



**СОБОЛЕВ СЫР**

*Частная сыроварня  
с 2015 года*

**ФРАНШИЗА  
«СОБОЛЕВ СЫР»**

[sobolevcheese.ru](http://sobolevcheese.ru)

*Открой сырный бутик для гурманов*

# УСПЕХ БРЕНДА «СОБОЛЕВ СЫР»

## ПОЧЕМУ НАШИ ФИРМЕННЫЕ МАГАЗИНЫ ЛЮБИМЫ СОТНЯМИ ГУРМАНОВ?

Они точно знают, что в «Соболев Сыр»:

- ✓ всегда вкусный сыр собственного производства и лучших сыроварен со всей России;
- ✓ большой выбор других качественных продуктов — от итальянской бакалеи до ремесленного шоколада;
- ✓ здесь встречают и провожают с улыбкой продавцы, которые знают о сыре все и могут подобрать определенные сорта под гастрономические предпочтения каждого покупателя;
- ✓ у нас уютно и «тепло» благодаря продуманному дизайну интерьера и возможности продегустировать любой сорт сыра за чашечкой ароматного кофе, комфортно расположившись за столиком в мягком кресле.

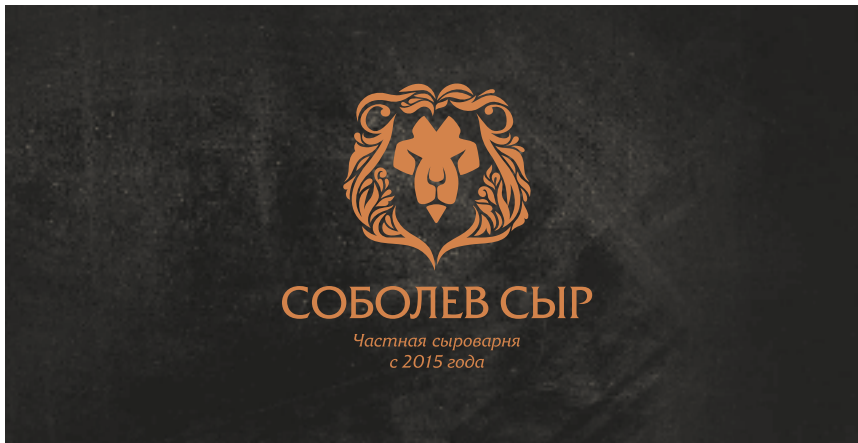




*Наш фирменный магазин – не очередная сырная лавка, это клубный бутик для настоящих ценителей качественных свежих и выдержанных сыров и других премиальных продуктов питания.*



# ЧТО ВХОДИТ ВО ФРАНШИЗУ



Зарегистрированный товарный знак «Соболев Сыр». Сыроварня хорошо известна во многих регионах России и является эталоном качественного сыра.



Обучение для франчайзи и его ведущих продавцов на базе нашей сыроварни и фирменных магазинов.



Бонусная программа для покупателей. Онлайн-накопительная система бонусов позволяет эффективно увеличивать частоту покупок и повышать лояльность клиентов.



Уникальный ассортимент свежих и выдержанных сыров, а также других высококачественных натуральных продуктов питания.



Маркетинговая поддержка. Мы предоставляем все рекламные и POS-материалы, а также постоянно пополняем контент-банк для успешного продвижения в интернете.



Постоянная поддержка франчайзи по всем вопросам функционирования магазина. Мы всегда на связи – на телефоне, в мессенджерах и на почте.

# О СЫРОВАРНЕ



*отличное  
молоко*



*французские  
натуральные  
ферменты  
и закваски*



*душа  
сыроваров*



*3 – 12  
месяцев  
выдержки*



СОБОЛЕВ СЫР

## ПОЧЕМУ СЕГОДНЯ НАШУ СЫРОВАРНЮ ВЫСОКО ОЦЕНИВАЮТ ДАЖЕ ИНОСТРАННЫЕ КОЛЛЕГИ?

Сыродельный цех, укомплектованный современным оборудованием и рассчитанный на производство 6 тонн сыра в месяц, плюс уникальное хранилище для правильного созревания выдержанных сортов – в собственных просторных помещениях в экологически чистом регионе Урала.

Эксклюзивный контракт с уральской фермой, которая отобрала специально под наше производство стадо коров, способных давать отличное сыропригодное молоко. Плюс мы нашли ответственного фермера для поставок козьего молока.

