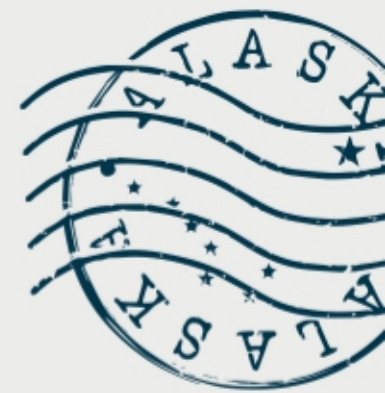




**ОТКРОЙТЕ КОФЕЙНЮ  
В УНИКАЛЬНОМ СТИЛЕ  
ДИКОЙ АЛЯСКИ**

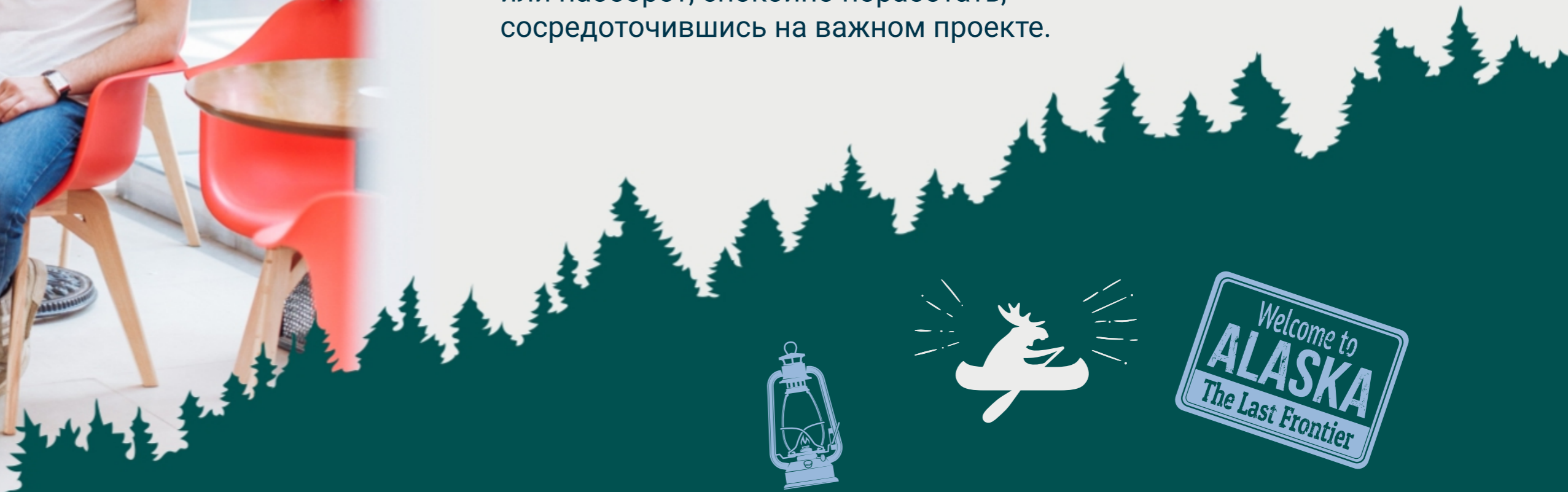




# JEFFREY'S COFFEE - культовый проект, запущенный в марте 2014

Нам всегда была близка атмосфера путешествий и постоянный поиск чего-то нового, поэтому Jeffrey's стал олицетворением этих принципов как в дизайне, так и в его работе.

Здесь приятно встретится с друзьями и отдохнуть, или наоборот, спокойно поработать, сосредоточившись на важном проекте.







**23 КОФЕЙНИ**  
**В МОСКВЕ И РЕГИОНАХ РОССИИ**





Wild  
frontier







Welcome to  
**ALASKA**  
The Last Frontier



**NEVER STOP  
EXPLORING**





## ФОРМАТ

# КОФЕ С СОБОЙ

Классический кофе-бар с небольшим количеством посадочных мест и 1–2 бариста в смене. Быстрый запуск и небольшой бюджет открытия идеальны для начинающих предпринимателей.

