.1. Организация управленческой стажировки Пользователя и/или его установленного представителя на территории Правообладателя, а также последующее дистанционное обучение.

6.2. Организация стажировки производственного персонала Пользователя на территории Правообладателя.

6.3. Предоставление Пользователю всего необходимого учебного материала и пособий для обучения торгового персонала.

6.4. Предоставление Пользователю всего необходимого учебного материала и пособий для обучения производственного персонала.

7. Автоматизация работы:

7.1. Осуществление подбора и заказ оборудования для автоматизации учета.

8. Подготовка к открытию:

8.1. Осуществление единовременной поставки в помещение Пользователя всего комплекта оборудования, мебели, инвентаря и сырья.

8.2. Организация процессов выгрузки, расстановки и подключения всего поставленного оборудования.

8.3. Организация процессов приемки, инвентаризации и складирования поставленного сырья.

8.4. Консультирование Пользователя по вопросам оформления необходимой разрешительной, локальной нормативно-правовой и иной документации.

8.5. Отправка специалистов (торговый менеджер и технолог) Правообладателя в Пекарню/Розничную точку Пользователя с целью осуществления очного обучения.

8.6. Технолог Правообладателя проводит очное обучение производственного персонала Пользователя по направлениям:

8.6.1. Технология ведения закваски.

8.6.2. Технология производства всего ассортимента продукции.

8.6.3. Технология складирования сырья и готовой продукции.

8.6.4. Технология производства цельнозерновой муки и продукции из нее.

8.6.5. Технология правильного использования инвентаря и оборудования.

8.6.6. Технология построения производственного цикла.

8.6.7. Технология правильного использования технологических карт.

- 8.7. Торговый менеджер Правообладателя проводит очное обучение торгового персонала Пользователя по направлениям:
- 8.7.1. Работа с ERP-системой.
 - 8.7.2. Технология выкладки продукции на витрины.
 - 8.7.3. Методика эффективных продаж.
 - 8.7.4. Стандарты обслуживания целевой аудитории (покупателей).
 - 8.7.5. Стандарты поддержания чистоты в торговой зоне.
 - 8.7.6. Методика проведения промо-акций на торговых точках.
 - 8.7.7. Работа с претензиями и возражениями.
 - 8.7.8. Фотография рабочего дня торгового сотрудника.
- 8.8. Проверка готовности Пекарни/Розничной точки Пользователя к открытию: оборудование, сырье, расходные и рекламные материалы, торговый и производственный персонал и т.д.

Открытие Пекарни/Розничной точки

- 1. Проведение технического открытия Пекарни/Розничной точки.
- 2. Проведение официального открытия Пекарни/Розничной точки.

Сопровождение функционирования

- 1. Консультативная поддержка Пользователя по всем вопросам, связанным с текущей работой Пекарни/Розничной точки.
- 2. Организация поставки сырья и всех расходных материалов. Поставка Пользователю всех брендированных расходных материалов.
- 3. Поставка Пользователю всех промо-материалов.
- 4. Осуществление постоянного поиска решений, позволяющих повышать эффективность и экономическую целесообразность Пекарни/Розничной точки Пользователя.
- 5. Консультирование Пользователя по проведению маркетинговых акций.
- 6. Консультирование Пользователя по всем вопросам, связанным с контролирующими структурами.
- 7. Помощь в сертификации выпускаемой продукции.
- 8. Консультирование Пользователя по увеличению количества Пекарен/Розничных точек Пользователя на Территории Пользователя.
- 9. Консультирование Пользователя по вопросам технического обслуживания оборудования. 10. Осуществление поставки любого необходимого оборудования и/или инвентаря, потребность в котором образовалась в процессе текущей работы Пекарни/Розничной точки Пользователя.
- 11. Организация регулярного пополнения и обновления ассортимента Пекарни/Розничной точки Пользователя посредством дистанционного обучения при помощи Интернет-ресурса.
- 12. Организация обеспечения дистанционного контроля качества продукции, выпускаемой Пекарней/Розничной точкой Пользователя.
- 13. Осуществление стажировок персонала Пользователя на территории Правообладателя в течение всего периода действия настоящего Договора.
- 14. Предоставление Пользователю рекомендаций по вводу сопутствующего ассортимента, согласование поставщиков сопутствующего ассортимента.
- 15. Обеспечение Пользователя производственным Персоналом в течение всего срока действия Договора.
- 16. Осуществление аудита Пекарни/Розничной точки Пользователя не реже 2 (двух) раз в год.

