



FABRIKA
— MAŠINERIJA DOBROG UKUSA —

FABRIKA BURGER & PIZZA BAR

FRANSIŽA

Ko smo mi?

Mi smo porodična firma koja posluje u Subotici od 2017. godine.
Dva smo rođena brata
Srđan i Dejan koji su došli na ideju da pikantno putovanje po
svetskim kulinarskim baštinama
generišu u street food aranžman. **Ljubav prema hrani** nas je
motivisala da kreiramo
moderan, prepoznatljiv i kvalitetan brend.

Pravimo **burgere i napolitanske pizze**, po svojim recepturama i
imamo sopstvenu proizvodnju
soseva. Naš concept nudi gostu svežu i kvalitetno pripremljenu
hranu, što ga izdvaja od
klasičnog fast food-a. Svako jelo priprema se prilikom narudžbe ,
što jamči svežinu i kvalitet.
U našem prostoru možete uživati u vrhunskom, lokalnom craft pivu,
kvalitetnim vinima na
čašu ili u pažljivo odabranim i ručno spremljenim koktelima.

Naša vizija je da Fabrika Burger&pizza bar bude prepoznatljiv
brend.

Naš slogan je Mašinerija dobrog ukusa.

Naša misija je da budemo mesto gde se svako oseća dobro i
priyatno, mesto za susret sa
prijateljima, poslovnim saradnicima i porodicom .

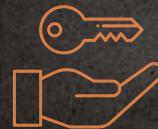


ZASTO BAŠ MI???

- zbog jedinstvenog koncepta Pizze i Burgera,dva najpopularnija jela u street foodu



- znamo uhodan i posložen poslovni model sa varijantom „ključ u ruke“



- zaštićen brend (žig) i recepture



- profitabilan porodičan biznis



- ono što nas izdvaja od drugih je sopstvena proizvodnja soseva, testa, brioča



- naše namirnice su uvek sveže i naša



- posvećenost održavanju kvaliteta proizvoda je svakodnevna



- uvek smo u korak sa inovacijama, što gastronomskim tako i tehnološkim



- porodica smo koja gaji vrednosti i postiće svoje zaposlene da rade kao pravi tim .



DODATNE VREDNOSTI KOJE VAM NUDIMO

- ✓ profitabilan street food concept koji smo kreirali kao porodica, održali ga na trnovitom putu i od starta radili kao tim na brendingu
- ✓ sistem rada koji smo izgradili sami, definisali procese, procedure,Pravilnik, finansije,ugovore...
- ✓ pravo na poslovanje pod brendom , za vreme trajanja ugovora
- ✓ priručnik upravljanja i knjigu recepata
- ✓ dane i sate provedene u edukaciji smo implementirali u poslovanje, izrade tabela, pravilno vođenje poslovanja i kontrole
- ✓ mrežu dobavljača sa kojima smo i prijatelji i partneri, odnos koji smo na poseban način gradili u veliko poverenje.
- ✓ podršku koju će imati od starta, za probleme ili nove ideje koje bi jačale brend,
- ✓ logističku podršku
- ✓ osposobljavanje osoblja i rukovodstva
- ✓ marketing podršku , fotografije, vizuelni identitet, sve ono što je našu priču predstavljalo publici baš onako kakva jeste a to je od svih kombinacija u našoj kuhinji,
nama je najdraži ukus poverenja.



PROSTOR I LOKACIJA



- idealna lokacija je strog i centar grada za manje gradove, za veće lokacije sa većom frekvencijom ljudi
- poslovni prostor sa velikim izlozima i puno svetlosti, uz obveznu baštu ispred
- visokofrekventna mesta poput tržnih centara
- kvadratura prostora od 110-150 m² je idealna
- poželjno da u blizini bude više sličnih koncepata ili ugostiteljskih objekata



ŠTA OČEKUJEMO OD VAS???



- da ste porodični ljudi koji shvataju vrednost koju nudimo
- da odaberete najbolju lokaciju za brend koja će biti mesto za prijatelje, za druženje, opuštanje, najbolju street atmosferu u gradu
- da Vam je focus uspeh i da uvek radite na svom intelektualnom razvoju
- da ste spremni na rizike, probleme i sve ono što donosi preduzetnički posao
- da poštujete naš budući odnos i radimo zajednički na jačanju istog i poboljšanju
- da ste spremni pored personalnog i na novčano ulaganje

???

KO SU NAŠI KUPCI?

- lokalno stanovništvo i turisti

Naši kupci su oni koji prate društvene mreže, vole avanture, interesuju se o hrani i uživaju u istoj, imaju naviku da pojedu nekad s nogu, ili su putnici koji pored

kulturnog sadržaja obraćaju pažnju na lokalni gastronomski brend.

Odnos sa njima

održavamo izgradnjom poverenja i lojalnosti. Slušamo pažljivo svaku ideju, sugestiju ili kritiku.



- muškarci i žene starosti od 18-50 godina
- samci, porodice sa decom, parovi srednjih godina

VISINA ULAGANJA

Tačan iznos investicije za franšizu Fabrika burger & pizza bar je varijabilan i zavisi od više informacija:

- veličine poslovnog prostora i njegovog stanja (da li je već postojeći ugostiteljski objekat ili je bio pa se rade korekcije ili je prazan prostor)
- od lokacije na kojoj se nalazi
- da li je privatni ili poslovni prostor
- koliko sedećih mesta bi imao

VISINA POTREBNIH
ULAGANJA OD 80.000-120.000
EURA



KORACI KOJI VAS VODE DO NAS

Ako Vam se dopada naša priča i želite da zajedno napravimo još bolju, kvalitetniju i prepoznatljiviju :

- na sajtu fabrikaburgerbar.rs nalazi se link koji Vas vodi do upitnika o franšizi

- nakon što ga popunite i vratite, a mi analiziramo, sledi telefonski poziv

- kratko se upoznajemo telefonski , razmenjujemo neophodne informacije i definišemo termin sastanka

- pre početka sastanka potpisujemo Ugovor o poverljivosti podataka

- a onda Vas detaljno upoznajemo sa franšizom i uvodimo Vas u naš porodičan tim

Porodica nam daje
korene da stojimo visoko i snažno. A mi Vam dajemo ideju i Stojimo
Vam na raspolaganju za sva dodatna pitanja.

KONTAKT OSOBE

Srdjan i Snežana



+381649593674



fabrikaburgerbar.rs



fabrika.burgerbar@gmail.com

