



М'ЯСОМАРКЕТ

мережа кулінарних ідей

Бізнес, що завжди працює



М'ЯСОМАРКЕТ



М'Я
ЗАБА
НІ
БУВА

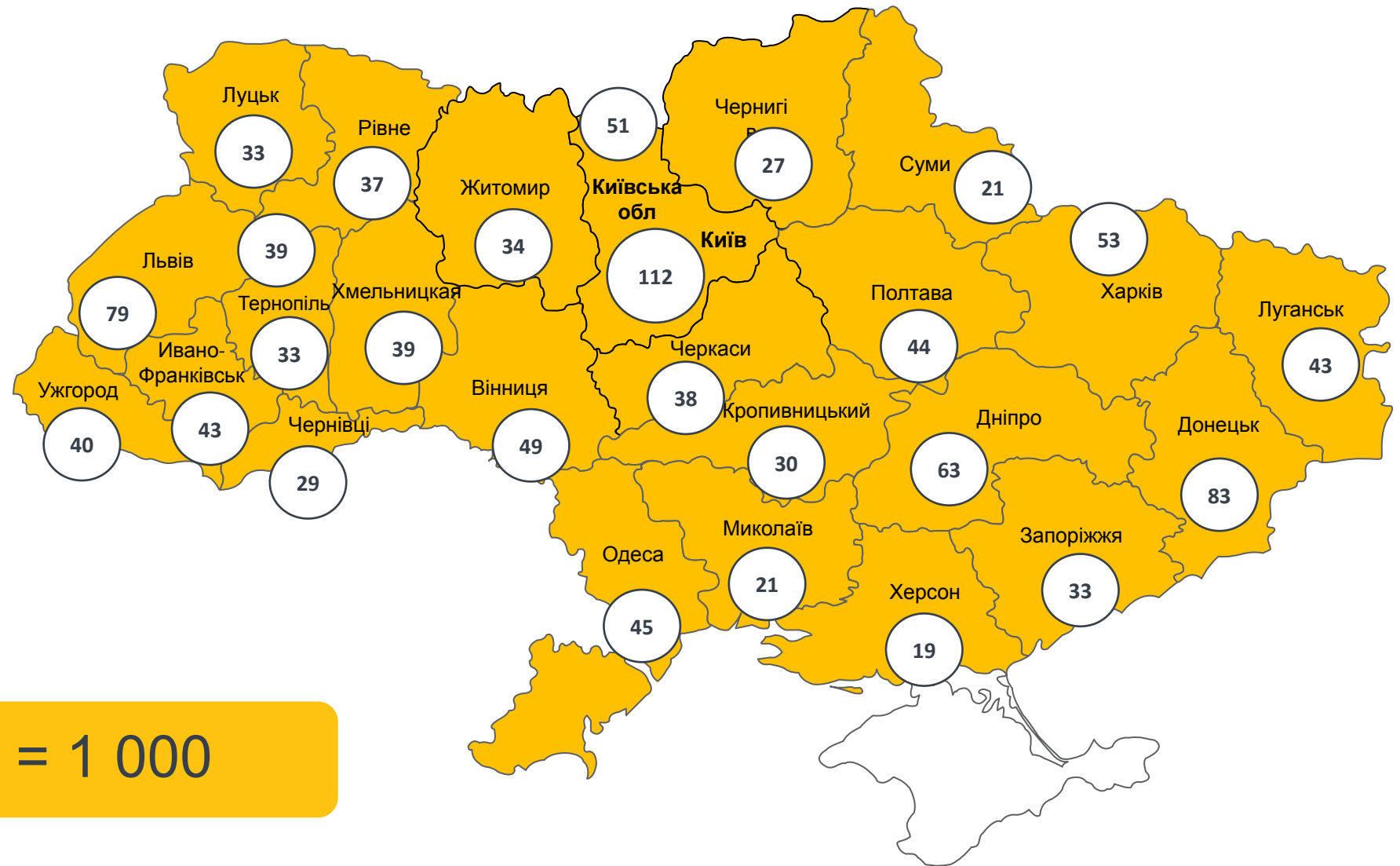


ДЛЯ ТИХ,
ХТО
ОБИРАЄ
СВІЖ



М'ЯСОМАРКЕТ

АМБІЦІЯ ПО ВІДКРИТТЮ МАГАЗИНІВ НОВОГО ФОРМАТУ

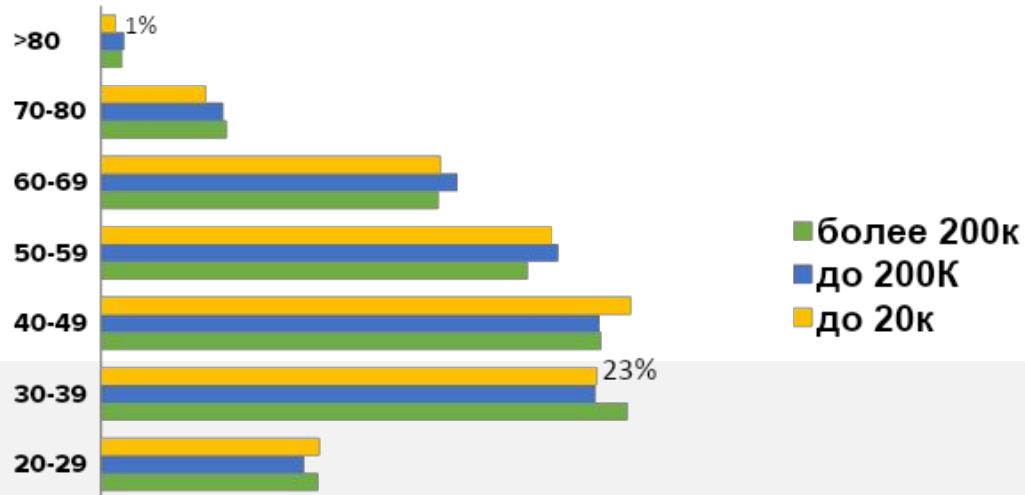


Амбіція МХП = 1 000
ММ

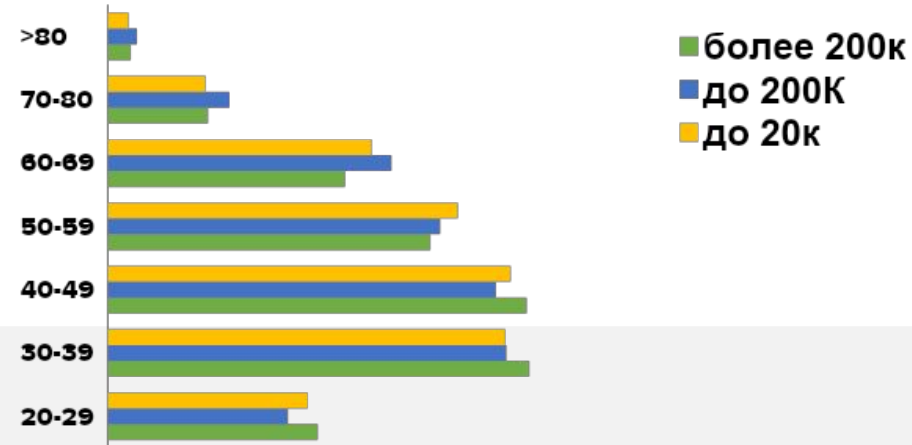
АНАЛІЗ ПОТОЧНОГО ПРОФІЛЮ ПОКУПЦЯ В ТТ



Вік, жінки




Вік, чоловіки



Міленіали

ЧОМУ МІЛЕНІАЛИ ДЛЯ НАС КЛЮЧОВА ГРУПА СПОЖИВАЧІВ?

- ▶ Міленіали – 1/3 активних покупців в Україні зараз і кількість зростає;
- ▶ Найперспективніша група споживачів;
- ▶ Менш чуттєві до зміни ціни порівняно зі старшим поколінням;
- ▶ Готові витратити більше, ніж інші ЦА на товари щоденного вжитку та схильні до імпульсивних покупок

A stylized yellow flame graphic on the left side of the slide, with a dark blue background.

ТИПИ НОВОЇ МОДЕЛІ ВАРІАНТИ СПІВПРАЦІ ТА ІНВЕСТИЦІЇ В ПРОЕКТ

МОДЕЛЬ СПІВПРАЦІ З ПАРТНЕРАМИ



Партнер працює по фіксованих стандартах без гарантій та обмежень прибутковості від МХП



Роялті – відсутні для всіх магазинів, відкритих до 01.07.2023



Відсутні паушальний внесок та приховані платежі

