FARFOR
доставка еды

ФРАНЧАЙЗИНГ

Построй свой бизнес под известным брендом

Доставка №1
с 11- летним стажем

Лауреат рейтинга
«ТОП-100 франшиз 2021»
по версии портала БиБосс.ру

«Топ-5 франшиз в отрасли
питания 2021»
по версии портала БиБосс.ру

Привлекательный
работодатель-2014.
Ежегодное исследование

«Топ-5 франшиз в категории
кафе и рестораны 2021»
по версии TopFranchise.ru

Шестая позиция на
российском рынке доставки
готовой еды 2021г. по
Версии РБК

Кто мы такие?

"FARFOR" – международная франчайзинговая сеть ресторанов доставки еды, с большим прибыльным оборотом. Компания основана в Уфе в 2010 году. Мы - первая и единственная на рынке России компания, специализирующаяся на доставке еды уже 12 лет. За это время нами был приобретен ценный опыт по запуску и управлению предприятиями общественного питания. Добились высоких показателей в бизнесе и разработали эффективную бизнес-модель.

Наши цели

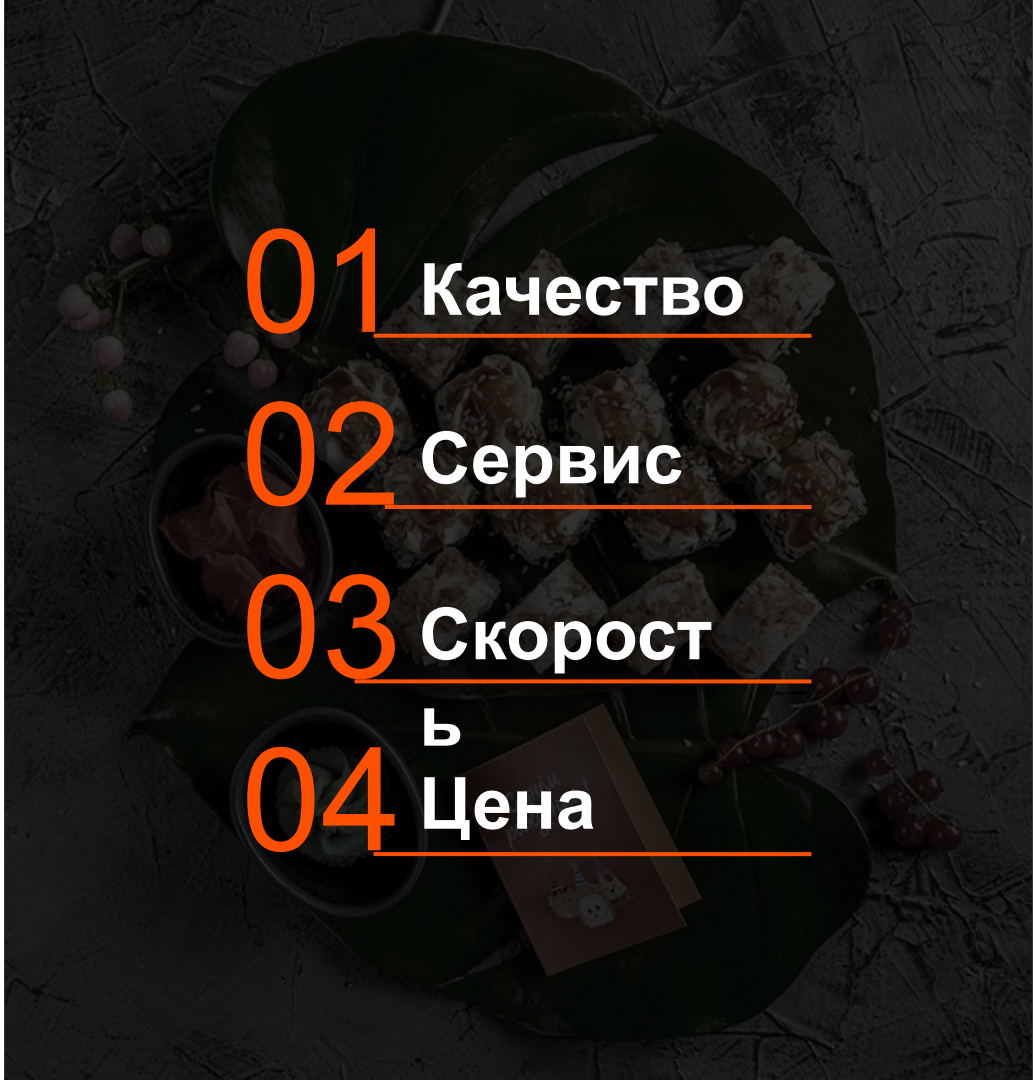
01 Построить узнаваемый бренд

02 Готовить и доставлять еду в каждый дом

4 столпа FARFOR

Когда рынок доставки еды только формировался, мы, сами будучи клиентами, чувствовали, чего не хватает: доставка была долгой, еда сомнительного качества, сервис оставлял желать лучшего, а цены были завышены.

Нам хотелось сделать доступную еду, для заказа которой не нужен повод. Так сформировались фундаментальные столпы нашего ресторана доставки.



Франшиза в цифрах

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС	~~200 00 руб.~~ 1 руб.
ВЛОЖЕНИЯ * стартовые инвестиции	от 3 200 000 руб.
ОБОРОТЫ	от 2 800 000 руб./мес.
РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ	от 10%
ТОЧКА БЕЗУБЫТОЧНОСТИ*	от 1 000 000 руб.
РОЯЛТИ	4,5%
ОБУЧЕНИЕ ПЕРЕД ЗАПУСКОМ	от 100 000 руб.

*Обязательно обсудить в переговорах.

Формат Extra

Бюджет открытия
от 3 200 000 ₽
Площадь от 60 м²
Персонал 4 человека
В меню - роллы

Небольшая кухня. Меню, ограниченное только роллами. Кухня, которая специализируется только на доставку. Преимущество - в минимальном бюджете для открытия и в минимальных ежемесячных затратах. Это отличный вариант для старта в нашей сети.

АНТИКРИЗИСНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Формат
Dark kitchen

Бюджет открытия
от 5 200 000 ₽
