

, Обновите последние главы "Эпохи тяжелой работы" как можно скорее!

В приемной на втором этаже компании Taifengyuan Син Юаньпэн пошел налить стакан воды для Ци Юбао и Ши Хунмэй.

"Брат Ци, невестка, выпейте воды." Через журнальный столик он сел напротив них двоих и намеренно спросил: "Разве наша компания не маленькая по масштабам?"

[Получите красные конверты] Наличные деньги или монеты в виде очков красные конверты были розданы на ваш счет! Подпишитесь на общедоступный аккаунт [Book Friends Base Camp] в WeChat, чтобы получить его!

Ши Хунмэй кивнул: "Это крупный производитель!"

Ци Юбао сказал: "Здание головного офиса действительно великолепно. Я был в Вэйцяо, чтобы увидеть его. Оно намного красивее, чем здание штаб-квартиры в Вэйцяо."

Син Юаньпэн с улыбкой сказал: "Главная причина в том, что компания может зарабатывать деньги, и только если у нее есть деньги, она может купить такое великолепное здание."

"Я также занимаюсь кейтерингом, и в округе также есть магазины вашей компании." Ци Юбао спросил с некоторым любопытством: "Сяо Син, люди говорят, что ваша компания является лидером индустрии общественного питания в провинции. Какой оборот она может иметь за год?"

Син Юаньпэн намеренно понизил голос: "Я не могу сказать вам конкретно, что это коммерческая тайна компании. Он протянул шлепок и перевернул его зад-вперед: "Ожидается, что в этом году будет по крайней мере это число!"

Глаза Ци Юбао расширились: "Один миллиард..."

Син Юаньпэн прищурился, глядя на него: "Брат Ци, я ничего не говорил."

"для□для□для□ Ци Юбао рассмеялся: "Я ничего не слышал"."

Все эти слова были в ритме Син Юаньпэна. После разговора атмосфера сразу же сильно разрядилась, и отношения стали намного теснее.

Син Юаньпэн воспользовался возможностью, чтобы перейти к теме: "Брат Ци, невестка, похоже, у вас есть опасения по поводу нашего бренда и продуктов."

Атмосфера была подходящей, Ци Юйбао непринужденно сказал: “Мы с вашей невесткой устанавливали прилавки для продажи завтраков в округе Бэйхэ. Мы зарабатываем большие деньги. Наконец-то я скопил немного денег и поспешил связаться с желтым тушеным цыпленком. У меня нет дна в сердце..”

Ши Хунмэй продолжил: “Я не делал этого раньше...”

Син Юаньпэн правильно подытожил это: “Я не делал этого раньше, я беспокоюсь, что будет трудно сделать это хорошо, и я беспокоюсь о потерях инвестиций.”

Ци Юбао не ответил, но согласился.

Это две самые большие проблемы клиентов франчайзинга.

Син Юаньпэн уже рассматривал это, и в учебном пособии, выпущенном компанией, которое было подготовлено личным организатором г-на Лу, были выделены эти два аспекта, а также были специальные техники.

Конечно, вы не можете перемещать жесткие наборы.

Син Юаньпэн умно выслушал некоторые реальные ситуации утром и сказал: “Вы пошли на кухню в магазине, чтобы увидеть это. Производство блюд очень простое. Существует унифицированный и стандартизированный процесс. Куриный полуфабрикат разогревается в пакете для кормления. Простой-процесс “плюс один” вообще не требует какой-либо технологии.”

Ци Юбао понял это, в конце концов, он видел это своими собственными глазами.

“Компания предоставляет единую упаковку ингредиентов и соусов, а также строго стандартизировала производство, хранение и транспортировку. Син Юаньпэн продолжил: “Прежде чем компания официально развила свой франчайзинговый бизнес, она провела множество предварительных исследований для различных рынков. Я не смею больше ничего говорить. Я могу гарантировать, что валовая прибыль от желтой тушеной курицы составляет около 50%. Около 50%.”

Он улыбнулся: “Вы все занимаетесь общепитом, а потом вычитаете арендную плату, воду, электричество и рабочую силу. На самом деле прибыль неплохая.”

Ши Хунмэй сказал: “50% валовой прибыли больше не являются низкими.”

Ци Юбао размышлял дальше: “Есть много аспектов, связанных с открытием магазина...”

