

Dossier de Franquicia

Bakery Cafe

PANNUS

EST 1957

+34 623 203690
info@sdeyf.com
www.sdeyf.com

Contenidos

3	Origen
3	Concepto
4	Valores
	La franquicia
5	- El mundo de la panadería y su evolución.
6	- Un mundo con ventajas, cultura de mostrador y productos Delipatessen.
	Los franquiciados
7	- Valor único en el sector.
8	- Know-how, nuestro saber hacer.
9	- Fabricación propia y desarrollo constante
10	- Gestión, formación integral y asesoramiento permanente.
	Searching
12	- Recursos comerciales de búsqueda, asesoramiento y negociación.
	Datos de explotación
13	- Inversión
14	- Cuenta de explotación



Origen

PANNUS nace de la tradición del saber hacer en el mundo de la panadería, basándose en establecimientos de máxima calidad, con productos de elaboración propia y siguiendo las sabias fórmulas de sus maestros panaderos, que desde 1957 han ido aplicando y mejorando. PANNUS ofrece productos frescos, elaborados a partir de una larga fermentación, una elevada hidratación y que dan lugar a un exquisito sabor en todos los productos.



Concepto

Los establecimientos PANNUS son acogedores, dinámicos, modernos y con una excelente visualización de la gama de productos. Cuidamos al detalle la cultura del mostrador con la finalidad de transmitir al cliente una agradable sensación de compra.

PANNUS es un concepto de negocio que tiene la diferenciación necesaria y la especialización adecuada ante la oferta actual existente en el mercado. El mundo de la panadería es un sector cuya imagen se ha ido degradando debido a las ofertas de productos de baja calidad cuyo objetivo ha sido conseguir sólo un buen precio.



VALORES

*PANNUS, es la fórmula de éxito para dar los mejores productos, elaborados artesanalmente cada día, a precios democráticos.
PANNUS de calidad para todos nuestros clientes.*

La profesionalidad de PANNUS, cuenta con la experiencia de cinco generaciones de maestros Panaderos y con una red de fabricación propia basada en tres centros de producción de pan, un centro de producción de bollería y un centro logístico de cobertura nacional.

El equipo humano de PANNUS está formado por profesionales expertos en la dirección de la panadería a nivel nacional e internacional y profesionales con experiencia en el área retail y en la gestión integral del negocio.

En cada punto de venta existe una gran profesionalidad y un excelente servicio que hacen posible poder transmitir nuestros valores de la marca:

TRADICIÓN, CALIDAD, SERVICIO Y LIMPIEZA.



La Franquicia

EL MUNDO DE LA PANADERÍA Y SU EVOLUCIÓN.

Si hacemos una valoración del sector de la panadería observamos, como con el paso del tiempo, los productos de panadería han ido perdiendo valor. La poca profesionalidad en el punto de venta, junto con unos productos de baja calidad para dar un precio muy barato, han hecho que este sector no esté evolucionando.

Un buen ejemplo de lo que está sucediendo es ver como una gran mayoría de panaderos artesanos están desapareciendo, por lo que el resultado es que no haya evolución de nuevos productos y muchos de los que hay, tengan poca calidad.

Es un sector con carencias de especialización, con productos de poco valor añadido. Por ello, PANNUS recupera las fórmulas de los grandes maestros panaderos, conservado el origen y sin perder la profesionalidad en cada punto de venta.

En la actualidad, la gran mayoría de panaderías no están especializadas, son simples puntos de venta con una puesta en escena de productos con poca variedad y que han optado por un sistema de comercialización de productos congelados, por lo que queda degradada la tradición, la cultura del pan y la gran variedad de texturas, sabores y aromas.

PANNUS recupera la tradición, la calidad y una amplia oferta de productos única en el sector, a unos precios muy competitivos.