Использование исключительно дорогого сырья. В составе нашего сыра только натуральные ингредиенты: качественное молоко, французские бактериальные закваски и ферменты, плесень *penicillium roqueforti*. Мы никогда не добавим в молоко воду, заменитель молочного жира или концентрат молочного белка.

Безопасность готового продукта: установка мощной системы вентиляции с многоступенчатой очисткой и увлажнением воздуха на производстве, в камерах созревания и хранилище, а также внедрение системы контроля качества ХАССП.



*Результат:*

Мы производим и продаем высококлассный ремесленный сыр, взявший уже много первых мест на всероссийских конкурсах.

# АССОРТИМЕНТ

Фирменные магазины «Соболев Сыр» – это имиджевое продолжение нашей сыроварни, поэтому мы щепетильно подходим к вопросам качества всех продуктов, которые предлагаем покупателям.

## СЫР – КОНЦЕПТУАЛЬНЫЙ ТОВАР ФИРМЕННОГО МАГАЗИНА

**40%** сыры собственного производства

Более 20 наименований: «Чеддер» разной выдержки и вкусов, «Стилтон Дольче» и «Стилтон Пиканте», «Малахит» (аналог французского «Рокфора»), «Соболевский» из козьего молока, «Белпер Кнолле», «Фета», 6 сортов «Шевра» и наш свежайший «Халлуми».

**60%** сыры сыроварен-партнеров

Только продукция лучших сыроварен после тщательного отбора нашими технологами попадает на прилавок фирменного магазина «Соболев Сыр». Вы не представляете, скольких производителей мы перепробовали, чтобы выбрать лучший «Камабер», «Маасдам» и др. Всего в магазинах представлено около 30 партнерских сортов сыра. И мы в постоянном поиске новых позиций.





Премиальный сыр – продукт не ежедневного спроса. Чтобы увеличить частоту посещений магазина и привлечь в него как можно большее количество ценителей натуральных продуктов, покупателю нужно предложить гораздо больший ассортимент.

*Кроме сыров:*



### МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ.

Например, мы нашли уральского производителя, который по итальянской технологии делает несколько сортов натуральной и очень вкусной сыровяленой колбасы.

### ШОКОЛАД И ВАРЕНЬЕ РУЧНОЙ РАБОТЫ.

Это эксклюзивные позиции, которыми наши покупатели любят баловать себя или своих близких. И уж точно – они великолепно продаются ко всем праздникам.

### ЧАЙ И КОФЕ.

Например, наш чай – не массового производителя, а ручной сборки с добавлением натуральных трав, которые бережно собирают и высушивают в экологически чистых регионах Урала.



### БАКАЛЕЯ ИТАЛЬЯНСКИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ.

Сыр и паста – неразлучные друзья, поэтому в нашем магазине представлен большой выбор премиальной пасты, которую не найдешь ни в одной федеральной сети.

### МАСЛА И СОУСЫ.

Только из Италии и Испании и на 100% натуральные и очень вкусные.

# ФОРМАТ МАГАЗИНА

*Фирменные магазины «Соболев Сыр» – это уютное место для «своих». Мы осознанно ушли от современного формата супермаркета, отдав предпочтение «прилавку». Премиальные ремесленные продукты – это не сетевые товары. Их выбор – всегда доверительный диалог с грамотным продавцом, приятные дегустации и только положительные эмоции. Многие наши покупатели становятся друзьями «Соболев Сыр» как раз благодаря живому общению с персоналом магазина.*





## ИНТЕРЬЕРНЫЕ ФИШКИ, ЧТОБЫ БЫЛО «ТЕПЛО»



**Консоль в виде головы «Чеддера» на входе в магазин.**

Светящаяся панель-кронштейн не только обеспечивает большой поток посетителей, так как видна для пешеходов и автомобилистов с двух сторон потока, но и благодаря своей форме – в виде головы «Чеддера» – издали указывает на специализацию магазина, привлекая внимание.



**Настенный орнамент – голова нашего льва.**

Логотип «Соболев Сыр» на стене выполнен в технике сграффито (с итал. – «выцарапанный») талантливым художником, который может приехать и в ваш город. Около льва любят фотографироваться многие наши покупатели, для нас же это интерьерное сердце магазина.



**Торговая мебель из натурального дерева.**

Благородный цвет и природное тепло натуральных материалов – то, что создает уют внутри магазина и подчеркивает премиальность и качество ассортимента.

