



DELICERT
DE CHOCOLAT

***ДАРИ РАДОСТЬ ЛЮДЯМ,
продавая качественный натуральный шоколад,
в ТОПовых ТЦ своего города без конкурентов.***

И зарабатывай на этом от 40 000 до 150 000 р. в месяц!

ПОЧЕМУ ИМЕННО ШОКОЛАД?

Ответ прост - его любят все!

Шоколад - символ радости и заботы,
мы берём плитку шоколада, собираясь в гости,
или преподносим в качестве благодарности важным для нас людям.

Шоколад способен сотворить праздник из обычного чаепития,
поднять настроение и наладить отношения с новым коллегой.
Именно поэтому в ваш магазин будут приходить снова и снова
- ведь для шоколадки не нужен повод.

***У вас есть возможность первым в своём городе открыть магазин
натурального шоколада без конкуренции!***

О НАС



DELICERT
DE CHOCOLAT

Мы всегда придерживались здорового образа жизни и, конечно же, любили шоколад. Выбирая натуральные и вкусные продукты, мы столкнулись с тем, что на полках магазинов просто нет качественного натурального шоколада без заменителей какао-масла и ароматизаторов.

Тогда мы решили открыть собственное производство шоколада, такого, каким он должен быть - натуральным и вкусным.

С момента открытия в 2014 году принципы нашей компании остаются неизменными:

- только натуральный состав (никаких заменителей какао-масла и ароматизаторов);
- отборные какао-бобы высшего качества;
- тщательный контроль на всех этапах производства.

Наша фабрика шоколада Delicert de chocolat® находится в г. Красноярск. Мы изготавливаем до 10 тонн натурального шоколада в месяц, что позволяет отправлять самую свежую продукцию в магазины по всей России и СНГ.

Для того, чтобы качественный натуральный шоколад стал доступным для большого числа людей - мы открыли более 15 собственных торговых точек в Красноярске и по франшизе в разных городах России.

ОСТРОВОК

У наших фирменных островков всегда царит особая атмосфера. Островок Delicert® выполнен в фирменном стиле с комбинацией коричневого глянцевого МДФ и экологичного натурального дерева.



Островок Delicert® занял первое место в номинации «Лучший дизайн киоска» на международном конкурсе Visual Victories Awards 2019. Премия присуждается Международным советом торговых центров (ICSC).

Предлагаем несколько готовых проектов островных киосков, выполненных в фирменном стиле с соблюдением основных стандартов современных торговых центров.

В вариациях может быть островок с различными пропорциями островного или пристенного (П-образного) типа изготовленный специально под требования торгового центра.

Наиболее популярный остров с габаритами 3,8*2,4*1,2 м.

- Оборудование приходит к франчайзи уже в частично собранном виде;
- время монтажа - 5 часов;
- потребление электроэнергии не более 1 кВт. Канализация не требуется.



ШОКОЛАД DELICERT®



На сегодняшний день в нашем ассортименте присутствует более 60 разновидностей шоколада и другой шоколадной продукции, которая находит своего покупателя каждый день.

- Классические виды шоколада из какао-бобов, собранных на разных континентах мира;
- традиционные сочетания с орехами и сублимированными ягодами;
- уникальные разработки кремового шоколада и шоколадных паст;
- нестандартные комбинации шоколада с коноплей, перцем-чили, сосновой шишкой, морковью, морской солью и многое другое.

Мы постоянно экспериментируем, пробуем что-то новое и создаем собственные рецептуры шоколада, расширяя ассортимент.

Особое внимание мы уделяем разработке качественной и оригинальной упаковки, которая выгодно выделяет наш шоколад на полке в магазине.

С полным ассортиментом продукции можно ознакомиться на нашем сайте delicert.com



LA CREMA



ЧТО ТАКОЕ БИЗНЕС С DELICERT®

*Команда
единомышленников.
Поддержка во всех
вопросах*

1

*Новые
знакомства
в бизнесе*

2

*Счастливые
клиенты*

3



КАК ОТКРЫТЬ БИЗНЕС МЕЧТЫ

1 ШАГ

Заполняете анкету, знакомимся.

2 ШАГ

Выбираем место в Торговом Центре.

3 ШАГ

Открываем ИП и подписываем договор аренды с ТЦ.

4 ШАГ

Подписываем договор Франчайзинга и Поставки товара.

5 ШАГ

Запускаем изготовление островка. Подготавливаем продукцию к отправке. Предоставляем инфopakет.

6 ШАГ

Проводим обучение и помогаем в подборе персонала.