ФІНАНСОВА МОДЕЛЬ ЗАПУСКУ



ПАУШАЛЬНИЙ ВНЕСОК

0

РОЯЛТІ

0

ОКУПНІСТЬ

від 36 МІСЯЦІВ

ІНВЕСТИЦІЇ

до 1 000\$ за м2

ВІДКРИТТЯ

8-10 ТИЖНІВ



A stylized yellow flame graphic on the left side of the slide, with a dark blue background.

АЛГОРИТМ ЗАПУСКУ ВІДКРИТТЯ МАГАЗИНУ

АЛГОРИТМ ЗАПУСКУ ПРОЕКТУ З НОВИМИ ІНВЕТОРАМИ



1

Інвестор здійснює пошук потенційного приміщення

2

Локація потенційної ТТ перевіряється на предмет трафікоутворення

Короткі вимоги при підборі:

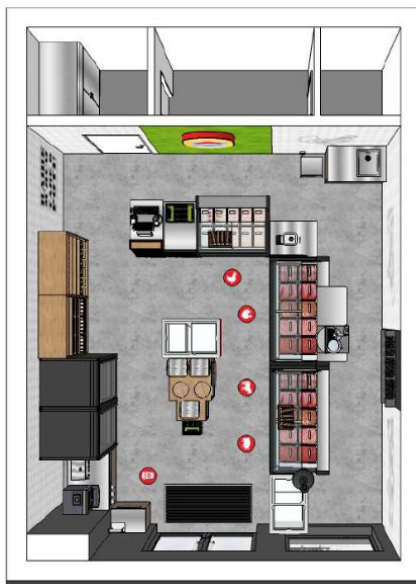
- не розглядаються приміщення на цокольному чи підвальному поверхах, а також на другому та вище поверхах;
- обов'язкова наявність води та каналізації;
- Потужність електроенергії для приміщень 60+ м² не менше 25 кВт, для 100+ м² не менше 30 кВт.

АЛГОРИТМ ЗАПУСКУ ПРОЕКТУ З НОВИМИ ІНВЕСТИТОРАМИ



3 Проведення проектної та дизайнерської роботи по потенційній ТТ (силами МХП)

Принцип розміщення горизонтальних вітрин



Принцип розміщення мікс вітрин



Принцип розміщення вертикальних вітрин



4 Проведення ремонтних робіт по інтер'єру та екстер'єру (силами інвестора)

ТИПОВИЙ РОЗМІР / ДИЗАЙН МАГАЗИНУ



ОБОВ'ЯЗКОВІ АТРИБУТИ «М'ЯСОМАРКЕТ 2.0»

