

**Андерсон**<sup>®</sup>  
семейные кафе & кондитерские



# ОБ АНДЕРСОНЕ

*В АндерСоне верят, что у каждого в душе живет маленький ребенок, и делают все, чтобы гости были счастливы! Оказавшись в главном зале любого кафе сети сразу видишь, как детально проработан интерьер: в нем по-домашнему уютно и сразу хочется чашку чая и фисташковый рулет. Здесь кипит жизнь, постоянно слышен топот ног и детский смех, совсем рядом скачет лошадка и едет грузовик.*

*Для мам есть комната для кормления, пеленальный стол, запас памперсов, салфеток и подогреватель для бутылочек. Для малышей – большое детское меню, удобные стульчики, просторные игровые, много игрушек и книжек.*

*Папы оценят авторские рецепты и честные порции. Попробовать стоит все от пышных сырников до изысканных салатов, супов и пасты. Особого внимания заслуживают десерты, выпечка и, конечно, праздники – они тут самые лучшие!*



# НАШИ ЦЕННОСТИ

## В СЕТИ “АНДЕРСОН” СОЗДАНА ОСОБАЯ КУЛЬТУРА СЕМЕЙНОГО ОТДЫХА:

- ◆ Отличное атмосферное место, чтобы прийти всей семьей;
- ◆ Фирменное взрослое и детское меню для всех возрастов;
- ◆ Игровая зона и залы для проведения праздников;
- ◆ Безопасное пространство для детей, качественные игрушки;
- ◆ Проведение развлекательных, развивающих, кулинарных мастер-классов для всей семьи;
- ◆ Собственная команда сценаристов и аниматоров – у нас родители могут отдохнуть;
- ◆ Собственное производство с запатентованными десертами;
- ◆ Только самые свежие продукты и стандарты производства.



# НАША ГЕОГРАФИЯ



МОСКВА + ФАБРИКА

АРХАНГЕЛЬСК

ЯРОСЛАВЛЬ

НИЖНИЙ НОВГОРОД

СОЧИ

ТЮМЕНЬ

РОССИЯ

Продолжение следует...

# АНДЕРСОН СЕГОДНЯ

14

ЛЕТ ЛИДЕРСТВА  
НА РЫНКЕ

---

40

ДЕЙСТВУЮЩИХ  
КАФЕ

---

2

НА ЭТАПЕ  
ЗАПУСКА

---

1

СОБСТВЕННАЯ  
ФАБРИКА

---

>2300

ПРЕДСТАВЛЕННОСТЬ В  
МАГАЗИНАХ



# АНДЕРСОН СЕГОДНЯ

2000

СЕМЕЙНЫХ ПРАЗДНИКОВ  
В МЕСЯЦ

---

2500

ЗАКАЗНЫХ ТОРТОВ В  
МЕСЯЦ

---

15 000

СРЕДНЕЕ КОЛИЧЕСТВО  
ДОСТАВОК ИЗ КАФЕ  
В МЕСЯЦ

---

250 000

ГОСТЕЙ В  
МЕСЯЦ

---



# КАФЕ

Мы каждый день работаем для того, чтобы в городах рядом с нашими домами, для наших друзей и коллег, родных и детей, появлялась и счастливо развивалась культура семейных кафе, мест, где комфортно и ИНТЕРЕСНО всей семье от самых маленьких до самых больших ее представителей!



Наша миссия – сделать все то, на чем написано АндерСон частью каждого дня мам, пап, бабушек, дедушек и детей. Семей, в которых есть семейные ценности, традиции, культура общения с детьми, друзьями и друг другом.



АндерСон - компания предпринимательская, поддерживающая атмосферу новаторства, и самообновления, чтобы создавать атмосферу, способствующую рождению новых идей.