# ОБУЧЕНИЕ

*Недельное обучение на сыроварне и за прилавками фирменных магазинов «Соболев Сыр», чтобы франчайзи не только узнал все о производстве ремесленного сыра, но и проникся духом сырной культуры.*



## ЧЕМУ УЧИМ:

тонкостям сыроварения — от приемки молока до нюансов созревания выдержанных сыров;

грамотному обращению со сложными сырами. Плюс нами разработано специальное методическое пособие, чтобы партнеры смогли освежить свои знания в любой момент и поделиться ими со своим персоналом;

продажам и проведению дегустаций премиальных сыров;

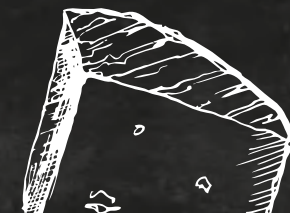
управлению фирменным магазином.

# МАРКЕТИНГОВАЯ ПОДДЕРЖКА

МЫ ЗА  
ЦЕНТРАЛИЗОВАННЫЙ  
МАРКЕТИНГ. ЭТО  
ПОЗВОЛЯЕТ:

- ✓ снять лишнюю головную боль с партнеров;
- ✓ контролировать имиджевые риски для бренда.

*Стимтон*



СОБОЛЕВ СЫР



*Это включает  
маркетинговую  
поддержку:*

централизованная разработка и печать всех POS-материалов — этикетки, буклеты, пакеты, подарочная упаковка и пр.;

централизованная разработка и производство фирменной одежды для персонала магазина, а также скатерти, фирменные разделочные доски и пр.;

постоянное пополнение контент-банка (фото и тексты) для успешного продвижения в интернете;

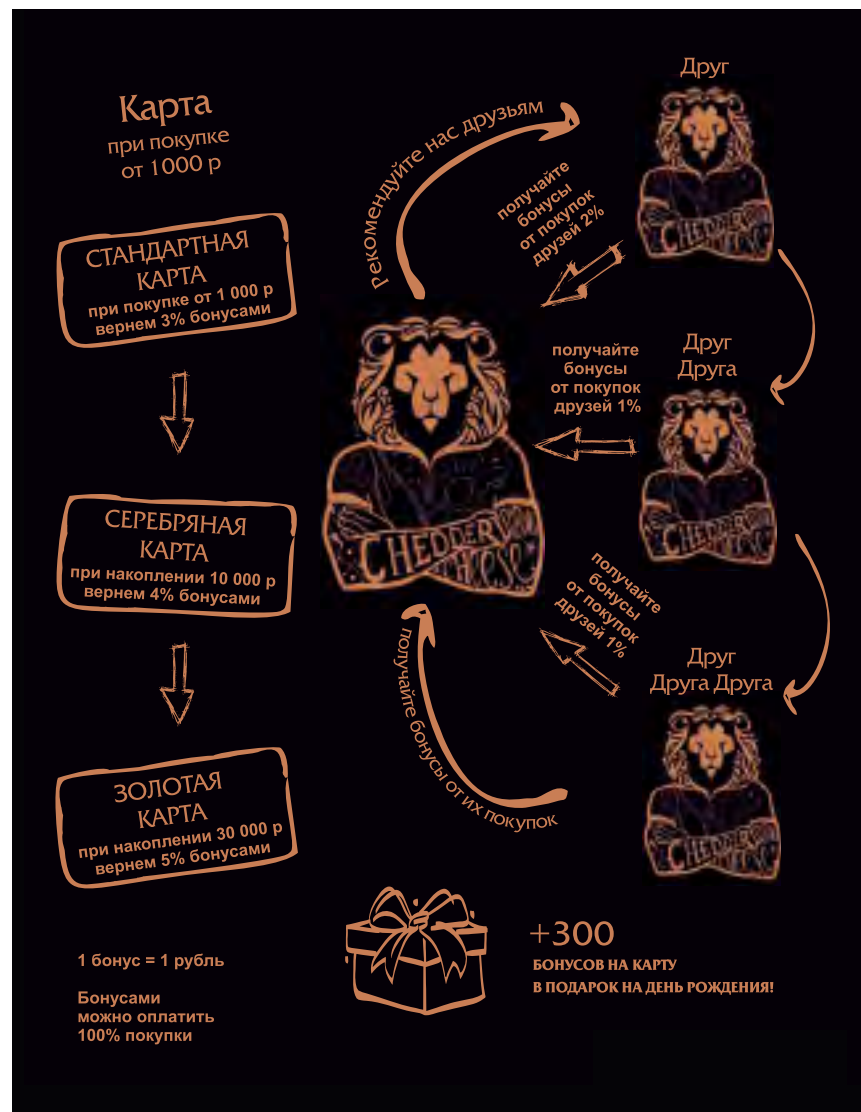
адресная поддержка на главном сайте [sobolevcheese.ru](http://sobolevcheese.ru).