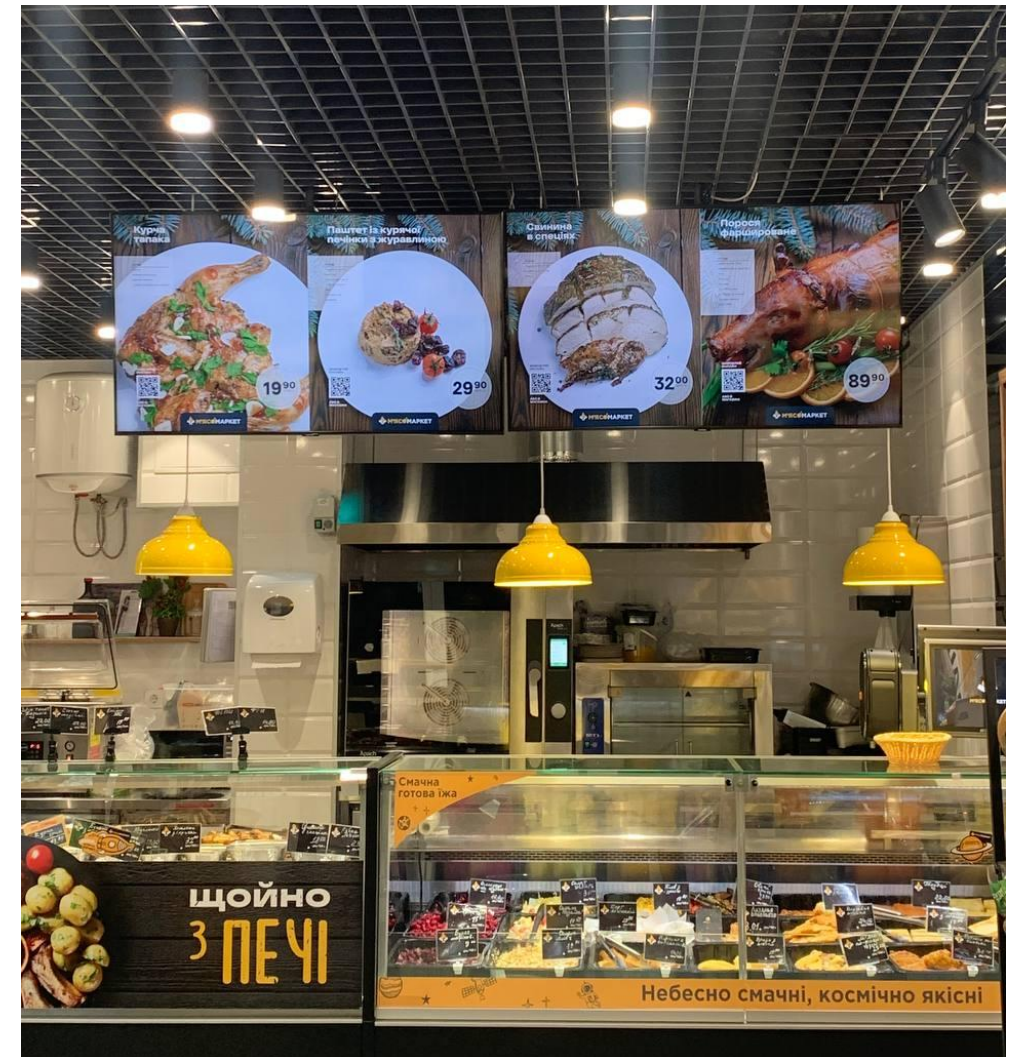


ДІДЖИТАЛ

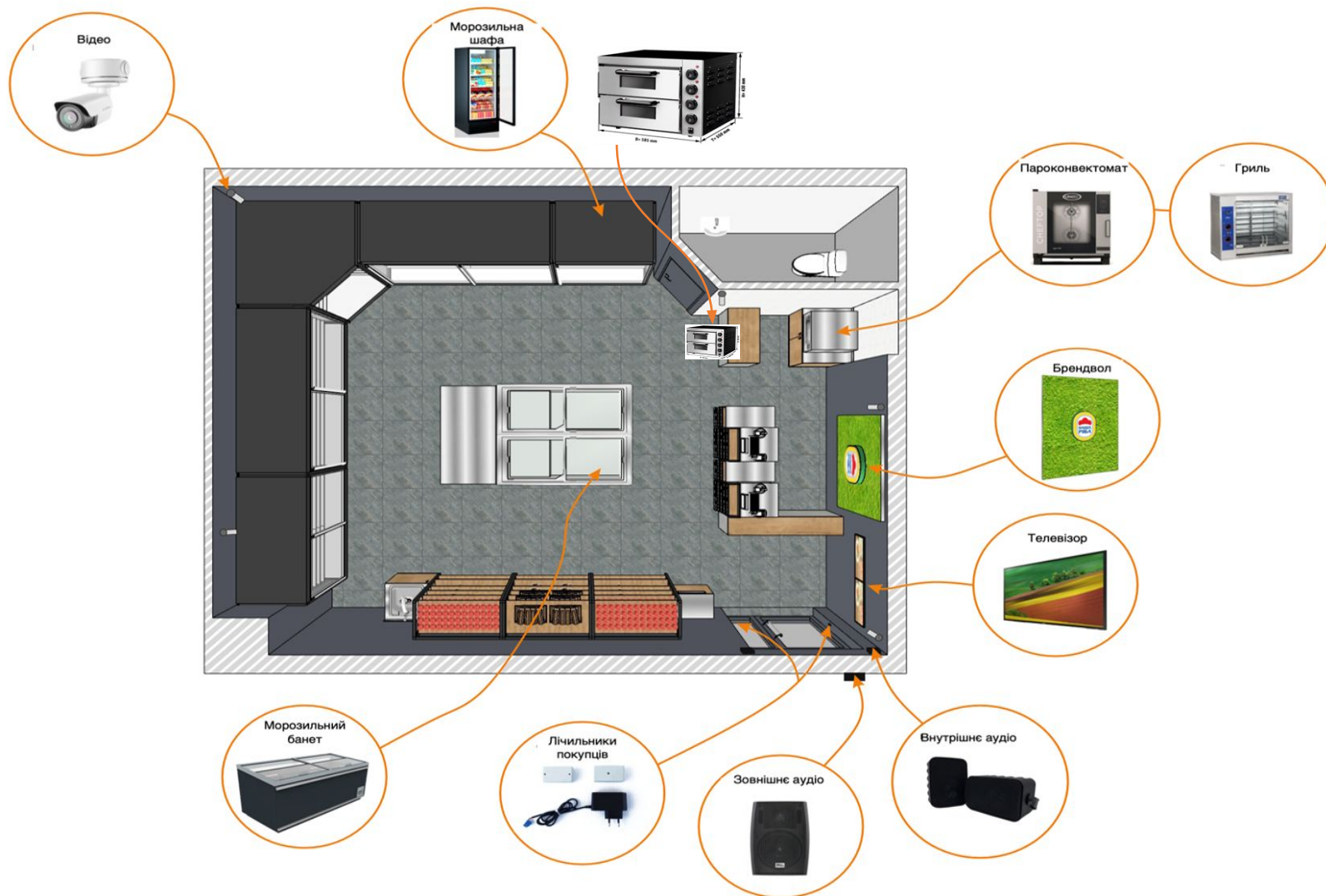
Застосовуються тільки інноваційні рішення і сучасні розробки діджитал технологій для якісного ритейлу