# ИНВЕСТИЦИИ. ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС. ВЛОЖЕНИЯ



<b>ПЕРВОНАЧАЛЬНЫЙ ВЗНОС</b>	2 400 000 рублей	Москва
	2 250 000 рублей	Московская область
	2 100 000 рублей	Санкт-Петербург в пределах КАД
	2 050 000 рублей	Санкт-Петербург и Область за пределами КАД
	2 000 000 рублей	Регионы и страны СНГ

<b>ВЛОЖЕНИЯ</b>	от 5 млн рублей	при мелком ремонте бывшего/действующего кафе
	от 10 до 30 млн рублей	при площади помещения от 150 до 1000 кв.м



# ЭТАПЫ ОТКРЫТИЯ

- 1 **Запуск**
- 2 **Разработка**
- 3 **GR**
- 4 **Штат**
- 5 **Маркетинг**
- 6 **Открытие**

- ✓ На период открытия кафе предоставляем своих лучших специалистов из «Команды открытия» для помощи и инструктажа сотрудников нового кафе.
- ✓ На протяжении всего времени сотрудничества мы предоставляем отдельную команду по работе с партнером, которая остается на связи.
- ✓ Проработка меню на местных продуктах совместно с Шеф-кондитером и Бренд-шефом.
- ✓ Техническое, организационное и консультативное содействие.



# ЭТАПЫ ОТКРЫТИЯ

<b>I ЗАПУСК</b>	<b>Инструкция по регистрации субъекта предпринимательской деятельности</b>	
	<b>Список кодов ОКВЭД необходимых для осуществления деятельности</b>	
	<b>Описание формата работы АндерСон</b>	
	<b>Пошаговый алгоритм запуска</b>	
	<b>Инструкция по работе с поставщиками в единой информационной системе по единым ценам</b>	
<b>2 РАЗРАБОТКА</b>	<b>Инструкция по подбору помещения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Описание алгоритма по подбору помещения</li> <li>- Чек-лист по подбору помещения</li> <li>- Презентация для арендодателей</li> <li>- Чек-лист по согласованию помещения и заключению договора</li> </ul>
	<b>Инструкции по формированию уникального стиля кафе и его технической оснащенности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Список требований по установке вентиляционного оборудования</li> <li>- Примеры планировок и дизайн-проектов кафе</li> <li>- Рекомендации по осуществлению ремонтно-строительных работ</li> <li>- Спецификации и сочетания стройматериалов</li> <li>- Спецификации уличных вывесок, описание процесса согласования уличных вывесок</li> </ul>
	<b>Инструкция по внутреннему оснащению кафе</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стандарты мебели АндерСон</li> </ul>
	<b>Стандарты по установке и оснащению бара и кухни</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Чек-листы по оснащению бара и кухни</li> <li>- Рекомендации по формированию меню бара и кухни</li> </ul>
	<b>Стандарты по формированию игровой зоны</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Чек-лист по оснащению игровой зоны</li> </ul>
	<b>Список необходимого оборудования</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Список хозяйственных принадлежностей</li> <li>- Список необходимых деталей интерьера</li> <li>- Спецификации материалов для логотипов и хештегов</li> <li>- Список необходимых рабочих материалов</li> <li>- Инструкции по оформлению информационных стендов и уголка потребителя</li> </ul>
	<b>Инструкции по установке кассового оборудования и системы учета</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Описание принципов работы системы учета liko</li> <li>- Описание принципов работы системы учета IC</li> <li>- Описание принципов работы системы учета MOZG</li> </ul>

# ЭТАПЫ ОТКРЫТИЯ

3 GR	Рекомендации по работе с государственными органами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рекомендации по соблюдению требований пожарной безопасности</li> <li>- Алгоритм действий в случае налоговых проверок</li> <li>- Алгоритм действий в случае внеплановых и плановых проверок</li> <li>- Инструкция по получению алкогольной лицензии</li> </ul>
4 ШТАТ	Рекомендации по подбору и работе с сотрудниками	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Описание алгоритма приема на работу</li> <li>- Алгоритм проведения аттестации для сотрудников</li> <li>- Алгоритм расчета заработной платы для сотрудников</li> <li>- Рекомендации по формированию системы мотивации для сотрудников</li> <li>- Рекомендации по графику работы</li> <li>- Список правил "12+1" для сотрудников</li> <li>- Обучающая вкусная книга и "Кодекс супергероев"</li> <li>- Рекомендации брендированной формы для сотрудников</li> </ul>
	Стандарты по работе сотрудников	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стандарт работы директора</li> <li>- Стандарт работы менеджера</li> <li>- Стандарт работы официанта</li> <li>- Стандарт работы праздничного менеджера</li> <li>- Стандарт работы аниматора</li> <li>- Стандарт работы шеф-повара</li> <li>- Стандарт работы су-шефа</li> <li>- Стандарт работы повара</li> <li>- Стандарт работы феи чистоты</li> <li>- Политика пряников и добровзносков</li> <li>- Стандарты внешнего вида и поведения сотрудников</li> <li>- Стандарты по работе с гостями</li> <li>- Стандарт по работе с бронированием и посадке гостей в зале</li> <li>- Регламент по проведению инвентаризаций</li> </ul>
5 МАРКЕТИНГ	Общие рекомендации по продвижению заведения и использованию рекламных каналов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рекомендации по разработке маркетинговых акций</li> <li>- POS - материалы</li> <li>- Рекомендации по проведению мероприятий и мастер-классов</li> <li>- Сезонные акции и предложения</li> </ul>
	Рекомендации по ведению социальных сетей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стандарты по оформлению социальных сетей</li> <li>- Стандарты по работе с другими социальными сетями</li> <li>- Описание платных инструментов по продвижению социальных сетей</li> <li>- Рекомендации по работе с блогерами</li> </ul>