# БОНУСНАЯ ПРОГРАММА

Накопительная онлайн-система скидок для клиентов – действенный мотиватор для частых покупок и рекомендаций друзьям фирменного магазина «Соболев Сыр».

## ПРЕИМУЩЕСТВА НАШЕЙ БОНУСНОЙ ПРОГРАММЫ:

- + телефонный номер клиента вместо пластиковой карты лояльности – для более удобного обслуживания покупателей;
- + стимулирование повторных продаж благодаря поэтапному повышению бонусного процента;
- + система бонусного поощрения клиентов за рекомендацию нашего бизнеса друзьям и знакомым;
- + контроль оттока клиентов и стимулирование «потеряшек» к возврату в магазин с помощью оповещения и начисления подарочных бонусов с ограниченным сроком действия.



# ВАРИАНТЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ЗАРАБОТКА

*Клубный формат и уникальный продукт позволяют нам зарабатывать не только за счет «прямых продаж из-за прилавка».*

- 1 Дегустационные вечера Slow Food – источник дополнительных доходов и отличный вариант поближе познакомиться с аудиторией магазина.
- 2 Кофейная карта и меню с большим выбором сырных тарелок, чтобы каждый гость мог не только купить сыр домой, но и отдохнуть прямо в магазине.
- 3 Cheese event – выездные дегустации в кафе и столовых крупных бизнес-центров.
- 4 Совместные мероприятия с винотеками, пивоварнями, ресторанами.
- 5 Проведение корпоративных дегустаций и тематических вечеров в фирменном магазине или на территории заказчика.



# SLOW FOOD



*«Вкусно», «чисто», «честно» – именно эти три слова описывают основную идеологию международного направления Slow Food, представителем которого на Урале является «Соболев Сыр». «Слоуфудовцы» по всему миру продвигают «медленное движение», веря, что обеспечение людей натуральными и уникальными продуктами питания – лучшее, что можно сделать для их здоровья и чистого «мировосприятия».*

Два раза в месяц в своем фирменном магазине мы устраиваем дегустационные вечера Slow Food, знакомя своих гостей с честными продуктами, которые продаются в нашем магазине. Максим Соболев обязательно устраивает кулинарный мастер-класс по изготовлению различных изысканных блюд с «Соболев Сыр». Не спеша, в приятной компании и под живую музыку гости вечера получают настоящее гастрономическое удовольствие, становясь нашими преданными покупателями.

## ВЕЧЕРА SLOW FOOD – ЭТО ЕЩЕ И СПОСОБ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ЗАРАБОТКА:

### РАСХОДЫ

около 12 тыс. руб. (сыр, закуп вина для дегустации, оплата работы музыканта; другие продукты для дегустации предоставляют поставщики-партнеры за возможность кратко рассказать о себе);

### ДОХОДЫ

24 тыс. руб. (входной билет на одну персону – 2 тыс. руб.; наше помещение позволяет приглашать не более 12 гостей);

### ПРИБЫЛЬ

12 тыс. руб. за вечер.





# ФОРМАТЫ ФРАНЧАЙЗИНГОВЫХ МАГАЗИНОВ: «ОСТРОВОК» В ТЦ ИЛИ НА ГАСТРОРЫНКЕ



Сочи

Екатерина Галушко, франчайзи:



Примерно год назад я задумалась об открытии собственного бизнеса. Долго искала направление. Мне не хотелось заниматься банальными вещами, я искала эксклюзивную нишу. Начала копаться в предложениях и случайно узнала о «Соболев Сыр».

Еще одна удивительная случайность: наряду с поиском продукта я просматривала и торговые площадки. Как раз в то время у нас строился интересный проект – «Гастропорт». Позвонила, а они сказали: «Все места уже заняты. Осталась только одна точка, и мы ее отдадим исключительно под сыр». Вуаля.





### ПЛЮСЫ ФОРМАТА:

- общий трафик гастроцентра – трафик магазина франчайзи;
- большие возможности продвижения и активностей в компиляции с другими гастрономическими магазинами и ресторанами центра;
- удачное расположение и формат центра;
- небольшая площадь торговой точки – уменьшение расходов на аренду и ремонт при запуске.