ОБЛАДНАННЯ ТА ІНТЕР'ЄР

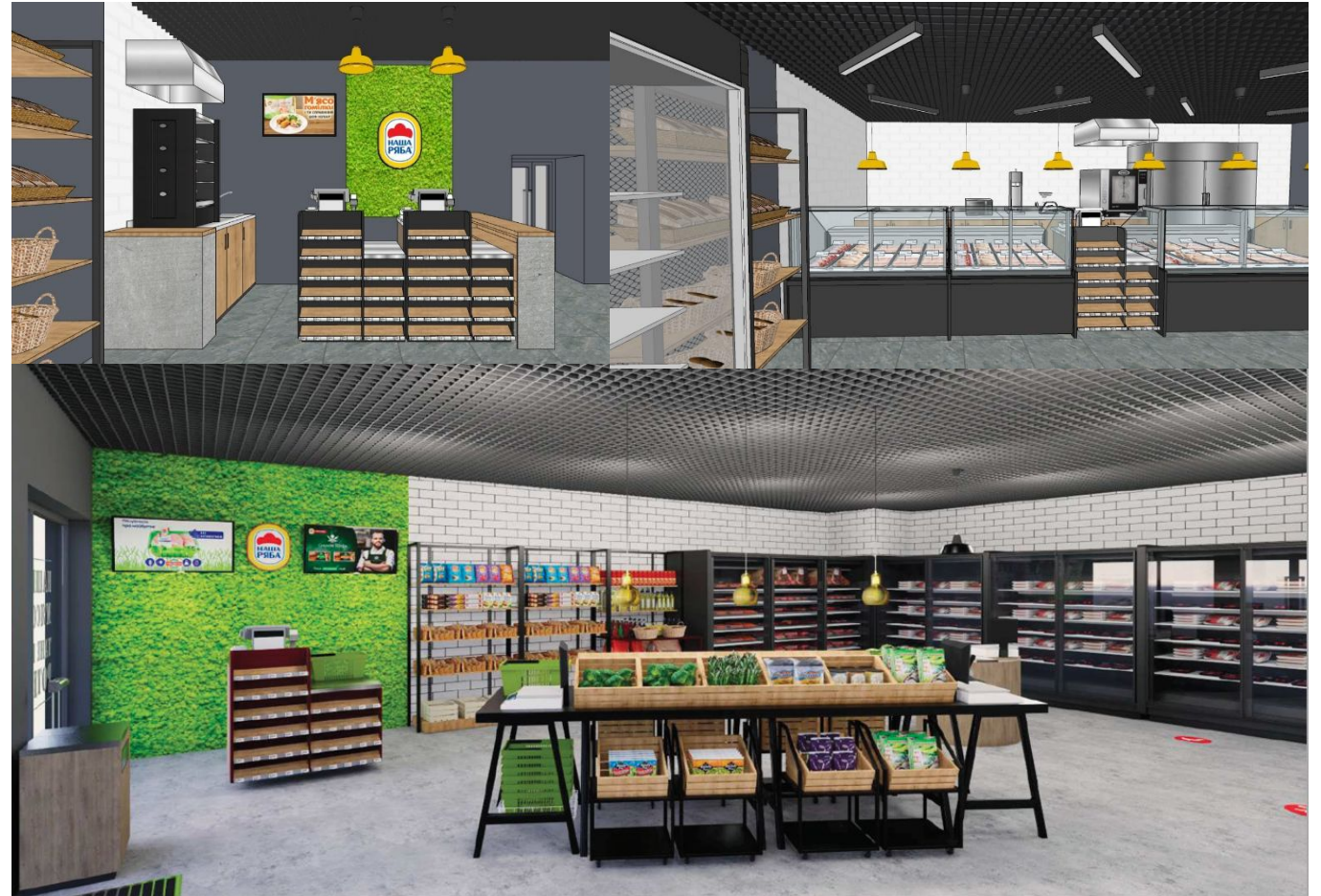
Використовується тільки сучасне холодильне і меблеве устаткування, дизайн інтер'єра і екстер'єру проектується з візуалізацією одним з кращих проектних бюро працюючих у сфері ритейлу



ОБЛАДНАННЯ «М'ЯСОМАРКЕТ»



ПРОЕКТИ ТА ДИЗАЙНЕРСЬКІ РОБОТИ



АЛГОРИТМ ЗАПУСКУ ПРОЕКТУ З НОВИМИ ІНВЕСТИТОРАМИ

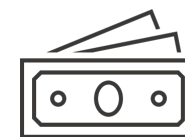


5 Для ремонту підбрані усі необхідні матеріали та кращі цінові рішення від виробників:

- робота з лідерами ринку;
- індивідуальні меблеві рішення;
- індивідуальні концепти кожного магазину;
- робота безпосередньо з виробниками та заводами;
- ексклюзивні МХП ціни на обладнання;
- ексклюзивні МХП ціни на будівельні матеріали;
- наявність усієї необхідної документації та сертифікатів.