17. Осуществление контроля работы Пекарни/Розничной точки Пользователя посредством системы видеонаблюдения и ERP-системы, с последующей дачей рекомендаций по улучшению работы.

18. Консультирование Пользователя по вопросам подбора подрядчиков для вывоза мусора, дератизации и пр.

Перечень работ, выполняемых силами Франчайзера, в рамках открытия второй и последующих Пекарен/Розничных точек

Подготовка к открытию Пекарни/Розничной точки

1. Поиск помещения:

1.1. Организация процесса поиска помещений для размещения Пекарни/Розничной точки.

1.2. Определение коммерческой ценности выбранных помещений.

1.3. Предоставление Пользователю информации, содержащей актуальные предложения по аренде помещений в территориальном диапазоне, утвержденном Пользователем.

1.4. Согласование помещения для размещения Пекарни/Розничной точки.

2. Ремонт помещения:

2.1. Подготовка плана демонтажа строительных конструкций, не соответствующих формату, техническим и технологическим условиям Пекарни/Розничной точки.

2.2. Подготовка плана монтажа строительных конструкций, необходимых для соблюдения формата, технических и технологических условий Пекарни/Розничной точки.

2.3. Подготовка плана размещения электрических розеток (с указанием мощности электрических приборов) и коммуникационных выводов для размещения оборудования.

2.4. Подготовка плана размещения осветительных приборов и электрических выключателей.

2.5. Подготовка технических заданий для подрядчиков по следующим направлениям ремонтных работ:

2.5.1. Вентиляция.

2.5.2. Кондиционирование.

2.5.3. Водопровод.

2.5.4. Рекламные конструкции.

2.6. Подготовка дизайн-проекта помещения Пекарни/Розничной точки, с выбором строительных и отделочных материалов.

2.7. Подготовка чертежа и дизайн-проекта входной группы помещения Пекарни/Розничной точки.

2.8. Консультирование Пользователя по всем иным вопросам, связанным с ремонтными работами и подготовкой помещения.

3. Подбор необходимого оборудования и мебели:

3.1. Подготовка чертежей и заказ торговой и технологической мебели.

3.2. Подбор и заказ специальных приборов освещения витрин и торговой зоны Пекарни/Розничной точки.

3.3. Подбор и заказ комплекта оборудования Пекарни/Розничной точки в соответствии с технологическим проектом.

3.4. Формирование перечня и заказ необходимого торгового и производственного инвентаря.

4. Подбор персонала:

4.1. Консультирование Пользователя по вопросам подбора торгового персонала Пекарни/Розничной точки. Организация и проведение собеседований, а также предварительного обучения торгового персонала.

4.2. Поиск производственного персонала для Пекарни/Розничной точки Пользователя:

4.2.1. Проведение собеседований.

4.2.2. Отбор кандидатов, наиболее подходящих для занятия вакантной должности.

4.2.3. Организация переезда кандидатов к месту обучения и стажировки.

4.2.4. Поиск недвижимости для проживания кандидатов на территории Пользователя.

4.3. Консультирование Пользователя по вопросам подбора бухгалтера Пекарни/Розничной точки.

4.4. Консультирование Пользователя по созданию схемы оплаты труда для всех сотрудников Пекарни/Розничной точки.

5. Обучение персонала:

5.1. Организация управленческой стажировки Пользователя и/или его установленного представителя на территории Правообладателя, а также последующее дистанционное обучение.

5.2. Организация стажировки производственного персонала Пользователя на территории Правообладателя.

5.3. Предоставление Пользователю всего необходимого учебного материала и пособий для обучения торгового персонала.

5.4. Предоставление Пользователю всего необходимого учебного материала и пособий для обучения производственного персонала.

6. Автоматизация работы:

7.1. Осуществление подбора и заказ оборудования для автоматизации учета.