Площадь от 80 м²
Персонал 7 человек
В меню – роллы, пицца, супы, салаты, закуски, WOK

Кухня, которая готовит еду только на доставку. Отсутствуют посадочные места и зона самовывоза. Преимущество для вас — в небольшом бюджете для открытия и в минимальных ежемесячных затратах. Преимущество для клиента – в большом выборе блюд. Он сможет заказать роллы, пиццу, и закуски, салаты в одном заведении..

Формат
Open kitchen

Бюджет открытия
от **6 900 000 ₽**
Площадь от 100 м²
Персонал 10 человек
В **меню – роллы, пицца, супы, салаты, закуски, WOK**

Открытая кухня, работающая на доставку и самовывоз. Клиент может прийти, сделать и забрать заказ в заведении
Преимущества формата: вы становитесь открытыми для клиента. Вывеска и самовывоз работают как реклама, растет выручка

Формат Street kitchen

Бюджет открытия от 9 500 000 ₽
Площадь от 140 м²
Персонал 15 человек
Основное меню – роллы, пицца, супы, салаты, закуски, WOK
Возможность запуска Street-меню (бургеры, пита, блюда на зал)

Открытая кухня с доставкой, самовывозом и залом. Клиент может прийти на точку, заказать, забрать заказ с собой или съесть его в зале. Преимущество для клиента — в зале можно отлично провести время. Преимущества для вас — вывеска и зал работают как реклама, растет выручка

Преимущества франшизы

Расти и развиваться вместе — это наш подход! Мы не раскидываемся деньгами, все наши решения предполагают экономическую целесообразность. Мы грамотно распределили расходы в бюджете на запуск предприятия. За счет эффективности производства и грамотного маркетинга мы можем предоставлять услуги высокого класса и при этом зарабатывать деньги для дальнейшего развития. Становясь партнером FARFOR, Вы будете состоять в клубе предпринимателей и получите доступ к общению со всеми партнерами-это уникальная возможность в реальном времени обсудить интересующие вопросы и найти решения для любого кейса. .

Постоянная поддержка

- маркетинг
- бухгалтерия
- юриспруденция
- кухня
- управление

Единый колл-центр

Центральным офисом организован единый центр по приему заказов, что экономит время и деньги партнера. Сотрудники контакт-центра - первые с кем контактирует клиент, и от качества и скорости их работы зависит общее впечатление о компании..