6 Згідно графіку здійснюється замовлення холодильного та торгового обладнання

ВАЖЛИВО! В модель не включені сипучі матеріали та вартість оплати будівельникам



До 1 000 у.о.
Загальні витрати м²

АЛГОРИТМ ЗАПУСКУ ПРОЕКТУ З НОВИМИ ІНВЕСТИТОРАМИ



7

Замовлення вивіски та необхідних POS-матеріалів

Інтер'єр

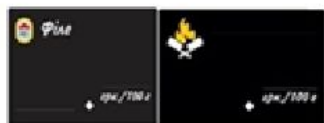
Наклейка на вітрину



Вітрина з курятиною



Цінники грифельні



Підцінник и



Коробка для чеків



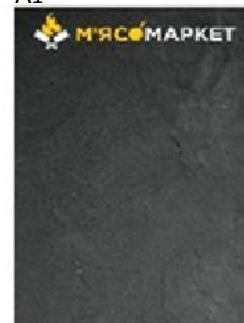
Диспенсер для листівок



Монетниця



Грифельний плакат А1



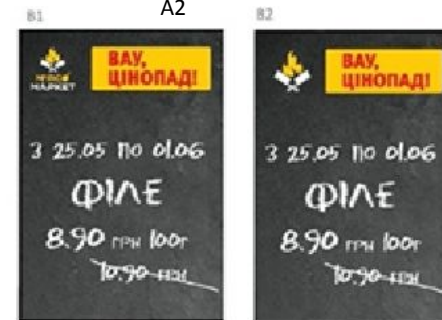
Куточок покупця



Форма персоналу



Плакат А1, А2



АСОРТИМЕНТ ТА ПОСТАЧАЛЬНИКИ



Опрацьовано 85 постачальників.

Отримані кращі умови співпраці.

Відібраний ефективний робочий асортимент.

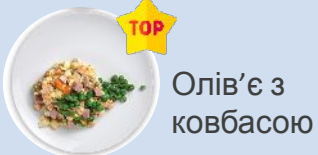
ІНДУСТРІАЛЬНА КУХНЯ МХП- АСОРТИМЕНТ ТА ПРЕЗЕНТАЦІЯ НА ВІТРИНИ



Салати



Оселедець під шубою



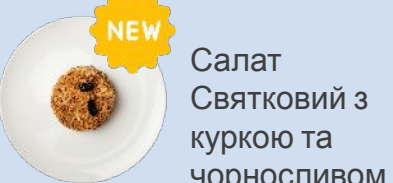
Олів'є з ковбасою



Салат Цезар

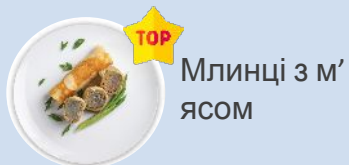


Салат Мімоза з сардиною



Салат Святковий з куркою та чорносливом

Сніданки



Млинці з м'ясом



Сирники

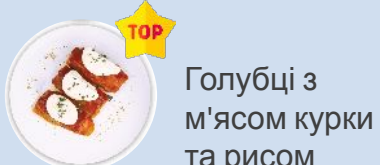


Пана-кота з манго



Млинці з куркою та грибами

Основна страва /гарніри



Голубці з м'ясом курки та рисом



Плов із куркою



Лазанья Болоньезе

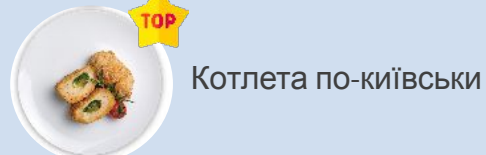
М'ясні страви



Котлета куряча



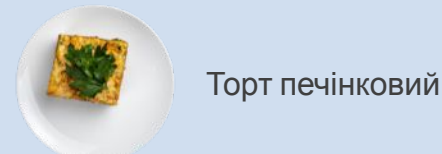
Курячий рулет в омлеті



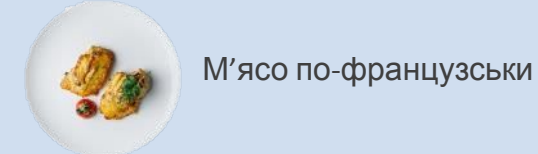
Котлета по-київськи



Відбивна куряча



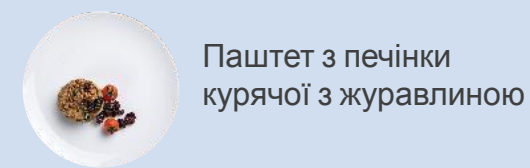
Торт печінковий



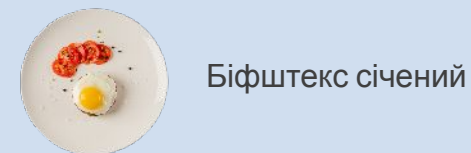
М'ясо по-французськи



Холодець з півня



Паштет з печінки курячої з журавлиною



Біфштекс січений



ММЛ асортимент у власній франчайзинговій мережі

ІНДУСТРІАЛЬНА КУХНЯ МХП (варіанти викладки кулінарії)



Націнка партнера 50%



ПІЦА (варіанти продажу, як в готовому вигляді так і в замороженому).



Піца «Чотири сира»

430 г

Що може бути смачнішим за сир? Лише поєднання чотирьох різноманітних сортів сиру! Запечена основа з білим соусом та найулюбленішими сирами – Моцарела, Пармезан, твердий сир та Дор Блю.



Піца «Гавайська» з куркою

450 г

Класика жанру – соковита курка з яскравими шматочками ананасу та кукурудзи. Ця піца гармонійно поєднала смачне тісто з томатним соусом, сиром Моцарела та мікс курячого філе і м'яса курячого стегна з соковитим ананасом.



Піца «М'ясний мікс»

450 г

М'ясо у будь-яких проявах – це найпопулярніший смак піци серед Українців. Ми пропонуємо нашому споживачеві – тонку та в міру хрустку запечену основу з томатним соусом, сиром Моцарела та міксом найулюбленіших м'ясних продуктів (грудинка, балик, салямі) та болгарським перцем.