UN MUNDO CON VENTAJAS, CULTURA DE MOSTRADOR PRODUCTOS DELIPATESSEN®

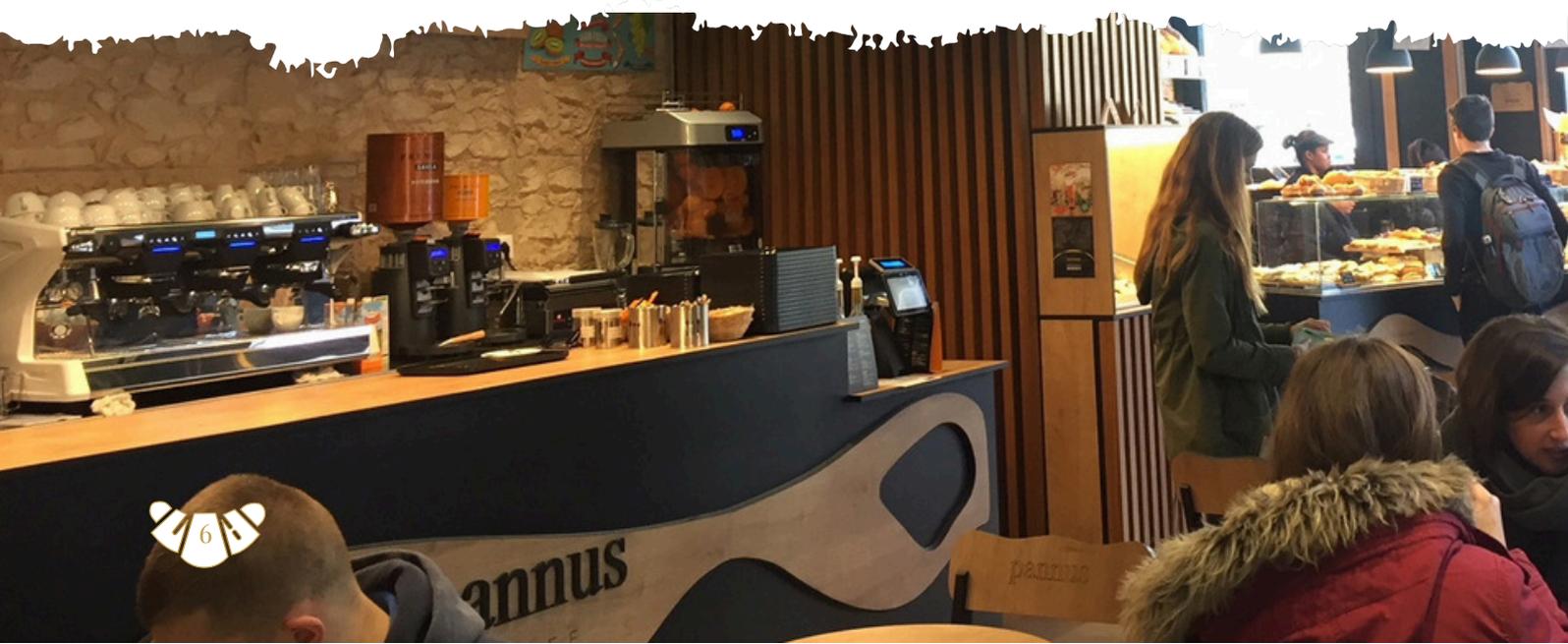
PANNUS, ofrece a sus franquiciados un sistema de negocio que durante cinco generaciones se ha ido desarrollando y mejorando con la experiencia de las 50 tiendas propias del grupo.

PANNUS es un negocio con VENTAJAS:

- Elaboración de todos los productos de forma artesana en la misma tienda.
- Elaboración de productos calientes durante toda la jornada de venta.
- Gama DELIPATESSEN, una marca de registrada por PANNUS.
- Amplia gama de productos, todos ellos acompañados de la máxima calidad y unos procesos de fabricación con las mejores materias primas.
- Precios competitivos.
- Cultura del mostrador PANNUS con una correcta exposición de productos en el lineal de venta.
- Profesionalidad en la atención del cliente.
- Gestión integral en el punto de venta, formación, manipulación.
- Optimización de los recursos del punto de venta, un acorde perfecto entre

la relación productiva del personal y las ventas del mismo.

- Experiencia en el análisis de la rentabilización del punto de venta. Cuando asesoramos en un local nos basamos en una recuperación de la inversión con un promedio de 18 a 24 meses.
- Gestión de personal (R.R.H.H) asesoramiento y selección de trabajadores para el punto de venta.
- PANNUS es la única franquicia integral del mercado de la panadería, en ella tenemos presente todos los puntos de productividad, control y gestión de negocio e incluimos la asesoría fiscal y contable de la misma.