# ЭТАПЫ ОТКРЫТИЯ

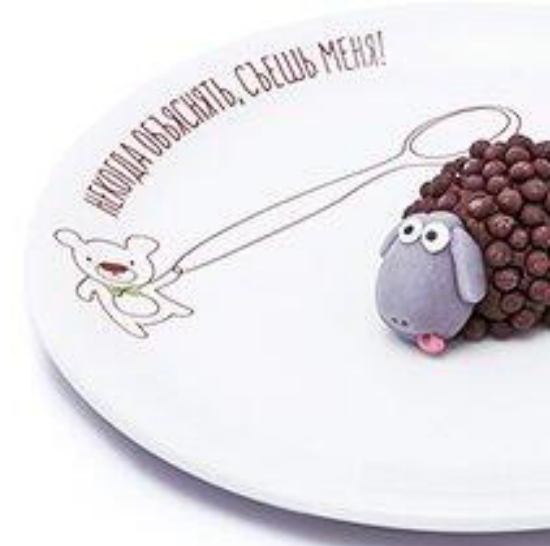
<b>6 ОТКРЫТИЕ</b>	Стандарты по организации работы в период технического открытия
	Стандарты по подготовке к официальному открытию
	Стандарты по рекламной кампании к официальному открытию
	Стандарты по проведению официального открытия

<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	Поэтапный план открытия кафе	Список рекомендованных поставщиков	Финансовая модель	Типовой договор аренды	Пример сметы по установке вентиляционного оборудования	Презентация по мебели
	Технологические карты бара, кухни и анимационных программ	Федеральные контракты по барной и кухонной продукции	Федеральные контракты по операционной деятельности	Презентация фирменной продукции	Исходники и примеры логотипов и хештегов	Исходники и примеры макетов меню
	Исходники и примеры макетов режима работы	Анкета для поиска сотрудников	Финальное тестирование для приема на работу	Шаблон трудового договора для приема на работу	Шаблон договора оказания услуг	Форма аттестации сотрудников
	Скрипты по работе с возражениями	Технологические карты	Чек-лист уборки зала	Чек-лист уборки туалета	Примеры маркетинговых акций	Макеты POS-материалов



# ЧТО ВХОДИТ В РОЯЛТИ?

1. Операционная поддержка территориального управляющего
2. Плановое изменение меню
3. POS - материалы
4. IT-поддержка (Работа с 1С, ИКО, DocsInBox, MOZG)
5. Разработка и реализация маркетинговых активностей в программе лояльности
6. Проверки ОКК, помощь в проработке корректирующих действий по результатам
7. Поддержка и обмен опытом в чате партнеров
8. Регулярные встречи с правообладателем
9. Юридическая консультационная поддержка при работе с государственными учреждениями (Роспотребнадзор, налоговая инспекция, пожарная инспекция)
10. Актуальные обучающие материалы для сотрудников



Скоро здесь  
будет Андерсон!



**ГОТОВЫ ОБСУЖДАТЬ  
И ДВИГАТЬСЯ ДАЛЬШЕ!**

**Андерсон®**  
семейные кафе & кондитерские



**#НиДняБезПодвига!**