Помимо приема звонков, контакт центр ведет диалоги с клиентами в Онлайн чатах города, помогает в решении любого вопроса, с которым может столкнуться клиент.

Закупочный клуб

Большая сеть позволяет экономить за счет масштабов закупки. Ряд сервисов, поставщиков и банков предоставляет для нашей сети эксклюзивные условия сотрудничества. Отдел снабжения занимается закупкой и отправкой в города брендированной продукции: униформа для сотрудников, упаковка, палочки, канцелярские резинки, сувениры и пр.

Меню

У нас серьезный подход к формированию меню. Реагируя на тенденции рынка, мы постоянно его обновляем. Наши блюда создаются таким образом, чтобы они отвечали основным потребностям клиентов.. Мы всегда находим баланс вкуса, крутого внешнего вида, себестоимости, сложности производства и конечной цены для клиента. Шеф-разработчик совместно с маркетингом разрабатывают новинки, учитывая сезонную стоимость и потребность клиента.

Школа FARFOR

Руководитель школы FARFOR
Георгий Сазанов

«Никогда не поздно учиться новому»

Большой плюс обучения в том,что оно проходит непосредственно на рабочих местах, например, на кухне или в кабинете отдела маркетинга. Вся теоретическая информация сразу же подкрепляется выработкой практических навыков. Обучение направлено на освоение всех зон ответственности, с которыми предстоит работать.Для партнера и его команды организованы курсы обучения и повышения квалификации по направлениям

- **Управление**
- **Финансы**
- **Маркетинг**
- **Бухгалтерия/юриспруденция**
- **Менеджмент**
- **Кухня**

IT- технологии

Основателя FARFOR, руководитель IT- “SMENA“ Тимур Ханбиков

«С самого старта мы были повернуты на диджитале и IT»

Мы имеем собственную IT компанию SMENA, которая разрабатывает и поддерживает всю IT инфраструктуру FARFOR’a.
В нашей команде более 70 человек, это программисты, менеджеры продуктов, аналитики, тестировщики, дизайнеры, те кто каждый день занимается повышением эффективности бизнеса с помощью ИТ технологий и не только.
За годы работы мы разработали большое количество сервисов и приложений для множества бизнес-процессов внутри FARFOR’a.

FARFOR ERP - многозадачный облачный инструмент, который позволяет наблюдать и координировать работу, контролировать поступающие заказы, работать с бухгалтерией, составлять отчеты.

Планшетная система - инструмент-помощник для поваров, кухонных работников, курьеров и менеджеров.

Доставлятор - система для службы доставки, которая отслеживает движение заказа курьером до клиента.

Облачная АТС. Связь внутри нашей сети бесплатна

Онлайн касса

База знаний

Уникальные торговые площадки, которые совершенствуются и улучшаются с точки зрения юзабилити и продаж

Сайт и мобильное приложение

Преимущества франшизы

Включаясь в работу с FARFOR, вы попадаете в клуб предпринимателей, и получаете доступ к общению со всеми партнерами – это уникальная возможность в реальном времени обсудить возникающие вопросы и найти решение для любой проблемы. Широкая география от Крыма до Благовещенска (на Амуре) позволяет нам и нашим партнерам видеть ситуацию на рынке по всей России. Все наши партнеры абсолютно разные: многие из них никогда не занимались бизнесом, многие не были знакомы с общепитом.

Команда запуска/поддержки 24/7
За 12 лет у нас сформировалась крутая команда топ специалистов и руководителей. Команда запуска сопровождает партнера с момента обучения до открытия. Когда вы готовы к открытию, к вам выезжает команда из 2-3 специалистов и вместе с вами работает в течение недели на запуске.
Контроль качества Любая сетевая компания должна предоставлять одинаково качественные услуги во всех городах присутствия. Чтобы этого добиться, мы работаем с помощью многих инструментов: тайные покупатели, дистанционные проверки, выездные проверки, онлайн просмотр процессов готовки еды и работа с отзывами. Задача проверок — выполнение всех стандартов и объяснение всех имеющихся замечаний.
12 лет опыта, практики и

Маркетинг

Руководитель отдела маркетинга
Ирина Панюшкина

«Маркетингом нужно заниматься регулярно»

У нас есть готовые стратегии по пред-запуску, запуску и дальнейшему развитию города. Есть постоянные инструменты и разовые акции для поднятия оборота филиала.
Внутри ERP есть гибкая настройка различных инструментов для увеличения оборота, повышения среднего чека, смены матрицы спроса и т. д.
От нас вы получаете проверенные инструменты для привлечения клиентов, которые уже доказали свою эффективность на десятках городов. Отдел маркетинга подготовит все рекламные макеты, организует СМС-рассылки, включит необходимые акции и проконсультирует по всем возникающим вопросам.