Los Franquiciados

VALOR ÚNICO EN EL SECTOR

El sistema de trabajo y de negocio ofrecido por PANNUS, aporta al franquiciado una correcta rentabilidad en proporción a su inversión inicial, ya que con nuestro sistema conseguimos una media de rentabilidad de entre el 15%-18%.

Estos márgenes son posibles gracias a la alta productividad del negocio PANNUS, con una actividad de facturación diaria y un hábito de compra diario.

Contamos con la ventaja del cash-flow diario que nos permite tener una liquidez óptima para llevar a cabo una correcta gestión del negocio.

En los puntos de venta acompañados de degustación se aumenta notablemente la facturación, ya que ofrecemos a los clientes la posibilidad de desayunar, merendar, o simplemente tomar algo. Esto favorece la venta cruzada de productos y también aumenta la compra por impulso gracias a la gran oferta de productos de bollería existentes.

PANNUS aporta un sistema de negocio fácil y de éxito demostrado que hace disminuir el riesgo empresarial al emprender un negocio.



Los Franquiciados

KNOW HOW

Nuestro saber hacer

El saber hacer 'know-how', son los conocimientos que aporta PANNUS al franquiciado.

El franquiciado accede a un sistema de empresa experimentado y especializado en el sector.

Amplia gama de productos artesanos tanto en pan como en bollería dulce y salada.

Explotación del negocio con las pautas productivas y comerciales desarrolladas por PANNUS.

Formación, supervisión constante en el punto de venta y control de todos los puntos vitales para el éxito del negocio.

Todos estos factores están recogidos en los manuales de formación, manipulación y gestión de los puntos de venta.





FABRICACIÓN PROPIA *y desarrollo constante.*

PANNUS dispone de tres centros de producción de pan donde se elaboran las masas frescas de los distintos productos de la gama, bajo las fórmulas de nuestros maestros panaderos y con las mejores materias primas.

Contamos con más de 60 panes diferentes, incluida la gama DELIPATESSEN formada por panes únicos en el mercado con los que nos diferenciamos frente a la competencia de la zona. En la actualidad no hay una oferta tan precisa en el sector y con esta denominación.

La gama DELIPATESSEN se convierte en un referente por ser un producto de oferta única.

PANNUS está en una evolución constante en el desarrollo de nuevos productos, así como también en todas las campañas del sector.

Cuando el franquiciado recibe los productos, este solo debe de realizar unas fases sencillas de elaboración y cocción en el punto de venta, pero es importante que los realicen bajo los parámetros de la marca. La calidad de los productos son la suma de cada uno de los pasos de los sistemas de producción.

Nuestro sistema ofrece una correcta productividad y fácil manipulación de productos de alta calidad de elaboración propia y recién hechos durante todo el día. Además tenemos un sistema de Control de costes que permite reducir las mermas y los errores.

LÍDERES EN
I M A G E N
G E S T I Ó N

sabor

CALIDAD

Clase

CARÁCTER



Los Franquiciados

GEStiÓNfORmAción iNtEGRAL

y asesoramiento permanente.

La formación del franquiciado y de sus empleados son factores básicos para la correcta evolución del negocio. Ofrecemos un plan completo de formación en el que estamos destinados a transmitir y afianzar todos los conocimientos del sistema de operaciones que dan forma al concepto PANNUS.





TEÓRICA Se transmite la historia y la filosofía de la empresa, se forma sobre la gestión de clientes, operativa de pedidos, turnos y horarios.

Duración estimada: 5 días (central o local propio).



PRÁCTICA Transmitimos y enseñamos cómo debemos realizar una venta, la atención del cliente, la preparación de productos, cultura de mostrador y operativa de caja.

Duración estimada: 5 días/40 horas (local franquiciado o propia).



APERTURA Aplicamos todos los valores transmitidos en los anteriores planes de formación desde el primer momento de apertura. Duración estimada: 10 días/80 horas (local del franquiciado). PANNUS, también ofrece la formación y el apoyo continuo para mantener la calidad y todos los parámetros estimados de la marca.



FORMACIÓN CONTINUA Presencia semanal en el local del franquiciado, supervisamos la Imagen del punto de venta, cultura de mostrador, calidad en el servicio de los productos y atención del cliente, resolución de incidencias, supervisión de ventas semanal, asesoramiento de próximas novedades y campañas mensuales.

Un equipo de profesionales se preocuparán para que sus centros día a día mejoren y que en ellos no se creen malas tendencias de operativa de gestión y trabajo.