### РЕГИОНЫ

7-15 м<sup>2</sup>,  
2-3 места

704 000 ₽

540 000 ₽

80%

160 ₽

310%

100 000 ₽

6+ месяцев

### Помещение

Общие инвестиции

Месячный оборот

% дохода от кофе

Средний чек

Средняя наценка

Прибыль

Окупаемость

### МОСКВА

7-15 м<sup>2</sup>,  
2-3 места

744 000 ₽

800 000 ₽

80%

210 ₽

360%

150 000 ₽

8+ месяцев



Бюджет на открытие: **от 464 000 ₽**

Паушальный взнос: **240 000 ₽**





## ФОРМАТ

# МИНИ-КОФЕЙНЯ

Формат небольшой кофейни с посадочными местами и расширенным меню. В данный момент, является самым популярным в нашей сети.

### РЕГИОНЫ

20-30 м<sup>2</sup>,  
6-10 мест

1 175 000 ₽

530 000 ₽

70%

185 ₽

260%

140 000 ₽

8+ месяцев

### Помещение

Общие инвестиции

Месячный оборот

% дохода от кофе

Средний чек

Средняя наценка

Прибыль

Окупаемость

### МОСКВА

20-30 м<sup>2</sup>,  
6-10 мест

1 285 500 ₽

680 000 ₽

70%

240 ₽

280%

180 000 ₽

10+ месяцев

Бюджет на открытие: от 825 500 ₽

Паушальный взнос: 350 000 ₽



## ФОРМАТ

# КОФЕЙНЯ

Кофейня с 10 и более посадочными местами и одновременной работой 2-3 бариста. Хорошо подходит для мест с большим трафиком (первые линии, торговые и бизнес-центры)

### РЕГИОНЫ

30-80 м<sup>2</sup>,  
10-40 мест

1 782 000 ₽

800 000 ₽

65%

190 ₽

305%

230 000 ₽

10+ месяцев

### Помещение

Инвестиции

Месячный оборот

% дохода от кофе

Средний чек

Средняя наценка

Прибыль

Окупаемость

### МОСКВА

30-80 м<sup>2</sup>,  
10-40 мест

1 872 000 ₽

1 200 000 ₽

65%

265 ₽

355%

300 000 ₽

12+ месяцев

Бюджет на открытие: от 1 432 000 ₽

Паушальный взнос: 350 000 ₽







## ФОРМАТ

# ТАЙМ-КОФЕЙНЯ

Уникальный формат, в котором гости платят за время, проведенное в кофейне. В стоимость включены напитки, сладости, настольные игры, игровые приставки и интересные мероприятия.

### РЕГИОНЫ

100-160 м<sup>2</sup>,  
80 мест

1 904 000 ₽

950 000 ₽

90%

210 ₽

360%

180 000 ₽

11+ месяцев

### Помещение

Инвестиции

Месячный оборот

% дохода от кофе

Средний чек

Средняя наценка

Прибыль

Окупаемость

### МОСКВА

130-200 м<sup>2</sup>,  
100 мест

3 004 000 ₽

1 300 000 ₽

90%

260 ₽

440%

270 000 ₽

15+ месяцев

Бюджет на открытие: **от 1 849 000 ₽**

Паушальный взнос: **350 000 ₽**



# ПОМОГАЕМ НАЙТИ ИДЕАЛЬНОЕ ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ВАШЕЙ КОФЕЙНИ

Открыв за 8 лет более 150 кофеен по нашим проектам Jeffrey's Coffee, Coffee Moose, NewYork Coffee, мы накопили огромный опыт, который помогает нам находить наиболее рентабельные локации.

**Вы получите рекомендации по поиску помещения,** а наши специалисты оценят потенциал выбранных вами мест. В Москве и области мы можем полностью взять поиск помещения на себя.