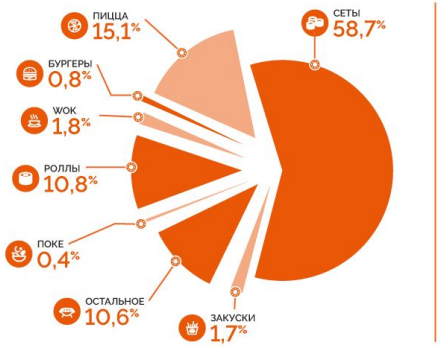
Денис Неклеёнов,
CEO FARFOR.

“То, чем вы занимаетесь должно вас вдохновлять”

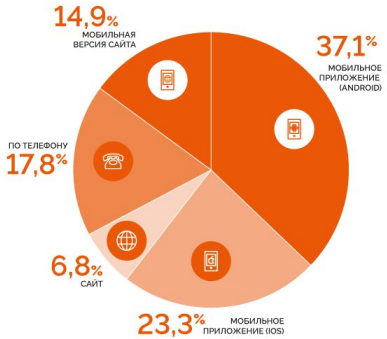
Мы изначально развивались без большого капитала и заемных средств. Эти условия всегда заставляли нас находить максимально эффективные решения. Мы бережно относимся к деньгам, продуктам и другим ресурсам. Так, в 2015 году, во время кризиса, когда конкуренты просто поднимали цены на продукцию, мы занимались серьезной работой по оптимизации.

Продуманное меню, работа кухни, инвентарь, оборудование и стандарты позволяют нам производить с одного квадратного метра продукции больше, чем в среднем по рынку. Отчеты ERP и автоматические помощники по контролю работы сотрудников позволяют эффективно управлять всеми бизнес-процессами на предприятиях FARFOR.

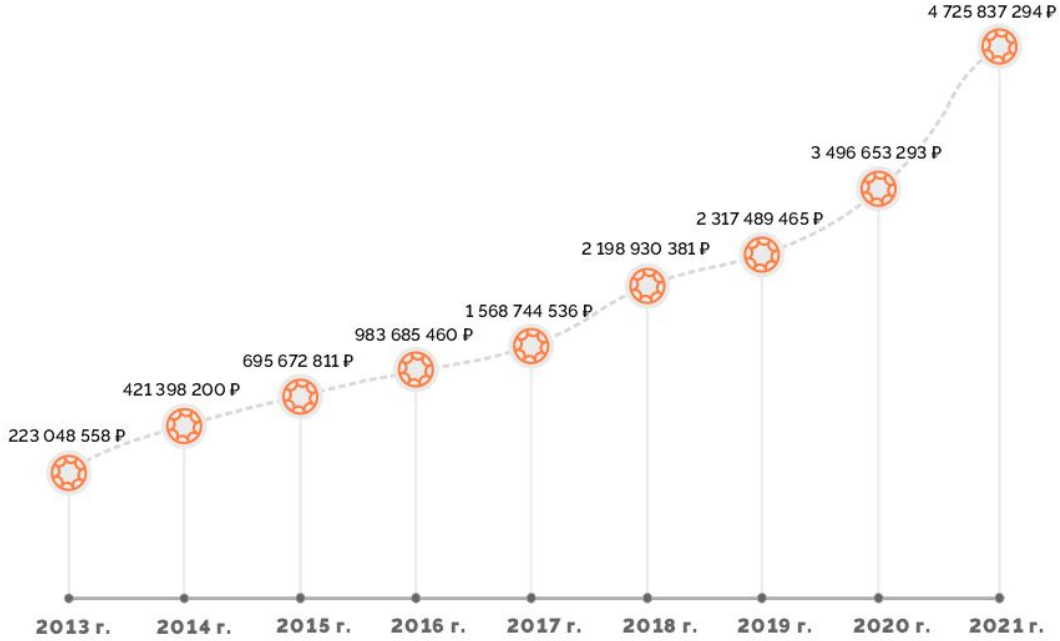
Оборот



ПРОЦЕНТ ПРОДАЖ
2021 г.