Піца «Цезар»

450 г

У піці поєднується все: і ніжність Моцарели, і соковиті помідори, і благородний присмак пармезану з соусом Цезар, і ситість від курячого філе та копченої грудинки

**Націнка партнера
45%**



Піца «Пепероні»

450 г

Нічого зайвого – це синонім піци “Пепероні”. Пухке та хрустке тісто, соковита та пікантна салямі пепероні, та багато сиру.



З метою забезпечення постійного потоку покупців використовуємо:

- промо меню (календар активностей + промо позиціонування, як інструмент вирівнювання об'єму продажів);
- програму лояльності;
- трейд-маркетингові активності;
- PR: формування знання, думок та звичок;
- м'ясного сомельє: рекомендує, допомагає, підказує;
- переваги: безпечність продукту.

Для стабільної роботи використовується ціноутворення у межах ринку:

- м'ясо птиці – 109-111% (до моніторингу ринку з урахуванням мереж);
- м'ясо – до 110% (до моніторингу ринку з урахуванням мереж);
- Кулінарія – до 110% (до моніторингу ринку з урахуванням мереж);
- інші товари – до 115% (до моніторингу ринку з урахуванням мереж).

М'ясомаркет – це НЕ територія низьких цін!

ТОВАРНІ КАТЕГОРІЇ У ФОРМАТІ МАГАЗИНІВ 50-70м²



1 «Охолоджене м'ясо» (основна)

- м'ясо птиці (курка, індичка)
- інші види м'яса (свинина, яловичина)
- Напівфабрикат охолоджений (шашлики, ковбаси, мариноване м'ясо)

2 «Кулінарія» (основна)

- кулінарія індустріального виробництва
- піцца

3 «М'ясоковбасні вироби» (основна)

- варені ковбаси,
- сосиски, сардельки
- ковбаси (пк вк ск)
- м'ясні делікатеси

4 «Бакалея солоня» (основна)

- спеції
- соуси заправки
- олія

5 «Напої» (додаткова)

6 «Хлібобулочні вироби» (основна)

7 «Молочна продукція, яйця» (додаткова)

- вершкове масло
- сметана, сир
- сир твердий
- яйця

8 «Заморожена продукція» (основна)

- заморожені напівфабрикати

9 «Бакалея солодка» (додаткова)

- снеки
- прикасова зона

10 «Господарчі товари» (додаткова)

- товари для приготування

ТОВАРНІ КАТЕГОРІЇ У ФОРМАТІ МАГАЗИНІВ 70-90м²



- 1 «Охолоджене м'ясо» (основна)**
- м'ясо птиці вагове (курка, індичка, кролик/качка)
 - інші види м'яса (свинина, яловичина)
 - Напівфабрикат охолоджений (шашлики, ковбаски)

- 2 «Кулінарія» (основна)**
- Кулінарія індустріального виробництва
 - піцца

- 3 «М'ясоковбасні вироби» (основна)**
- варені ковбаси, сосиски, сардельки
 - ковбаси (пк вк ск)
 - м'ясні делікатеси
 - м'ясні перекуси
 - паштети
 - кулінарний продукт

- 4 «Бакалея солоня» (основна)**
- спеції
 - соуси заправки
 - крупи, макаронні вироби
 - борошно, сіль, цукор
 - олії
 - консервовані овочі та закуски
 - консерви

- 5 «Напої» (основна)**

- 6 «Хлібобулочні вироби» (основна)**
- 7 «Молочна продукція, яйця» (основна)**

- молоко, вершки
- кисломолочна продукція
- йогурт
- вершкове масло
- сметана, сир
- сир твердий
- яйця

- 8 «Заморожена продукція» (основна)**
- заморожені напівфабрикати
 - заморожена риба
 - морозиво

- 9 «Бакалея солодка» (додаткова)**
- гарячі напої
 - кондитерські вироби
 - снеки
 - прикасова зона
 - сухі сніданки

- 10 «Господарчі товари» (основна)**
- товари для приготування
 - господарчі товари

- 11 «Овочі, фрукти, зелень» (додаткова)**

ТОВАРНІ КАТЕГОРІЇ У ФОРМАТІ МАГАЗИНІВ 90+м²



- 1 «Охолоджене м'ясо» (основна)**
- м'ясо птиці вагове (курка, індичка, качка, перепілка, кріль)
 - інші види м'яса (свинина, яловичина)
 - Напівфабрикат охолоджений (шашлики, стейки, ковбаси, рулети)

- 2 «Кулінарія» (основна)**
- Кулінарія індустріального виробництва
 - піцца

- 3 «М'ясоковбасні вироби» (основна)**
- варені ковбаси, сосиски, сардельки
 - ковбаси (пк вк ск)
 - м'ясні делікатеси
 - м'ясні перекуси
 - паштети
 - кулінарний продукт

- 4 «Бакалея солоня» (основна)**
- спеції
 - соуси заправки
 - крупи, макаронні вироби
 - борошно, сіль, цукор
 - олії
 - консервовані овочі та закуски
 - консерви

- 5 «Напої» (основна)**

- 6 «Хлібобулочні вироби» (основна)**
- 7 «Молочна продукція, яйця» (основна)**

- молоко, вершки
- кисломолочна продукція
- йогурт
- вершкове масло
- сметана, сир
- сир твердий
- яйця

- 8 «Заморожена продукція» (основна)**
- заморожені напівфабрикати
 - заморожені овочі
 - заморожена риба
 - морозиво