## ОЦЕНКА РЕНТАБЕЛЬНОСТИ

на основании собранных данных и семилетнего опыта работы в данной сфере

## ОЦЕНКА ЛОКАЦИИ

по проходимости, конкурентам, целевой аудитории и другим параметрам

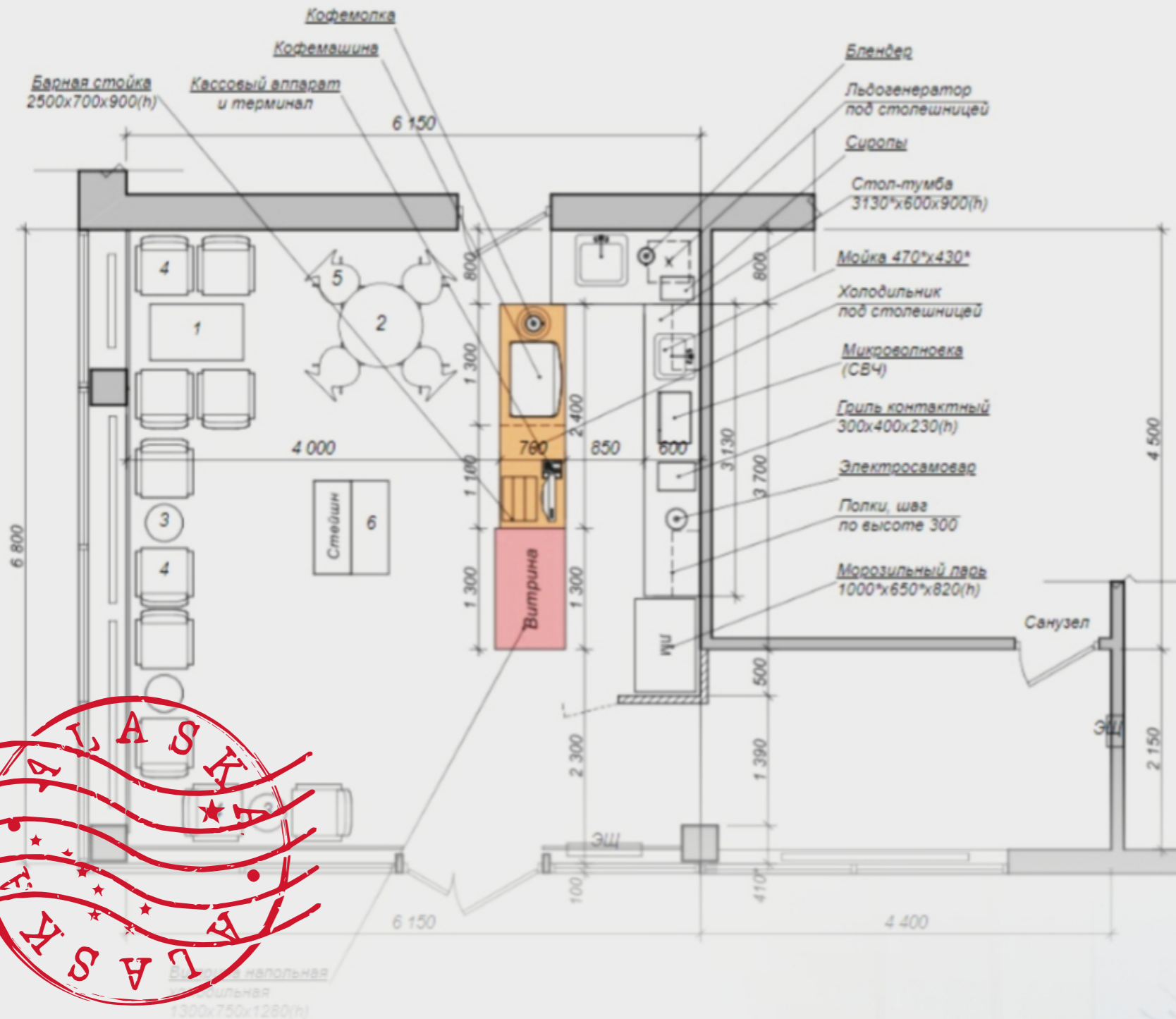
## ОЦЕНКА ЗАТРАТ,

требуемых для открытия на выбранной площади



# Домодедово. Jeffrey's Coffee (Coffee shop)

## План расстановки оборудования



## РАЗРАБАТЫВАЕМ ДИЗАЙН-ПРОЕКТ

Мы трепетно относимся к дизайну кофейни и думаем о том, как в ней чувствуют себя не только гости, но и бариста.

Архитектор учтет ваши пожелания и поможет создать в вашем помещении комфортное и функциональное пространство.



### 9 ЗАПОВЕДИ ДЖЕФФРИСА

- 1. Наша главная задача — сделать так, чтобы гости остались довольны и захотели к нам вернуться.
- 2. Мы приветствуем инициативу и способность обнаруживать проблему. К лени и равнодушию у нас нулевая терпимость.
- 3. При решении рабочих вопросов все честно друг с другом. Ложь недопустима.
- 4. Ключевой критерий оценки — качество и своевременность выполнения задачи, а не личное отношение к человеку.
- 5. В Джеффрис нет места возрасту, оно всегда должно соответствовать делу.



# ПРОВОДИМ ОБУЧЕНИЕ В СОБСТВЕННОЙ АКАДЕМИИ

Люди – основа бизнеса, ведь от их работы зависят такие важнейшие факторы, как качество, сервис, скорость и, наконец, рентабельность кофейни.

Сотрудников нужно качественно и системно обучать, а сделать это возможно только имея необходимую инфраструктуру.