СПОСОБЫ
СОВЕРШЕНИЯ ЗАКАЗОВ



Топ- 15 достаранов,

среди малонаселенных городов

Город	Население	Формат	Кол-во достаранов	Годовой оборот -2021	Средний чек
Черкесск	123 148,00	Open-kitchen	1	9 015 131,40	1 195,90 ₽
Кимры	42 301,00	Open-kitchen	2	6 601 573,00	1161,35
Свободный	52 918,00	Open-kitchen		5 320 639,80 ₽	1 326,06 ₽
Кинешма	79 936,00	Open-kitchen	1	4 692 313,20 ₽	1 090,00 ₽
Белебей	59 229,00	Street kitchen	1	4 349 745,40 ₽	909,23 ₽
Ханты-Мансийск	103 117,00	Street kitchen Dark-kitchen	2	4 076 905,40	1 130,21 ₽
Обнинск	117 757,00	Open-kitchen	1	3 757 310,40 ₽	1 094,71 ₽
Ишим	64 010,00	Dark- kitchen	1	3 745 340,20 ₽	1 145,21 ₽
Зея	22 714,00	Open-kitchen	1	3 727 660,40 ₽	1 168,24 ₽
Белогорск (Амур)	64 502,00	Street kitchen	1	3 485 970,20 ₽	1 137,40 ₽
Первоуральск	119 365,00	Open-kitchen	1	3 128 930,80 ₽	1 065,42 ₽
Ржев	56 399,00	Open-kitchen	1	2 967 136,00 ₽	1 047,77 ₽
Джанкой	37 410,00	Open-kitchen	1	2 904 798,20 ₽	1 199,97 ₽
Новокуйбышевск	98 373,00	Open-kitchen	1	2 890 939,80 ₽	1 062,94 ₽
Салават	154 500,00	Dark-kitchen Street kitchen	2	2 879 325,63 ₽	900,40 ₽

Топ- 15 достаранов,

среди средненаселенных городов

Город	Население	Формат	Кол-во достаранов	Годовой оборот-2021	Средний чек
Орёл	303 696,00	Street kitchen Open-kitchen Dark-kitchen	5	177 152 339,00 ₽	1 408,53 ₽
Тверь	424 969,00	Open-kitchen	3	126 925 398,00 ₽	1 120,94 ₽
Благовещенск	225 757,00	Open-kitchen Street kitchen	3	122 357 407,50 ₽	1 452,85 ₽ 1 061,96 ₽
Брянск	399 579,00	Open-kitchen	4	113 509 691,00 ₽	1 154,13 ₽
Липецк	496 447,00	Open-kitchen	2	111 989 729,00 ₽	1 127,56 ₽
Стерлитамак	274 134,00	Open-kitchen	2	97 822 107,50 ₽	1 405,22 ₽
Калуга	331 842,00	Open-kitchen	3	86 870 347,50 ₽	1 153,68 ₽
Подольск	309 652,00	Open-kitchen	1	82 183 842,00 ₽	1 408,53 ₽
Мурманск	295 374,00	Dark- kitchen Open-kitchen	2	63 167 709,00 ₽	1 251,05 ₽
Калининград	498 260,00	Open-kitchen	2	59 241 106,00 ₽	1 179,91 ₽
Курск	447 387,00	Open-kitchen	2	58 767 655,00 ₽	1 203,43 ₽
Тула	467 955,00	Open-kitchen	2	53 369 104,50 ₽	1 194,13 ₽
Сызрань	162 886,00	Street kitchen	1	51 917 399,00 ₽	1 061,96 ₽
Сочи	432 322,00	Open-kitchen	1	47 522 632,00 ₽	1 405,22 ₽
Рязань	534 801,00	Dark-kitchen	1	47 102 081,50 ₽	1 203,43 ₽

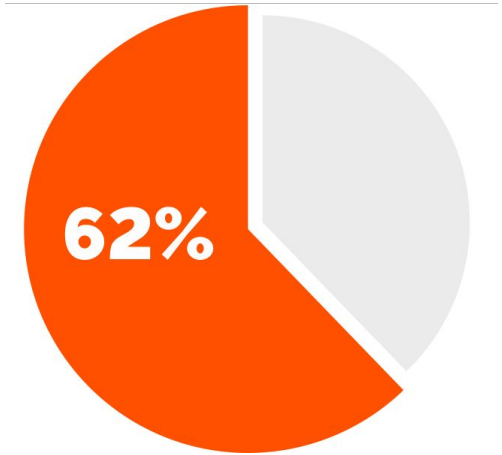
Топ- 15 достаранов,
среди крупнонаселенных городов