Apoyo integral en todas las áreas, desde la búsqueda y apoyo del local, campaña de apertura, apoyo en la contratación del personal adecuado, correcta utilización de los manuales de manipulación, entrega de manuales a los franquiciados cuando se realicen cambios en los procedimientos, nuevos manuales para el correcto funcionamiento.



Searching

RECURSOS COMERCIALES DE BÚSQUEDA, *asesoramiento y negociación*

El trabajo de searching o asesoramiento del local es un punto esencial para PANNUS, todos los locales tienen que tener una imagen integrada con el producto que ofrecemos, por ello nuestro sistema integral de llaves en mano aporta uniformidad en cada punto de venta.

La imagen en los locales es muy importante para que nuestros clientes se sientan cómodos y vean establecimientos homogéneos y con una imagen de calidad.

De esta forma queremos destacar que la imagen del establecimiento, junto con la gran variedad de los productos y una correcta ubicación hacen que estos puntos de venta sean fáciles de identificar por nuestros clientes.

Requisitos que debemos cumplir con la búsqueda de locales: •

Superficies de entre 50 m² y 150 m². Disponer de fachada mínima

de 3,5 metros.

- Altura superior a 2,5 metros.
- Accesibilidad a pie de calle.
- Zonas muy comerciales y con gran paso de gente.
- Poblaciones mínimas de 15.000 habitantes.
- Ofrecemos un equipo especializado a nivel técnico para ayudar y asesorar en la búsqueda del local.

Datos de explotación

INVERSIÓN

A continuación detallamos los datos estimados para una inversión en un establecimiento de 100 m². La inversión exacta de cada franquiciado se concretará en base al local escogido en cada caso. Estas partidas no incluyen IVA.

ADECUACIÓN DEL LOCAL 70.000 €

Proyecto de obra + Proyecto de actividad (según municipio)	5.000 €
Obra Civil (Obra completa para adecuar la actividad) (excepto tasas, acometidas)	65.000 €

EQUIPOS Y MOBILIARIO 75.000 €

Maquinaria (Hornos, fermentadoras, cortadoras,..)	35.000 €
Expositores, sillas, mesas	8.000 €
Mobiliario, decoración, cerramientos, rótulos	18.000 €
Exposición bebidas y complementos varios	8.000 €
Equipamientos informáticos y software (excepto menaje y seguridad)	6.000 €

INVERSIÓN INICIAL 145.000 €

Canon de entrada PANNUS	15.000 €
-------------------------	----------

RECURSOS NECESARIOS 160.000 €

Datos de explotación

CUENTA DE EXPLOTACIÓN

CUENTA DE RESULTADOS	€ SIN IVA	%
INGRESOS	460.000 €	100%
Ventas	460.000 €	100%
COSTES VARIABLES	230.000 €	50%
Coste de Ventas (productos + mermas)	230.000€	50%
Royalties	No	50%
Canon Publicidad	No	50%
MARGEN CONTRIBUCIÓN	230.000 €	50%
COSTES FIJOS	149.040 €	32,4%
Personal	92.000 €	20%
Alquiler	36.800 €	8%
Suministros	13.800 €	3%
Mantenimiento	2.300 €	0.5%
Asesoría	2.300 € 920	0.5%
Seguros	€ 920 €	0.2%
Varios	80.960 €	0.2%
RESULTADO ORDINARIO		17,6%

NOTAS A LA CUENTA DE EXPLOTACIÓN

Los datos presentados en esta tabla son medias basadas en la experiencia obtenida hasta la fecha en establecimientos propios del grupo. Estos datos variarán dependiendo de la localización del negocio, de la competencia de la zona y muy especialmente de la labor, el esfuerzo y el saber hacer del franquiciado, en la gestión de su negocio y en la aplicación del sistema de negocio PANNUS. Estos datos, en ningún caso, suponen una garantía de que el franquiciado se aproxime a resultados similares. Los resultados operativos mostrados son antes de impuestos, amortizaciones e intereses.

DATOS DE LA FRANQUICIA

Nº del ministerio de economía y competividades franquiciadores
RIFRA: 2012255709084F
AEF asociación española de franquicadores,

miembro en pleno dominio.

Financiación Banco Sabadell





+34 623 203690

info@sdeyf.com

www.sdeyf.com



Bakery Cafe

PANNUS

EST 1957