**Академия Jeffrey's** – это полноценный учебный центр, который осуществляет подготовку как линейного, так и управленческого персонала.

Все занятия ведутся на основе тщательно продуманных программ и включают в себя теорию, практику, а также тесты, аттестации и другие инструменты проверки качества усвоенных знаний и навыков.

[jeffreys.ru/academy](https://jeffreys.ru/academy)





## Программа курса бариста

О чем вы узнаете в процессе обучения?



### Кофейное оборудование и приготовление эспрессо

- Эспрессо-машина, кофемолка
- Темперовка; теория и настройка эспрессо
- Чистка кофейного оборудования



### Приготовление кофейных напитков на основе молока

- Основы взбивания молока
- Приготовление классических кофейных напитков
- Обзор и приготовление фирменных напитков
- Состав молока, основные функции каждого из



### Сервис в кофейной сфере и работа с гостями

- Кофейный рынок
- Принципы сервиса
- Работа с гостем
- Техники продаж

## ПОСТОЯННО ПОПОЛНЯЕМ БАЗУ ДАННЫХ

Все инструкции, чек-листы, правила для бариста и материалы для франчайзи представлены в виде единого сайта, что делает работу максимально комфортной и эффективной.



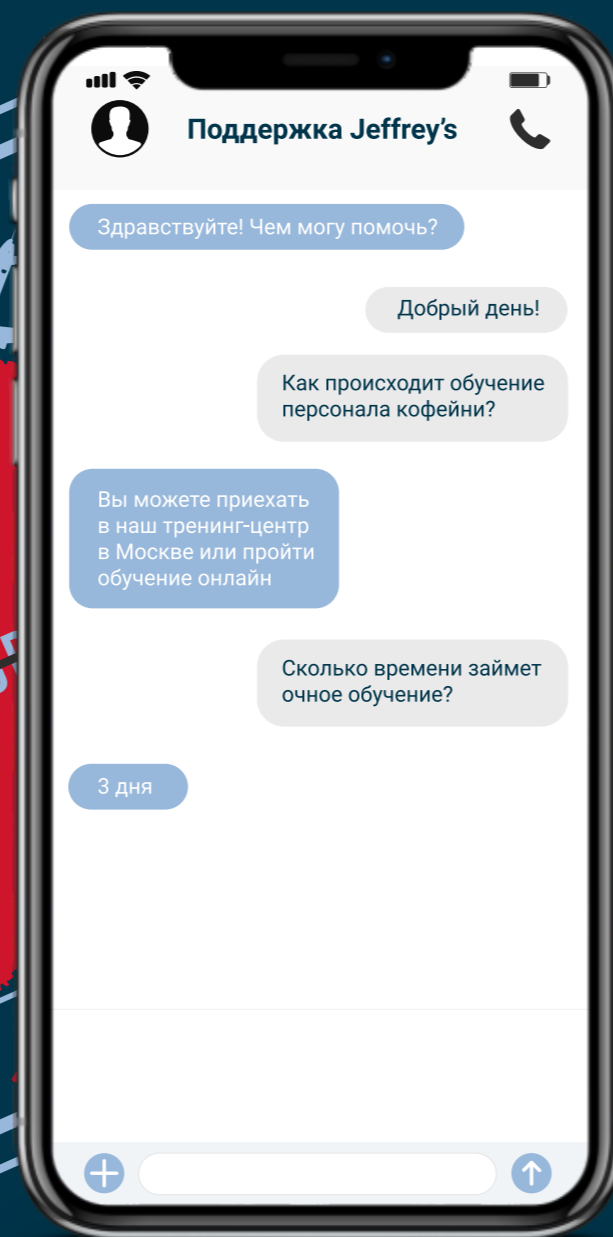


# ЛИЧНО ПРИЕЗЖАЕМ В ВАШ ГОРОД, ЧТОБЫ ПОМОЧЬ С ОТКРЫТИЕМ

и подготавливаем ваш персонал  
к приему гостей







## А ТАКЖЕ ОСТАЕМСЯ С ВАМИ НА СВЯЗИ 5 ДНЕЙ В НЕДЕЛЮ

и помогаем с решением любых  
организационных вопросов



# ОГРОМНЫЙ ПЛЮС РАБОТЫ С НАШЕЙ СЕТЬЮ

Вы уже на старте получаете более низкие закупочные цены на основную продукцию, чем обычные оптовики.

Это возможно благодаря огромному объему закупок и репутации, которые имеет наша компания.