Город	Население	Формат	Кол-во достаранов	Годовой оборот -2021	Средний чек
Уфа	1 125 933,00	Dark-kitchen Open-kitchen Street kitchen	13	558 404 064,00 ₽	1 025,50 ₽
Воронеж	1 050 602,00	Open-kitchen Street kitchen	4	200 888 254,00 ₽	1 050,49 ₽
Иваново	997 135,00	Open-kitchen Street kitchen	3	189 991 426,00 ₽	1 200,68 ₽
Тюмень	828 600,00	Open-kitchen	3	128 765 903,50 ₽	1 251,34 ₽
Самара	1 136 709,00	Open-kitchen	3	107 936 069,00 ₽	1 221,35 ₽
Краснодар	974 319,00	Open-kitchen	3	67 892 073,00 ₽	1 107,08 ₽
Челябинск	1 187 960,00	Dark-kitchen Open-kitchen	2	49 132 900,00 ₽	1 190,94 ₽
Оренбург	572 819,00	Open-kitchen	2	48 971 885,00 ₽	1 113,95 ₽
Томск	570 776,00	Open-kitchen Dark-kitchen	2	44 875 795,00 ₽	1 158,32 ₽
Саратов	830 155,00	Open-kitchen	2	43 606 849,00 ₽	1 163,01 ₽
Ульяновск	625 462,00	Dark-kitchen Open-kitchen	2	38 440 475,00 ₽	1 160,74 ₽
Ярославль	601 403,00	Open-kitchen	2	35 685 335,50 ₽	1 151,55 ₽
Омск	1 139 897,00	dark-kitchen	2	34 977 098,00 ₽	1 331,18 ₽
Москва	12 632 409,00	Dark-kitchen Open-kitchen	2	33 417 578,00 ₽	1 393,61 ₽
Казань	1 259 173,00	Open-kitchen	1	21 308 134,00 ₽	1 351,38 ₽

Данил Панюшкин,
основатель компании FARFOR.

“Мы не продаем франшизу. Мы ищем партнеров, близких нам по духу, чтобы вместе создавать успешное дело!”

Мы производим и доставляем еду в сотне городов стран России и СНГ. Формат доставки еды - это уникальное антикризисное предложение. Нам важно создавать качественный продукт и сервис, который будет по вкусу многим.
Мы предлагаем клиенту вкусную еду по доступным ценам.. Клиенты нас любят и эта любовь взаимна!



62 % партнеров открывают повторные достараны

Как стать партнером?

Мы хотим, чтобы бизнес был успешным, поэтому на этапе старта важна правильная подготовка. Изучение рынка позволяет определить верный маркетинговый удар и стратегии развития. Мы высылаем специальные инструкции для изучения рынка и полностью сопровождаем партнера на данном этапе.

Отзывы партнеров

“В бизнесе я около 10 лет... Был изучен рынок роллов от партнеров по России. Рассматривал разные варианты, изучал сайты, приложения и отзывы. Все это меня порадовало в Farfor. Особенно зацепили фразы: «Мы не ищем покупателей нашей франшизы, мы ищем партнеров, близких нам по духу, чтобы вместе создавать успешное дело» и «ах да, придется много работать». Этими слоганами они будто говорили о том, что франшиза – это не таблетка успеха и зарабатывания денег, а четко отработанный механизм, которым тебе доверяют управлять. Для меня это было показателем честности, открытости ведения бизнеса, а значит, и успеха.

Открылись в Благовещенске 31 марта 2017 года. Как казалось мне тогда, открылись не в сезон, когда «мощные» праздники прошли. Но я сильно ошибался. Прошла первая неделя работы, и наш город дал рекорд сети! А в первую пятницу было принято около 104 заказов.

Сейчас в Благовещенском филиале работает около 45 человек.

Оборот нашей команды составляет 7 млн. рублей.

В декабре 2018-го года открыл точку в городе Свободный, оборот которого сейчас составляет 2.6 млн. рублей.