Син Юаньпэн вручил Ци Юбао копию информации, подготовленной заранее: "Мы предоставим всесторонние услуги и направим профессионалов для оказания помощи в открытии магазина, включая выполнение различных процедур, таких как промышленность и торговля, налогообложение и здравоохранение, а также проведем маркетинговые исследования и поможем с размещением."

Он указал на информацию: "Это альтернативный деловой район, очерченный магазином Бэйхэ под головным офисом, исходя из соответствующей ситуации в округе Бэйхэ. Брат Ци, невестка, вы ведете бизнес в уезде Бэйхэ. Вы, должно быть, очень хорошо знаете уезд Бэйхэ. Эта информация показывает, что восточная сторона улицы Гангчэн в уезде Бэйхэ очень подходит для открытия магазина. Это место относится к торговой улице уезда Бэйхэ. Менее 50 в нескольких метрах от восточной и западной сторон находятся средняя школа № 4 Бэйхэ и Экспериментальная средняя школа Бэйхэ. Более чем в 100 метрах к югу находится лучший завод по производству износостойких стальных шариков в округе Бэйхэ, верно?"

Информация была первоначально собрана, когда Lu's catering открыла свой магазин, и в соответствии с последней ситуацией, она была оптимизирована тамошним персоналом.

Ци Юбао был очень удивлен. Он не ожидал, что эта компания будет такой дотошной. При поддержке таких производителей, если вы присоединитесь к магазину, вероятность успеха определенно будет выше.

Ши Хунмэй задал ключевой вопрос в это время: "Сяо Син, существует ли плата за франшизу за присоединение? Равномерно ли оформлен магазин? Так же, как "Мала Танг" Лу и "Бургер Кинг"?"

Их невозможно обмануть. Син Юаньпэн достал другой бланк и показал его Ци Юбао и Ши Хунмэй: "Количество франчайзинговых магазинов компании в настоящее время превышает 100. Это фактические данные, которые мы получили в результате работы 100 магазинов. Магазин площадью около 40 квадратных метров, стоимость франшизы, единая расходы на отделку, а также все остальные расходы на покупку кухни, стола, стула и других предметов составляют около 20 000 юаней."

До того, как пришли Ци Юбао и Ши Хунмэй, они подсчитали, что стоимость была ниже, чем они думали.

Но для них двоих, которые занимаются малым бизнесом, это все равно огромные расходы.

Особенно когда дети вот-вот пойдут в среднюю школу, семейные расходы резко возрастут.

Син Юаньпэн с первого взгляда понял, что было самым трудным для этой пары, и сказал: "Брат Ци, невестка, у компании есть политика поддержки. Вы можете прислушаться к ней. Это не обязательный вариант. Вы можете выбрать в соответствии с вашей собственной реальной ситуацией."

Ци Юбао поспешно ответил: "Вы сказали, мы слушаем."

"Это примерно так: от отделки до франшизы, оборудования и других расходов вы можете оплачивать в рассрочку. Син Юаньпэн осторожно сказал: "Первый платеж составляет 40%, а оставшаяся часть будет выплачена в течение 20 месяцев, что может эффективно снизить финансовое давление на франчайзи"."

Ци Юбао снова и снова кивал, эта компания действительно добросовестное предприятие.

Женское сердце Ши Хунмэй было относительно в порядке, и она задала ключевой вопрос: "А что, если оно еще не проснулось?"

Син Юаньпэн серьезно сказал: "Невестка, мы открываем компанию. Точно так же, как вы занимаетесь производством закусок, мы определенно не можем заниматься убыточным бизнесом. Если вы хотите выбрать эту политику, у вас должно быть соглашение с компанией. Если вы не можете оплатить соответствующую сумму в срок, мы имеем право иметь дело с магазином."

Ши Хунмэй понял: "Это просто как банковский кредит?"

Син Юаньпэн сказал: "В течение этого периода не будет получено ни пенни процентов."

"Все в порядке." Подумав об этом, Ци Юбао сказал: "По крайней мере, это может заставить деньги в его руках блуждать".

Син Юаньпэн улыбнулся и сказал: "Перед открытием магазина компания проведет профессиональное обучение и позволит франчайзи посетить магазин, чтобы изучить основы эксплуатации и управления. Все это бесплатно."

Ци Юбао тайно кивнул. Эти, казалось бы, незначительные мелочи на самом деле очень важны. Если вы работали в сфере общественного питания на местах, вы, естественно, знаете, есть ли у вас соответствующий опыт. После открытия магазина это совершенно две ситуации.

Это уже привело его в еще большее возбуждение.