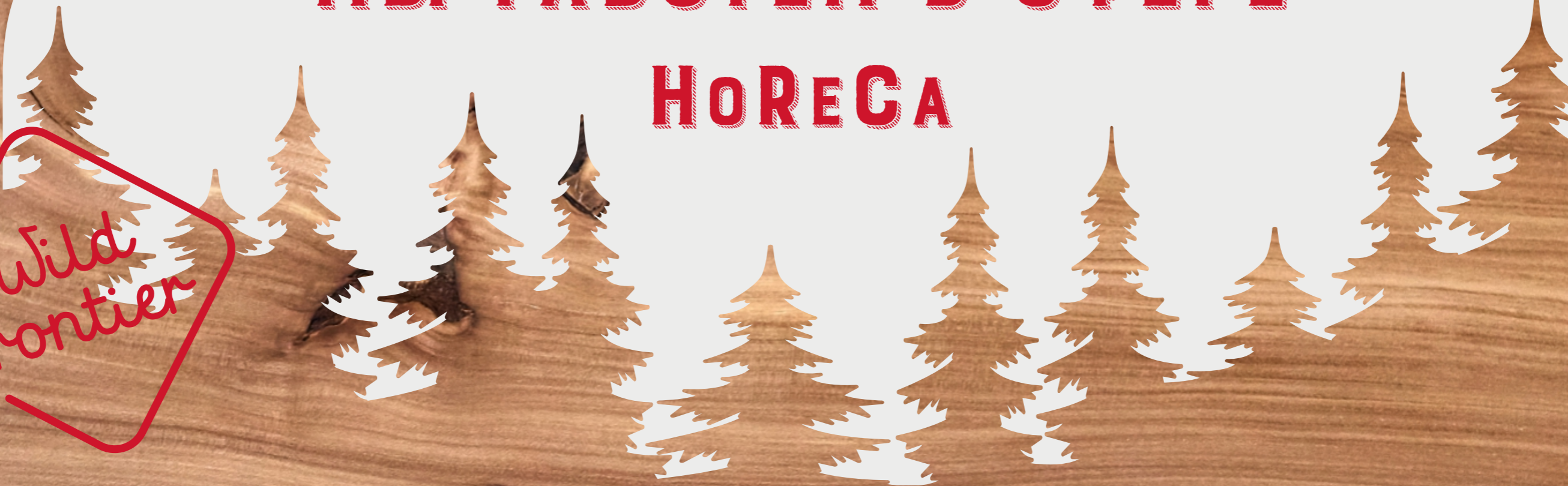




**БОЛЕЕ 8 ЛЕТ**

**МЫ РАБОТАЕМ В СФЕРЕ**

**НОРЕСА**





# МЫ ОТКРЫЛИ И РАЗВИВАЕМ 6 УСПЕШНЫХ ПРОЕКТОВ



## COFFEE MOOSE

Сеть городских кофеен  
117 заведений



## JEFFREY'S COFFEE

Сеть кофеен  
23 заведения



## HOTDOGGER

Сеть хот-договых  
51 заведение



