

Coffeetown Franquias

Olá

Obrigado pelo seu interesse em nosso modelo de negócios, espero que você goste do que irá aprender sobre nós e como pensamos que devem ser as cafeterias da The Coffeetown & Co Ltd. no Brasil e no mundo.

Primeiro explicarei porque somos uma cafeteria diferente das outras que você provavelmente conhece ou ainda conhecerá, pois valorizamos compromisso de oferecer aos nossos clientes uma experiência de compra encantadora, que começa desde o primeiro contato, e passa pela apresentação visual das lojas (inspiradas nas cafeterias inglesas dos anos 1920), pela escolha dos produtos e como eles são produzidos e entregues aos clientes.

Em seguida, mostrarei que nosso modelo de negócios está baseado na confiança e na amizade com nossos franqueados, pois somos um time só, mas que precisa trabalhar com organização e método, com políticas e regras claras para todos e para o bem de todos. Falarei um pouco dos nossos produtos, que são produzidos dentro da loja, com matérias-primas adquiridas localmente e não da franqueadora, eliminando-se assim atravessadores, fretes e mais impostos, garantindo o máximo de retorno sobre o seu investimento, que calculamos entre 20 e 25% do resultado bruto, a depender, claro, do volume de vendas. Quanto maiores elas forem, maiores também será o seu retorno líquido.

Modelos de loja, fornecedores locais e fornecedores exclusivos, como iremos adaptar o ponto de venda escolhido e aprovado pela franqueadora para se tornar sua loja, taxas de franquia, de royalties, planilhas de orçamentos, lista de máquinas e equipamentos, de móveis e muitas outras coisas serão abordadas em *an passant*, pois se tratam de assuntos mais complexos que apenas podem ser esclarecidos em uma reunião com o nosso Head de Expansão.

Novamente muito obrigado pelo seu interesse,

L.C. Santi, Founder and Ceo

Lojas focadas na experiência de consumo.

O café é a bebida mais consumida no mundo, talvez você já saiba disso, mas ela também é uma bebida que convida naturalmente as pessoas para compartilharem, conversarem, o que torna a cafeteria, principalmente, um lugar de encontros, às vezes para fazer negócios, às vezes para conversar, mas tudo regado a um café especial tirado na hora, do jeito que você preferir: quer mais leite? Tudo bem. Ou quem sabe, um pouco mais de crema? Não tem problema, podemos fazer isso também. Se você pensar bem, dá até para escolher o acompanhamento: croissants, scones, pound cakes, american cakes, apple pie...

Foi pensando sobre isso que criamos a The Coffeetown & Co Ltd. um lugar para receber amigos e tomar café ao estilo inglês e americano dos anos 1920. As cores, as poltronas e os sofás tipo Chesterfield, o projeto luminotécnico, os pisos, revestimentos, o mix de produtos, nada é por acaso, tudo é pensado para fazer uma cafeteria como eram nos anos 20.

Estudamos, pesquisamos e aprendemos como estimular os sentidos dos consumidores com aromas de produtos frescos, com músicas, com produtos planejados para serem atraentes e com acesso direto do consumidor, que pode servir-se na nossa geladeira retrô ou nas estantes da seção AT HOME sem precisar da ajuda dos nossos officers de atendimento.

Por que ninguém havia pensado nisso até agora? Agora alguém pensou para você.



THE COFFEETOWN & C^o LTD

WELCOME



Acabamentos e decoração.

ACABAMENTOS

Árvore natural seca e muro verde produzidos sob medida

Fachada pintada com acabamento 100% laqueado, produzida localmente

Mesas coletivas/reuniões com entrada para datashow e USB - Dockstation

Mesas 100% de madeira de natural (não usamos MDF nas mesas)

Poltronas e sofás de couro natural ou vegetal, modelo Chesterfield

Moinhos alemães Mahlkonig em todas as lojas

Máquina de café espresso La Marzocco, importadas de Florença.

Geladeira retrô 100% restaurada (motor, elétrica, gás, peças, pintura)



café especiais single origin

Mix on demand.

O café é o nosso principal produto e o tratamos com muito carinho, por isso, servimos apenas grãos especiais e 100% arábica, colhidos nas melhores propriedades do cerrado mineiro e torrados sob nossa supervisão.

Além da carta clássica de lattes e espressos, das bebidas geladas, chás e soft drinks, também oferecemos acompanhamentos, como: croissants, grilled cheeses, scones, toasts, cookies, brownies, etc., todos frescos e assados várias vezes ao dia, à vista do consumidor. Com tanta variedade os clientes podem fazer até um brunch com os amigos, se quiserem; ou se servirem das nossas opções de *Comfort Foods* de saladas, quiches, omeletes e ovos mexidos, waffles e panquecas no melhor estilo americano, regadas com Maple Syrup.