7 ШАГ

Отправляем товар и островок в ваш город. Получаем и производим финальную сборку. Открытие!

МЫ ПОМОГАЕМ ВАМ РАСТИ

АНТИФРАНШИЗА

Мы не берем паушального взноса, роялти и процентов с продаж. Мы являемся производителями и в наших интересах увеличение объема продаж шоколада, а не заработок на продаже франшизы.

МАРКЕТИНГОВАЯ ПОДДЕРЖКА

- Предоставление контента для соц. сетей;
- все заказы с сайта delicert.com из вашего города передаем вам;
- специальная сниженная цена на шоколад для проведения дегустаций.

НЕ ПРОДАЛИ? ЗАБЕРЁМ!

Возможность вернуть товарные остатки в конце сезона, тем самым сняв с себя риски.

ТРИ В ОДНОМ

Открываете розничную точку и получаете эксклюзивность работы с оптовыми и корпоративными заказчиками в своем городе.

ЧТО ПРЕДЛАГАЕМ

Полный инфопакет, позволяющий открыть фирменный магазин шоколада Delicert de chocolat «под ключ».

Помощь в:

- поиске места и ведении переговоров с арендодателем;
- расчете затрат и прибыли;
- обучении в области продаж исходя из специфики продукта;
- поиске и наборе персонала и д.р.

Торговую стойку островного типа с фирменным дизайном и хорошей обзорностью (материалы: МДФ, фанера, стекло, LED подсветка);

Непрерывные поставки с собственного производства свежего натурального шоколада и другой шоколадной продукции.

Отлаженная система логистики и отсутствие длинных посреднических цепочек позволяет реализовывать продукт премиум-качества по доступной цене для конечного покупателя.

ЭКОНОМИКА ПРОЕКТА

Арендная ставка ТЦ:	5 000 - 30 000 руб. квадратный метр
Необходимая площадь:	от 6 до 9 кв. метров
Средний чек:	550 руб.
Конверсия по покупкам:	1,2% - 1,5%
Ежемесячный оборот магазина:	300 000 - 700 000 руб.
Рентабельность по прибыли:	13-25%. (каждая 1000 рублей оборота создает 130-250 рублей чистой прибыли)
Чистая прибыль магазина:	40 000 - 137 000 руб.

В данном расчете приведены среднеминимальные показатели затрат для торговых центров в РФ.

ОТЗЫВЫ НАШИХ ФРАНЧАЙЗИ



Виктор Полупанов (г. Москва)

Срок окупаемости: 4 месяца

Delicert достаточно сильно выделяется на фоне его основных конкурентов которые представлены на полках в масс-маркете. Выделяется тем, что есть своя определенная концепция, есть своя определенная линейка, интересный дизайн, формат магазинов островной. Сладкое я очень люблю. Стоял выбор между франшизой мороженого и франшизой шоколада, в итоге решил остановиться на франшизе шоколада, так как сезон у шоколада практически круглый год.

Сам по себе формат магазина очень интересный, очень крутые острова, очень крутая линейка продукта.

Мы успели успешно закрыть 2 ярмарки, в Метрополисе и Золотом Вавилоне. В планах у нас открыть постоянные точки в трех ТЦ.



Анастасия Назарова 24 фев 2016 в 17:58

Я всегда хотела не просто зарабатывать деньги (хотя, конечно, это немаловажно), но и получать удовольствие от того, что подарил радость покупателю. А хороший качественный шоколад в оригинальной упаковке красиво и профессионально проданный - способен подарить радость!

Я искала франшизу, где бы я могла работать самостоятельно, имея небольшой штат сотрудников, но с возможностью дальнейшего развития.

В процессе открытия магазина конечно не обошлось без косяков))) но достаточно быстро все решили и спасибо ребятам, за то что всегда отвечаю на мои вопросы

Срок окупаемости 7 месяцев

[Ответить](#)



Семен Маркохай 24 июл 2018 в 0:33

Качество нашей продукции, удовлетворит даже самого капризного клиента! Этой мой первый проект, и я с удовольствием начал бизнес с этой компанией! Ведь шоколад любят ВСЕ! Благодарен команде Delice de chokolat за поддержку в развитии магазина в Норильске и за своевременное содействие во всех возникающих вопросах! Срок окупаемости 5 месяцев.

[Ответить](#)



КОНТАКТЫ

*Легко продавать продукт,
который сам по-настоящему
любишь!*



Иван Анкудинов
основатель фабрики шоколада *Delicert*