## ДЕЛО НЕ В ВИНЕ

Винный бар



## MORE POKE

Гавайская кухня



## NEW YORK COFFEE

Сеть тайм-кофеен  
25 заведений



**БОЛЕЕ 200  
ОТКРЫТЫХ  
ЗАВЕДЕНИЙ  
В РОССИИ  
И СНГ**





# СМИ О НАС





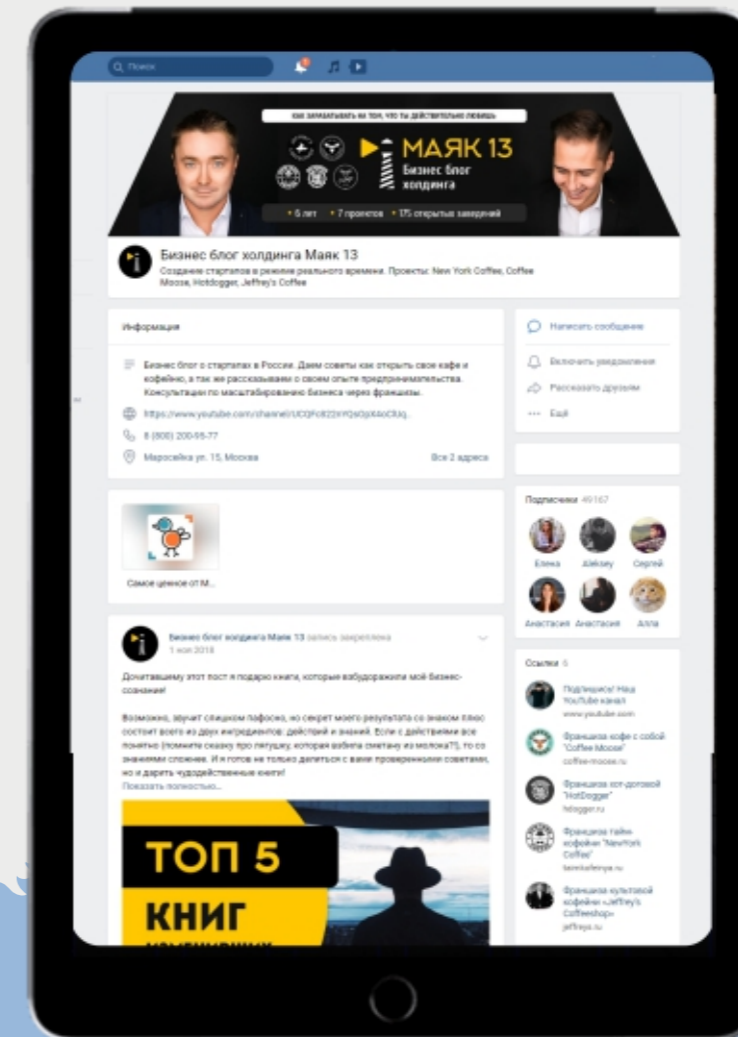
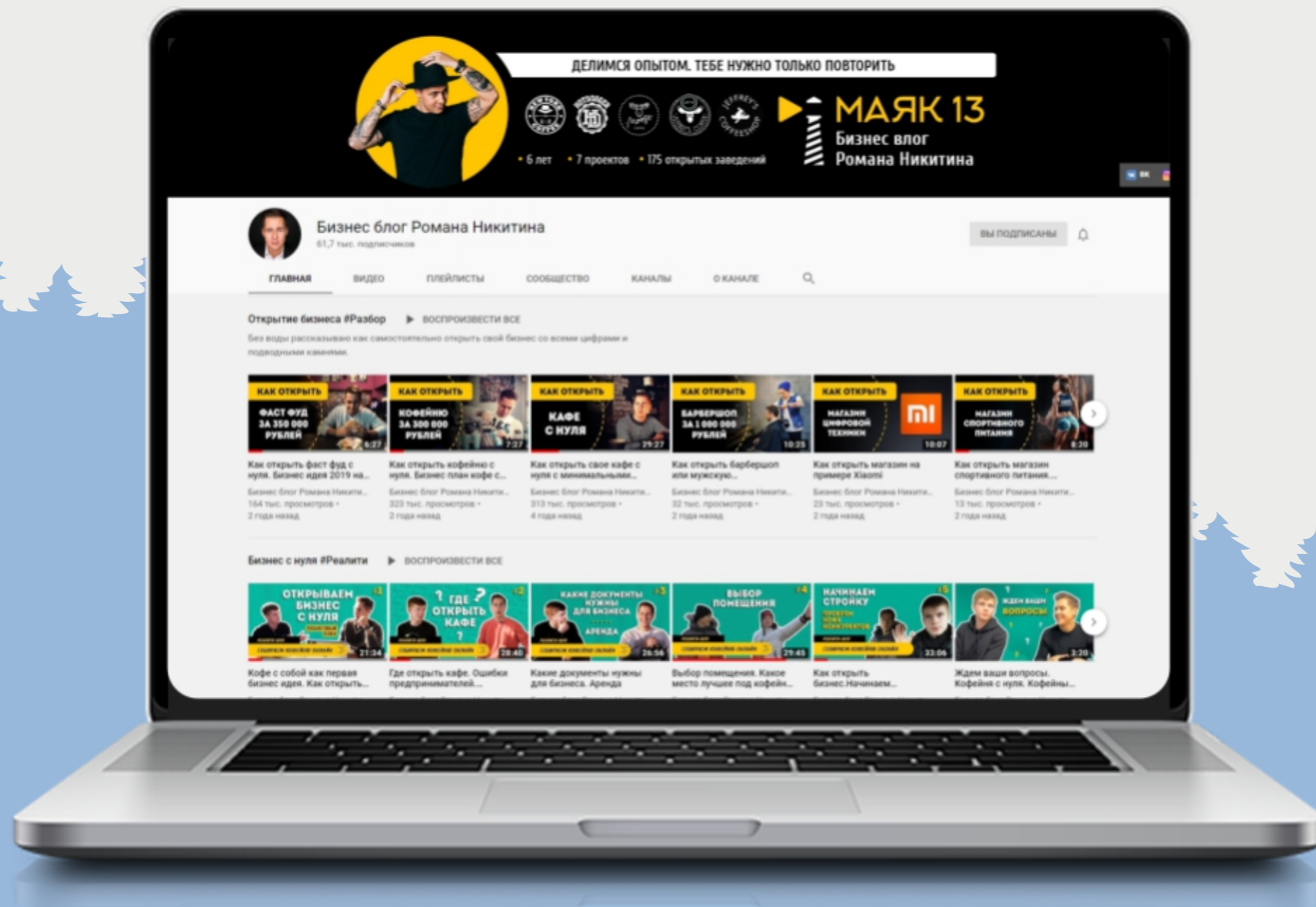
YouTube-канал о бизнесе  
75 000 подписчиков