Августов Андрей
Благовещенск
(открытие 03.2017 г.)

“В бизнесе я около 10 лет...
Был изучен рынок роллов по России.
Рассматривал разные варианты, изучал сайты, приложение и отзывы. Все это меня порадовало в FARFOR”

Отзывы партнеров

Франшиза дает много преимуществ: проверенная, отработанная модель бизнеса, что снижает риски потери вложений. С одной стороны, ты занимаешься собственным бизнесом, с другой – ты часть большой и сильной команды.
Федеральная сеть всегда вызывает большее доверие у клиентов.

Я была настроена по-боевому, но все же без опасений не обошлось. В первые месяцы мне очень помогла поддержка коллег
из центрального офиса и партнеров из других городов. Этапы, которые я проходила при открытии, им были знакомы, и они делились своим опытом и наработками.
Сегодня мне приносят удовлетворение мои результаты и рост, есть планы для дальнейшего развития, и меня это вдохновляет.

Ольга Крюкова.
Иваново
(открытие 22.04.2014 г.)

Отзывы партнеров

Давно было желание заниматься своим бизнесом, знакомые рассказали про Farfor.
В Farfor привлекло то, что компания оказала 100%-ю помощь в организации кухни, так как опыта в пищевом производстве у меня не было никакого.
В Farfor меня обучили процессам на кухне, рассказали про особенности каждого процесса, вместе согласовали помещение и определили список оборудования.
Неоспоримый плюс – отсутствие паушального взноса.
Какие преимущества даёт компания? Компания берет на себя полностью все административные работы с рекламными макетами, сайтом, приложением, разработкой меню, упаковкой. Учит персонал при открытии, оказывает поддержку как до открытия, так и в последующее время.
Какие результаты ожидались? Предполагал выйти на точку окупаемости через 3-4 месяца и на оборот 3 млн. рублей через год. Открывался в июне 2017 года. Всё запланированное было достигнуто в 2 раза быстрее. Вторую кухню в Калуге пришлось открывать уже через 1 год.

Кузнецов Игорь
Калуга (открытие 01.06.2017 г.), Обнинск (открытие 04.11.2019 г.)

Отзывы партнеров

Корозов Евгений
Свободный
(открытие 18.12.2018 г.)

Меня зовут Корозов Евгений. Родился и вырос в г. Благовещенск (Амурская область). На протяжении последних пяти лет работал инженером по монтажу тепло-оборудования и занимался установкой тёплых полов. За это время сформировалась своя команда, которой можно было доверять и делегировать дела компании. Появилось больше свободного времени и желание вложить накопленные средства в бизнес другого направления. Уверен, никто не поспорит, что сфера пищевой промышленности всегда будет актуальной, а значит прибыльной. На то время мой друг детства - Андрей Августов открыл уже вторую точку ресторана доставки Farfor в Благовещенске и делился своими успехами и планами по захвату Дальнего Востока. В очередном разговоре он предложил мне открыть партнёрский филиал в г.Свободный - там у меня были связи, была возможность получить выгодную аренду, а у него был опыт. Вот так друзья и стали партнёрами. У каждого свои сильные стороны, дополняем друг друга и идём к общей цели 🎯

В первую неделю запуска мы стали рекордсменами по количеству заказов 💣 116 заказов отправились нашим клиентам.

За год я дважды посетил центральный офис. Отправили управляющего посмотреть и перенять работу профессионалов в Уфе. Вывод один - обучение мощное! Возвращаешься наполненным новыми знаниями и зарядом дикой энергии. Любая программа требует обновления. Любые знания нужно закрепить практикой. Опыт, полученный на всех стадиях работы от колл-центра до отдачи заказа покупателю, бесценен. Мы работаем с людьми, несём ответственность за наш продукт, поэтому мы развиваемся как для себя, так и для наших клиентов.

Я рад, что выбрал работу с компанией Farfor, так как люди, создавшие бренд, постоянно развиваются и идут в «ногу со временем», часто даже его опережая.

FARFOR
доставка еды

На этой странице
с нами уже ведут переговоры!

Остались вопросы? Звоните:
8 903 355 11 22
Гузель Нугуманова
franch@farfor.ru

РБ, г. Уфа, ул Айская, 46
Оставьте заявку на сайте partner.farfor.ru
vk.com/farfordostavka
vk.com/farforbrand #FARFOR