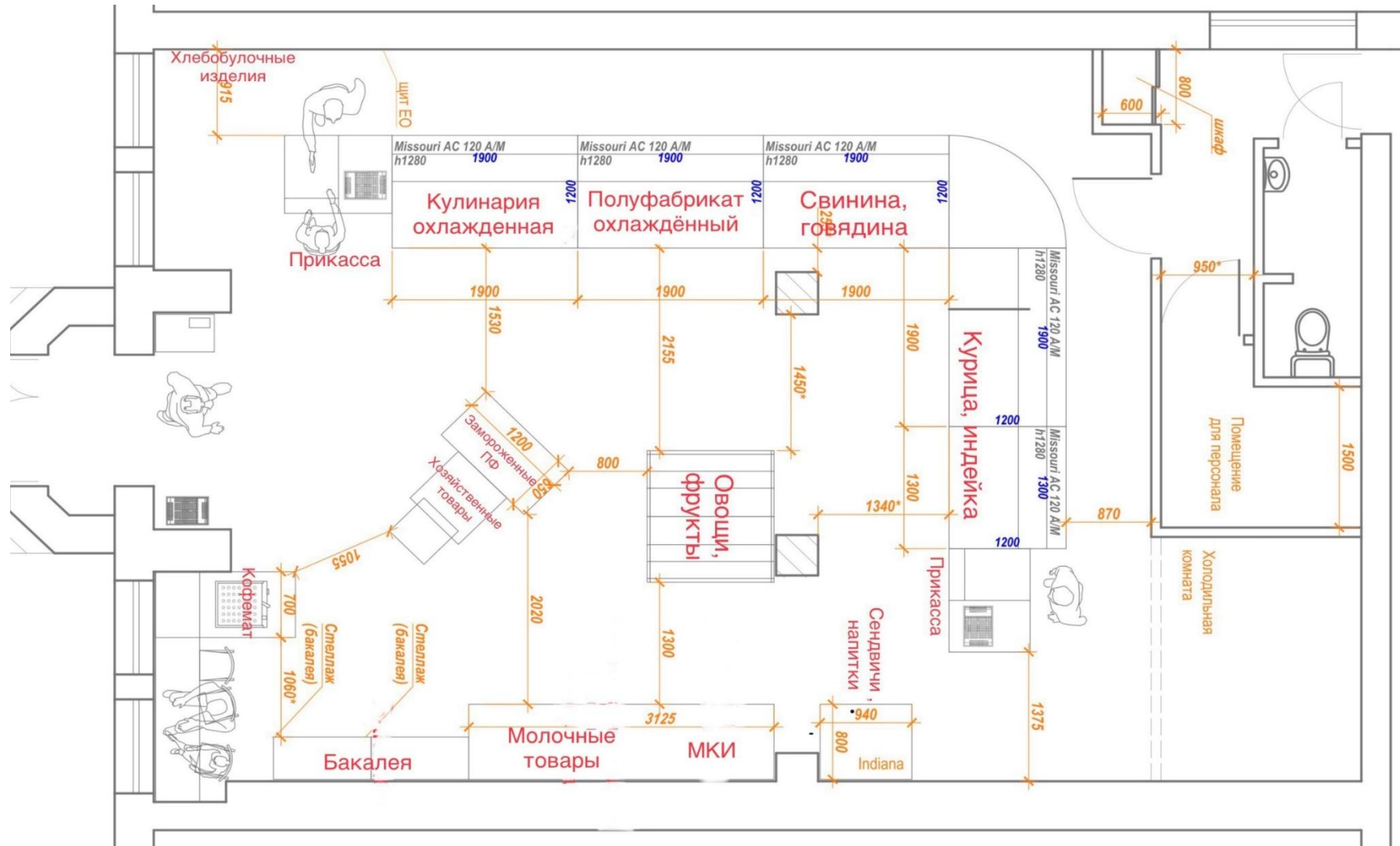
- 9 «Бакалея солодка» (додаткова)**
- гарячі напої
 - кондитерські вироби
 - снеки
 - прикасова зона
 - сухі сніданки

- 10 «Господарчі товари» (основна)**
- товари для приготування
 - господарчі товари

- 11 «Овочі, фрукти, зелень» (додаткова)**

ЗАПЛАНОВАНЕ РОЗМІЩЕННЯ ТОВАРНИХ КАТЕГОРІЙ

80м²



A stylized yellow flame graphic on the left side of the slide, with a dark blue background.

ПІДБІР ТА НАВЧАННЯ ПЕРСОНАЛУ

М'ЯСНИЙ СОМЕЛЬЄ.

ДОТРИМАННЯ СТАНДАРТІВ РОБОТИ ПЕРСОНАЛУ



М'ясний сомельє (МС) – ключова фігура М'ясомаркету.

***!Важливо!** Тільки за активної участі партнера робота сомельє буде мати найвищий ефект (зацікавленість та контроль)*

30-40%

**продажів залежать
від майстерності
м'ясного сомельє**

МХП відкриває школу навчання м'ясних сомельє

- М'ясний сомельє – це продавець, м'ясник та шеф-кухар в одній особі!
- Для навчання сомельє буде підібраний та найнятий найкомпетентніший персонал у напрямку кулінарії.
- Нові моделі навчання персоналу спільно з МХП.
- Підбір кандидатів здійснює партнер, а навчає МХП.
- Постійний контроль якості роботи м'ясних сомельє


Вимоги до партнера

- підбір персоналу згідно рекомендацій МХП;
- навчання персоналу спільно з МХП;
- постійний контроль якості роботи м'ясних сомельє (продавців).

Обов'язки персоналу

- Дотримання розкладу дня та правил роботи;
- робота з торговим обладнанням (дотримання санітарних норм);
- дотримання стандартів зовнішнього вигляду м'ясного сомельє;
- дотримання стандартів викладки в роботі з продукцією (прийом та продаж), включно із ціною реалізації (контроль через CRM);
- дотримання стандартів обслуговування покупців (з урахуванням технік активних продажів та з використанням мовних модулів);
- дотримання санітарних вимог (ручний інструмент та дошки для нарізання, тара та гастроемності).