Бизнес влог  
Романа Никитина

# СЛЕДИТЕ ЗА НАШЕЙ ИСТОРИЕЙ

Блог нашего холдинга Вконтакте  
49 000 подписчиков

Бизнес блог  
холдинга «Маяк 23»





# ПОДДЕРЖКА НА КАЖДОМ ЭТАПЕ ОТКРЫТИЯ КОФЕЙНИ

## ОТКРЫТИЕ

- План открытия филиала
- Смета на открытие
- Финансовый план

## ЮРИДИЧЕСКИЕ И БУХГАЛТЕРСКИЕ ВОПРОСЫ

- Регистрация юр.лица
- Выбор системы налогообложения
- Кассовые документы

## ПОМЕЩЕНИЕ

- Система поиска помещения
- Презентация для арендодателей
- Критерии оценки локации
- Договор аренды и субаренды
- Дизайн-проект помещения
- План расстановки оборудования и электроприборов
- Список необходимой мебели и техники
- Брендбук

## МЕНЮ И ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Список продуктов к закупке
- Рекомендации по закупке
- Рецепттура всей продукции
- Видеоуроки приготовления напитков

## СТАНДАРТЫ РАБОТЫ

- Организационный процесс
- Чек-лист администратора
- Чек-лист сотрудника
- Подготовка рабочего места
- Мониторинг проверки качества работы заведения
- Работа с CRM-системой
- Работа с баром
- Правила эксплуатации техники
- Правила обслуживания клиентов
- Работа с проблемными клиентами
- Меню, плейлист





## ОБОРУДОВАНИЕ И ПОСТАВЩИКИ

- Поставщики оборудования
- Поставщики мебели
- Поставщики продуктов
- Поставщики расходных материалов
- Партнерские скидки
- Рекомендации по закупке



## СКЛАД И ХРАНЕНИЕ ПРОДУКЦИИ

- Система складского учета
- Разделение хранения продукции
- Маркировка
- Срок годности и количество товара
- Списание продуктов



## РЕКЛАМА И МАРКЕТИНГ

- Инструкции по маркетингу во ВКонтакте
- Инструкции по маркетингу в Instagram
- Инструкции по маркетингу в TikTok
- Готовые посты для социальных сетей
- Использование таргетированной рекламы
- Работа с лидерами мнений города
- Баннерная реклама, флаеры и работа с проходящим трафиком
- Программа официального открытия
- Система скидок и программа лояльности



## ДИЗАЙН-МАКЕТЫ

- Афиши и визитки
- Дизайн меню, лайтбоксов, тейблентов
- Дизайн входной группы
- Наружная реклама, баннеры
- Подарочные карты, сертификаты