Já na seção AT HOME, os clientes podem eles mesmos se servirem com produtos pensados para serem take away, inclusive nas embalagens. Short breads, cafés single origin, chocolates, geleias, mugs, filtros para dripp coffee, camisetas e ecobags, todos da nossa própria marca, ofertados apenas em nossas lojas.

E a matéria prima para fazer as sobremesas, compro onde? Onde você quiser. Você precisará comprar nada da franqueadora para fazer os produtos em sua cozinha, coisas como farinha, ovos, açúcar, fermentos, frutas, etc., são adquiridos localmente, em sua região. Com isso você economiza em frete, impostos e dores de cabeça, principalmente!

Projetos flexíveis. Saiba quanto tudo irá custar.

Todos os nossos projetos têm realmente algo em comum: são lindos e agradáveis de estar e curtir. Mas também são flexíveis o suficiente para se adaptarem às realidades locais onde sua loja será instalada. Elas terão vitrines neutras e refrigeradas, pista fria para bombons e alfajores? Deixe que nosso time pense e lhe proponha soluções de layout conforme o seu investimento permitir, e das perspectivas futuras de faturamento que foram planejadas no seu fluxo de caixa. Nada é aprovado sem a sua participação. Tudo é feito com clareza, responsabilidade, com um time de especialistas em cada processo, em cada ambiente, e que farão todo o acompanhamento de sua obra.

Se for necessário podemos fazer, inclusive, adaptações no mix incluindo produtos locais, desde que eles não comprometam a operação tornado-a complexa demais ou discordarem das nossas políticas de qualidade e de gestão de marca.

E principalmente: antes de começar a obra lhe entregaremos uma planilha completa, com o valor de tudo o que será necessário adquirir, localmente ou em nossos fornecedores credenciados, coisas como cadeiras, poltronas, talheres, copos, louças, embalagens, formas e outros suprimentos. Em resumo, a obra somente inicia com todos os orçamentos aprovados por você, para que não haja nenhum gasto extra e não previsto.

Somos especialistas em realizar sonhos também, e faremos isso ao seu lado, sem surpresas, passo a passo.



THE COFFEETOWN & CO. LTD.

TEA AND CAKE

WELCOME

BRITISH AND AMERICAN
GOODIES

BAKE SHOP
and
COFFEE STORE

SPECIALTY COFFEE
COMFORT FOODS
BRUNCH AND
TEA STORE

SWEET WAFFLES
HONEY CROISSANTS
RED AND WHITE
WINE

Mas quanto eu precisarei investir?

Isso irá depender de alguns fatores, por exemplo: do tamanho da loja, das suas características técnicas, sua localização, se ficará num shopping ou numa rua, etc. Por isso, o que podemos informar agora com responsabilidade é que uma unidade BOX de até 50m² para atendimento do tipo take-away, ou seja, sem mesas, ficará por volta de R\$ 250.000,00. Uma loja Standard, mais completa, focada em serviços e take-away, com cozinha completa, mesas, cadeiras, poltronas, estantes de produtos e expositores, ficará entre R\$ 6.000,00 e R\$ 7.000,00 o metro quadrado. Novamente, o que irá definir esse valor será o tamanho da loja, sua localização e características técnicas, entre outras coisas.

TIPO DE LOJA	INVESTIMENTO APROXIMADO
BOX/50M ² /TAKE-AWAY	R\$ 250.000,00
STANDARD/70M ² /EAT-IN E TAKE-AWAY	a partir de R\$ 350.000,00
QUIOSQUE PARA SHOPPING	a partir de R\$ 150.000,00

Para outras informações financeiras relacionadas ao fluxo de caixa, DREs, impostos e outros, por favor entre em contato conosco por email ou whatsapp e solicite para envio ou agende um reunião para que possamos lhe apresentar.

Qualidade de produtos.

Nossas políticas de qualidade de produto estão presentes em todas as etapas da sua produção, exposição, entrega e consumo, inclusive em seus menores detalhes, tudo é pensado para funcionar perfeitamente e passar ao cliente a mesma impressão.

Por isso, usamos apenas cafés especiais com mais de 86 pontos SCAA; as nossas torras são feitas várias vezes por semana, em pequenos lotes e apenas em máquinas americanas da Diedrich, sob a supervisão do Mestre de Torra Leonardo Kento, um dos melhores do Brasil. Com isso garantimos que as nossas bebidas cheguem na xícara com um equilíbrio perfeito entre intensidade, acidez, doçura e crema.

Cookies, cakes, cinnamons e brownies, waffles, panquecas, saladas, etc., nada é produzido com misturas prontas, tudo é fresco e os insumos são comprados localmente para reduzir custos, obter mais qualidade e mais agilidade. Nós realmente pensamos em você e queremos crescer juntos.