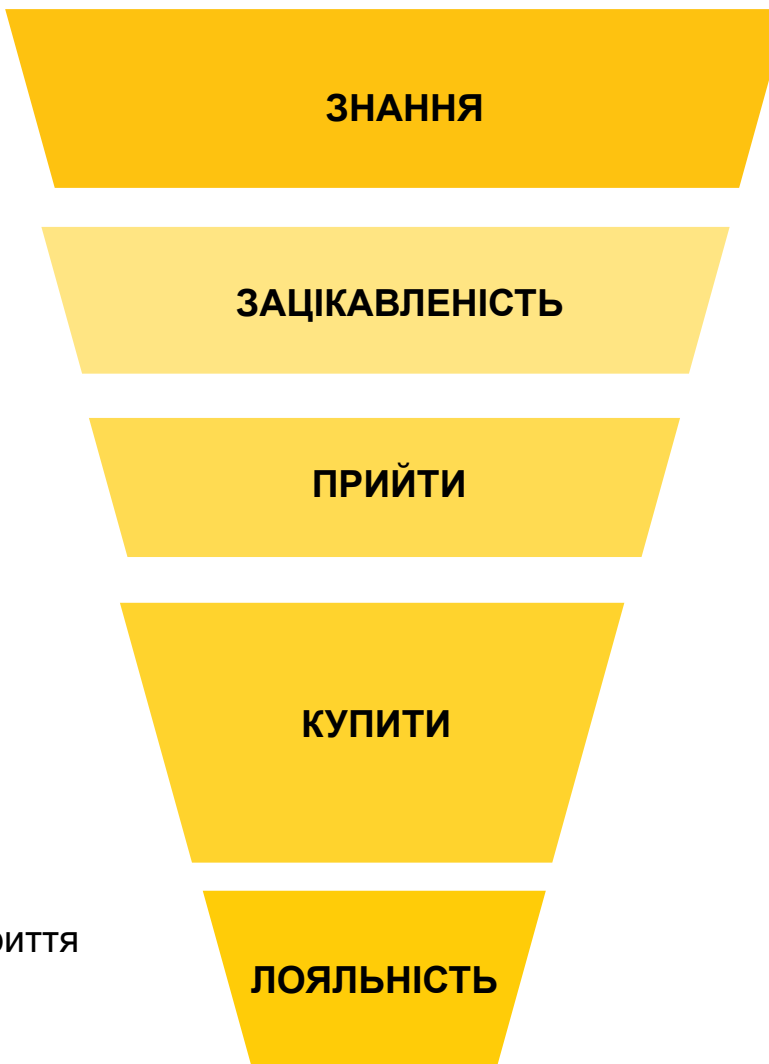
A stylized yellow flame graphic on the left side of the slide, with a dark blue background.

УРОЧИСТЕ ВІДКРИТТЯ ТА ПІДТРИМКА ПІСЛЯ ЗАПУСКУ М' ЯСОМАРКЕТУ

НАПОВНЕННЯ УРОЧИСТОГО ВІДКРИТТЯ



- 1 PR-підтримка:**
Інформування про відкриття в соцмережах
Залучення блогерів, журналістів, ЗМІ
- 2 Урочисте відкриття**
Фрікова тварина «Міс Чіко» POSM
- 3 Таргетована смс- розсилка** по базі
оператора в радіусі 1 км від БТТ
- 4 Активації:**
У день відкриття першим 100 покупцям:
 - за покупку на суму від 99 грн шаурма +
напій в подарунок
 - Сендвіч «Бащинський» + напій
ТМА в наступні 1,5 місяця роботи
- 5 Нарахування 1000 балів** покупцям у день відкриття
ТМА з балами через ПЛ



НАПОВНЕННЯ УРОЧИСТОГО ВІДКРИТТЯ



У ДЕНЬ ВІДКРИТТЯ:

- ✓ фотозона біля магазину (опційно);
- ✓ прикраса магазину - різнокаліберна гірлянда;
- ✓ аеромен (кухар);
- ✓ промоутери з прапорами біля проїжджої частини;
- ✓ аніматор для дітей (якщо дозволяють карантинні обмеження);
- ✓ ведучий.

АКЦІЯ ДЛЯ ВСЬОГО АСОРТИМЕНТУ*:

- ✓ першим 100 покупцям Сендвіч Бащинський/шаурма та напій в подарунок при покупці на 99 грн;
- ✓ для дітей альбом «Веселі курчата»
- ✓ + 1 000 балів на карту лояльності



**ІНСТРУМЕНТИ
PR ТА СММ**



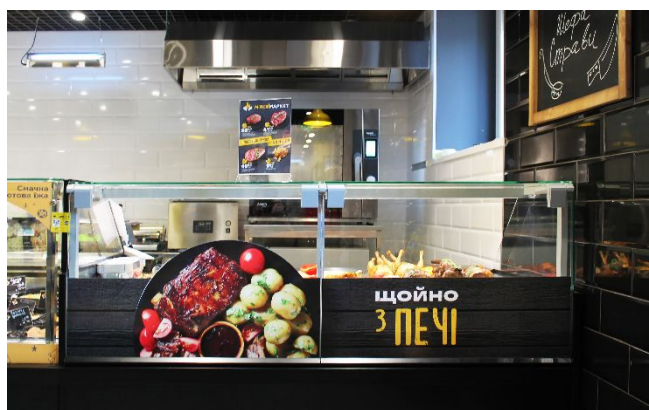
■ЗМІ

- блогери на самій події/ після відкриття, які формують цікавість до нашого продукту в своїй ЦА.
- SMM (промо с налаштуваннями таргетингу)
- Розміщення в групах району (Fb, Telegram Viber)
- Реклама на радіо
- Борди
- Instagram
- Ліфт

НАБІР POSM



Наклейка на вітрину



Монетниця



Коробка для чеків



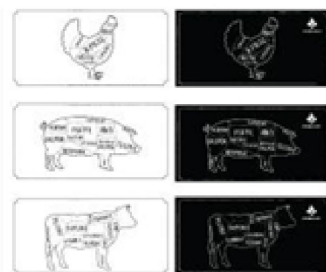
Диспенсер



Куточок покупця



Внутрішні пластикові карти зі схемою обробки тушок



Годинник



Картка ПЛ



Грифельні цінники



Підцінник и



Плакат «Пам'ятка коронавірус»



Наклейка холодильна шафа



Навігаційні наклейки на підлогу



Форма персоналу



Грифельні цінники для ПЛ





ДЯКУЄМО
!