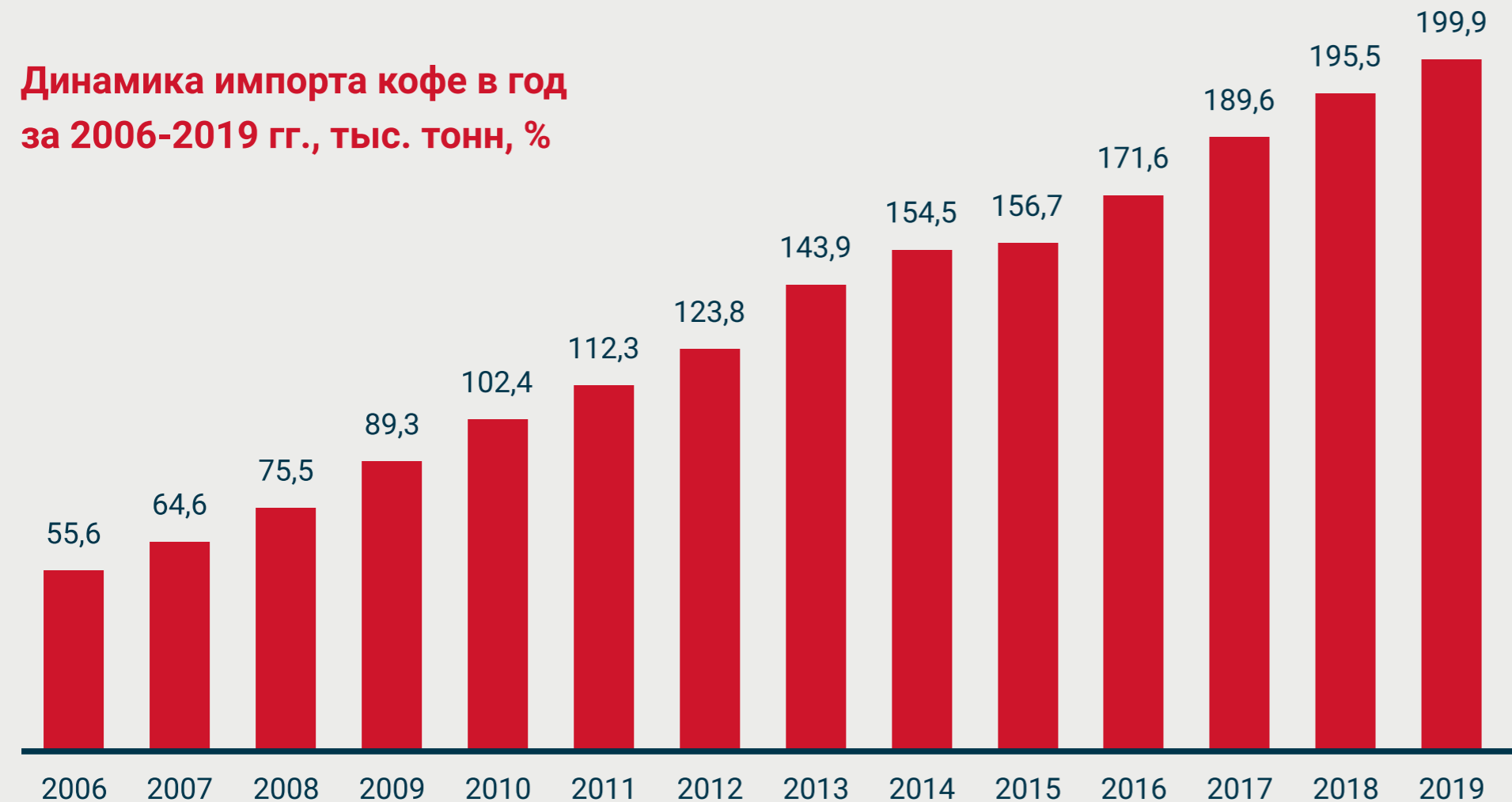
## ПЕРСОНАЛ

- Инструкции по поиску персонала
- Трудовые договора
- Регламент работы
- Обучение персонала
- Формирование зарплаты
- Программы мотивации
- График работы
- Система контроля персонала



## Потребление кофе показывает стабильный рост на протяжении многих лет

Динамика импорта кофе в год за 2006-2019 гг., тыс. тонн, %



РБК Исследования рынков: Российский рынок кофеен, (исходя из данных ФТС)

## Потенциал роста потребления - 1,5-2 раза

Потребление на душу населения (кг в год)

Финляндия	12,2
Германия	6,6
Италия	5,6
Нидерланды	5,3
Франция	5,1
Сша	4,5
Испания	4,5
Япония	3,5
Великобритания	3,3
Польша	2,3
Россия	1,7
Украина	1,6

Данные International Coffee Organization, 2015 год





**КОФЕ –**  
**ПРОСТОЙ И ПОНЯТНЫЙ**  
**ПРОДУКТ, ПОПУЛЯРНОСТЬ КОТОРОГО**  
**РАСТЕТ С КАЖДЫМ ГОДОМ**

Эти два качества совместно с опытом и грамотной системой  
позволяют открываться и успешно работать нашим кофейням  
по всей России и СНГ







**ЕСЛИ ВЫ ВСЕГДА  
МЕЧТАЛИ ОТКРЫТЬ  
СВОЮ КОФЕЙНЮ -  
ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ  
В НАШУ КОМАНДУ!**

8-800-200-95-77

[franchise@jeffreys.ru](mailto:franchise@jeffreys.ru)

ALASKA.  
COFFEE.  
WILD.