7. Подготовка к открытию:

7.1. Осуществление единовременной поставки в помещение Пользователя всего комплекта оборудования, мебели, инвентаря и сырья.

7.2. Организация процессов выгрузки, расстановки и подключения всего поставленного оборудования.

7.3. Организация процессов приемки, инвентаризации и складирования поставленного сырья.

7.4. Консультирование Пользователя по вопросам оформления необходимой разрешительной, локальной нормативно-правовой и иной документации.

7.5. Отправка специалистов (торговый менеджер и технолог) Правообладателя в Пекарню/Розничную точку Пользователя с целью осуществления очного обучения.

7.6. Технолог Правообладателя проводит очное обучение производственного персонала Пользователя по направлениям:

7.6.1. Технология ведения закваски.

7.6.2. Технология производства всего ассортимента продукции.

7.6.3. Технология складирования сырья и готовой продукции.

7.6.4. Технология производства цельнозерновой муки и продукции из нее.

7.6.5. Технология правильного использования инвентаря и оборудования.

7.6.6. Технология построения производственного цикла.

- 7.6.7. Технология правильного использования технологических карт.
- 7.7. Торговый менеджер Правообладателя проводит очное обучение торгового персонала Пользователя по направлениям:
 - 7.7.1. Работа с ERP-системой.
 - 7.7.2. Технология выкладки продукции на витрины.
 - 7.7.3. Методика эффективных продаж.
 - 7.7.4. Стандарты обслуживания целевой аудитории (покупателей).
 - 7.7.5. Стандарты поддержания чистоты в торговой зоне.
 - 7.7.6. Методика проведения промо-акций на торговых точках.
 - 7.7.7. Работа с претензиями и возражениями.
 - 7.7.8. Фотография рабочего дня торгового сотрудника.
- 7.8. Проверка готовности Пекарни/Розничной точки Пользователя к открытию: оборудование, сырье, расходные и рекламные материалы, торговый и производственный персонал и т.д.

Открытие Пекарни/Розничной точки

1. Проведение технического открытия Пекарни/Розничной точки.
2. Проведение официального открытия Пекарни/Розничной точки.

Сопровождение функционирования

1. Консультативная поддержка Пользователя по всем вопросам, связанным с текущей работой Пекарни/Розничной точки.
2. Организация поставки сырья и всех расходных материалов. Поставка Пользователю всех брендированных расходных материалов.
3. Поставка Пользователю всех промо-материалов.
4. Осуществление постоянного поиска решений, позволяющих повышать эффективность и экономическую целесообразность Пекарни/Розничной точки Пользователя.
5. Консультирование Пользователя по проведению маркетинговых акций.
6. Консультирование Пользователя по всем вопросам, связанным с контролирующими структурами.
7. Помощь в сертификации выпускаемой продукции.
8. Консультирование Пользователя по увеличению количества Пекарен/Розничных точек Пользователя на Территории Пользователя.
9. Консультирование Пользователя по вопросам технического обслуживания оборудования.
10. Осуществление поставки любого необходимого оборудования и/или инвентаря, потребность в котором образовалась в процессе текущей работы Пекарни/Розничной точки Пользователя.
11. Организация регулярного пополнения и обновления ассортимента Пекарни/Розничной точки Пользователя посредством дистанционного обучения при помощи Интернет-ресурса.
12. Организация обеспечения дистанционного контроля качества продукции, выпускаемой Пекарней/Розничной точкой Пользователя.
13. Осуществление стажировок персонала Пользователя на территории Правообладателя в течение всего периода действия настоящего Договора.
14. Предоставление Пользователю рекомендаций по вводу сопутствующего ассортимента, согласование поставщиков сопутствующего ассортимента.
15. Обеспечение Пользователя производственным Персоналом в течение всего срока действия Договора.
16. Осуществление аудита Пекарни/Розничной точки Пользователя не реже 2 (двух) раз в год.

17. Осуществление контроля работы Пекарни/Розничной точки Пользователя посредством системы видеонаблюдения и ERP-системы, с последующей дачей рекомендаций по улучшению работы.

18. Консультирование Пользователя по вопросам подбора подрядчиков для вывоза мусора, дератизации и пр.