**Важно:** формат «Островок» предполагает внимательный выбор торгового центра.

«Соболев Сыр» – премиальный сырный бутик, поэтому магазины и рестораны центра должны соответствовать.



# ФОРМАТЫ ФРАНЧАЙЗИНГОВЫХ МАГАЗИНОВ: КЛАССИЧЕСКИЙ МАГАЗИН С ЗАЛОМ ДЛЯ ДЕГУСТАЦИЙ



**Екатеринбург**

**Глеб Резниченко, франчайзи:**



Очень важно верить в то дело, которым начинаешь заниматься с нуля. Мне повезло, основатель сыроварни Макс Соболев был моим другом. Несколько лет я наблюдал, как армия поклонников его сыра увеличивалась в арифметической прогрессии.

Открываясь, я знал, что в основе ассортимента моего магазина будет лежать уникальный для российского рынка продукт, что я вкладываю деньги и силы в перспективное направление. К тому же к моменту принятия решения об открытии магазина по франшизе у меня уже было на примете отличное помещение прямо в центре Екатеринбурга. Так что все карты складывались как нужно: очень вкусный и редкий для страны продукт, грамотно подобранный ассортимент, поддержка соболеvской команды и хорошая точка на карте города-миллионника.



### ПЛЮСЫ ФОРМАТА:

- отдельная входная группа (нет постороннего трафика);
- такой магазин никогда не потеряется;
- индивидуальный график работы;
- возможность проведения дегустаций и вечеров SlowFood – дополнительный заработок и имидж.



# ФОРМАТЫ ФРАНЧАЙЗИНГОВЫХ МАГАЗИНОВ: СЫРНЫЙ БУТИК + ВИНОТЕКА



**Калининград**

**Светлана Королева, франчайзи:**



Когда я решила открывать сырную лавку, то искала сыроварню с очень качественным продуктом и широким ассортиментом. «Соболев Сыр» удовлетворил эти «хотелки».

Рынок Калининграда уникален — рядом Европа, а там вкусный и разнообразный сыр. Нам много приходится работать с покупателями: объяснять им, что в России сегодня варят первоклассный Чеддер, Стилтон, аналог Рокфора, Грюйер, Комте и другие сыры. Ко мне в лавку как-то зашел итальянец. Он попробовал несколько твердых сортов и сказал: «Отличной итальянский сыр». Я в ответ: «Нет, не итальянский, а российский». Он обомлел и долго не верил, что этот сыр сварен в России. Магазин «Соболев Сыр» для меня — мостик, чтобы привить людям отечественную сырную культуру.



## ПЛЮСЫ ФОРМАТА:

- отдельная входная группа (нет постороннего трафика);
- сыр и вино — товары, которые отлично дополняют друг друга, повышая привлекательность магазина для покупателей;
- индивидуальный график работы;
- возможность проведения дегустаций и вечеров SlowFood — дополнительный заработок и имидж.



ПАУШАЛЬНЫЙ  
ВЗНОС

250 тыс. руб.

СРОК  
ВЫХОДА В  
ПЛЮС

1 мес.

РОЯЛТИ

0%

ПРИБЫЛЬ

от 70 тыс.  
руб. /мес.

СКОЛЬКО СТОИТ  
ОТКРЫТЬ МАГАЗИН  
«СОБОЛЕВ СЫР»

ИНВЕСТИЦИИ  
НА ОТКРЫТИЕ  
МАГАЗИНА

от 800 тыс. руб.

(ремонт, оборудование  
и мебель, закуп товара,  
реклама)

СРОК  
ОКУПАЕМОСТИ

10-12 мес.

ПОМЕЩЕНИЕ

40-60 м<sup>2</sup>



# ПРИГЛАШАЕМ К СОТРУДНИЧЕСТВУ

*Узнайте подробнее об условиях открытия франшизы  
по телефону:*

**+7 (343) 351-70-37**

*или отправьте заявку на почту:*

**SALE@SOBOLEVCHEESE.RU**



## ПРИЕЗЖАЙТЕ НА ЭККУРСИЮ В НАШИ ФИРМЕННЫЕ МАГАЗИНЫ



### **Сыроварня и фирменный магазин «Соболев Сыр»**

Свердловская обл.,  
Белоярский район,  
с. Малобрусянское, ул.  
Ленина, 13в



### **Фирменный магазин «Соболев Сыр»**

Свердловская обл.,  
г. Екатеринбург,  
ул. Белинского, 30  
(вход со стороны ул.  
Энгельса)