Outro diferencial é que procuramos usar apenas máquinas de café La Marzocco, que são os melhores do mercado e produzidos em Florença, na Itália, sob medida para as nossas unidades.



brithish caramel cake



Padronização Inteligente.

Desde os copinhos feitos com papel biodegradável até os uniformes, passando pela produção, exposição e entrega dos produtos, tudo é padronizado para se harmonizar com o posicionamento da marca e enviar uma mensagem clara ao cliente, de acolhimento, confiança e amizade.

Todos os protocolos e procedimentos estão registrados no formato internacional de *Standard Procedures Manual* que usamos para a marca no Brasil e no mundo e que estão sempre disponíveis ao franqueado e à equipe de supervisão de qualidade.

Além disso mantemos uma equipe disponível apenas para verificar se as lojas estão seguindo os padrões estabelecidos, agilizando o atendimento daqueles franqueados quando eles não estiverem conseguindo seguir nossas instruções e parâmetros operacionais e de qualidade.

Standard Operacional Procedures e treinamentos.

Para manter a qualidade de todos os processos em excelentes níveis, em todas as unidades, a The Coffeetown & Co Ltd. baseia-se em um sistema transparente baseado em políticas e processos, registradas em vários manuais conforme o seu tema, incluindo os de Higiene e Limpeza; Receitas (de bebidas e complementos); Merchandising, Obras e Gestão.

Todos os treinamentos de capacitação dos baristas, officers e gestores são ministrados pelos nossos profissionais na própria unidade franqueada, usando o mesmo espaço, máquinas e equipamentos que serão utilizadas nas rotinas diárias da equipe após sua inauguração.

Todas as lojas são supervisionadas localmente e também à distância e devem manter uma pontuação mínima de qualidade (avaliadas a partir das políticas e procedimentos aprovados nos manuais) para fazerem parte da rede. Uma segurança a mais para todos.

gst.

Manual de Gestão

Management Standard Procedures

Procedimentos Padrões para Gestão Atendimento, Qualidade,
Marketing e Comunicação, Recursos Humanos, Manutenção,
Dress Code e Redes Sociais.



01

Version

Manual de Gestão
Manual de Gestão
Manual de Gestão

01 01

At Home.

At Home inclui todos os produtos que o cliente pode comprar embalado, na loja, para consumir ou usar em outro lugar, como no escritório ou em sua casa, e incluem canecas, aventais, filtros e acessórios para fazer extrair cafés filtrados, pacotes de cafés single origin, geleias, shortbreads de vários tipos e formatos, chocolates e até produtos locais que poderão ser revendidos na loja após a aprovação da franqueadora.

Nas seções At Home o cliente pode levar um pouquinho de nós para dentro da sua casa ou para presentear um amigo ou cliente. Estimamos nesse caso, que até 30% do faturamento das lojas são provenientes desse tipo de vendas, além de um incontável número de pessoas que são expostas indiretamente à marca, através dos nossos consumidores. Ou seja, com o At Home potencializamos e elevamos o ticket médio dos clientes aproveitando o tempo que ele está dentro do loja para vender mais e encantar.





COFFEETOWN

COFFEE COMPANY LTD

RECIFE - PE

BENEFÍCIOS	COFFEETOWN	OUTROS
Standard Procedures Manual em todas as áreas	✓	✗
Produtos frescos produzidos e/ou comprados localmente	✓	✗
Royalties de 5%	✓	✓
Treinamentos de capacitação em todas as áreas, realizados localmente	✓	✗
Máquinas de café La Marzocco e moinhos Mahlkonig	✓	✗
Diferenciação por imagem/experiência de compra	✓	✗
Cafés Especiais 100% arábica	✓	✓
Projetos de arquitetura premiados em revistas especializadas	✓	✗
Participação do franqueado na concepção/execução do projeto	✓	✗
Gestor de obras da franqueadora no local	✓	✗
Cada loja tem sua própria conta nas redes sociais	✓	✗

Nosso Time.



Luiz Santi
founder



Karina Hiss
architect partner



Marcos Santi
business partner



Patrícia
marketing/egg agency



Leonardo
barista/kento roastery



Evelise Pereira
chef patisseries



Rafael
engineering/engedomus



Topa sonhar com a gente?

Se você se identificou com o nosso conceito ligue para a gente e vamos construir esse sonho juntos! Com responsabilidade e parceria, pois para cada um de nós, chefs, arquitetos, gestores, uma nova loja também é um sonho novo, moldado em equipe e junto com o novo franqueado, em todos os detalhes, com transparência e diálogo.

Obrigado!

THANK YOU

CONTACT

Address

The Coffeetown & Co Ltd.
Av. Eurico Hummig, 405 1101, Londrina,
86050-464
Brazil

Phone & Fax

WhatsApp: 43 98871-3827
Telephone : 43 99972-7337

Online

Email : franquias@coffeetown.com.br
Web: www.coffeetown.com.br