После этого Син Юаньпэн много рассказывал об этом магазине.

Для такого рода магазинов быстрого питания местоположение, как правило, очень важно, потому что адрес магазина определяет популярность.

Оформление может быть проще, просто выглядеть чистым и опрятным и не быть слишком роскошным.

В этом сорте не так много всего. Желтая тушеная курица Тайфэньюань на данный момент является единственным блюдом из желтой тушеной курицы. Она предлагает только разные варианты с точки зрения вкуса, и к оригинальным сортам можно добавлять гарниры, чтобы создать еще одно преимущество.

Фаст-фуд должен работать, и ему нужна популярность среди покупателей, чтобы выжить в течение длительного времени. Поэтому, чтобы магазин мог хорошо развиваться, он должен достичь трех хороших качеств: хорошего обслуживания, хорошего вкуса и хорошего размера порции.

Только таким образом будет постоянный поток постоянных клиентов.

Син Юаньпэн также подчеркнул такие вопросы, как качество и гигиена посуды. Если магазин работает достаточно хорошо, Taifengyuан будет получать ежеквартальные вознаграждения, но магазин должен принять единое управление компании и выполнять стандартизированные операции, в противном случае вознаграждение будет вычтено.

Короче говоря, в то время как Taifengyuан развивает франчайзи, она также должна максимально обеспечивать качество продуктов питания и напитков в магазине.

Ци Юбао и Ши Хунмэй оставались в парке Тайфэньюань почти до пяти часов дня, прежде чем вернуться. Хотя им пришлось тщательно обдумать это, у них двоих уже была более очевидная тенденция.

Когда он уходил, Ци Юбао также попросил адреса франчайзинговых магазинов Taifengyuан Yellow braised Chicken. Син Юаньпэн знал, что он хотел сделать, и с радостью это сделал.

На следующий день пара отправилась в уезд Цинчжао и город Линьцзы на востоке. Они отправились на прогулку в несколько франчайзинговых магазинов. Увидев реальную ситуацию, они поболтали с боссом как потребители. В основном, то, что они получили, было хорошей новостью.

Плохие новости не лишены этого. Например, два босса жаловались, что Taifengyuан слишком строг с франчайзинговыми магазинами, и особенно строго относится к гигиене и стандартизированным операциям. Если есть неквалифицированные места, квартальные вознаграждения будут вычтены. Добро пожаловать.

Но Ци Юбао считает, что это не так уж плохо. Строгое управление может заставить бизнес продолжаться долго, чтобы не добиться маленького достижения. Каждый магазин сначала рухнет и разобьет вывеску.

Очевидно, что руководство Taifengyuан yellow braised chicken настолько строго относится к долгосрочным соображениям развития.

Таким образом, каждый франчайзинговый магазин также может иметь долгосрочное развитие.

По мнению Ци Юбао, пока он может зарабатывать деньги, это не проблема.

Посмотрите на этих двух боссов, то есть они обменялись несколькими словами наедине, и они начали свою работу полным ходом и полны энергии.

Для чего? Разве это не просто потому, что вы можете зарабатывать деньги!

Ци Юбао бежал два дня подряд, UU читал www.uukunshu.com. Я посетил семь или восемь франчайзинговых магазинов, чтобы посмотреть его, прежде чем вернуться в Бэйхэ.

Оригинальный бизнес по производству оладий и мозгов с тофу был временно отложен в сторону.

У Ши Хунмэй тоже не было своего мнения, и она приняла решение: "Лао Ци, давай вложим деньги и сделаем это! Нет таких магазинов, которые не зарабатывали бы деньги. Они могут зарабатывать деньги, и мы можем делать то же самое!"

Ци Юбао выложил всю информацию о желтом тушеном цыпленке Тайфэньюань: "Вы хотите сказать, что многие из этих людей никогда раньше не занимались кейтерингом. Все они могут хорошо работать. Если у нас обоих есть опыт, мы обязательно это сделаем!"

В тот же день пара побежала в банк, сняла деньги, а затем позвонила Син Юаньпэну, который находился с ними в непосредственном контакте.

Всего за один день Ци Юбао и Ши Хунмэй отправились в университетский город, чтобы завершить формальности. Ресторан Бэйхэ Лу отправил менеджера магазина сопровождать их двоих, чтобы снять квартиру и подать различные сопутствующие документы.

Как только было подтверждено открытие магазина, сразу же была назначена команда декораторов. Пара оставила одного заниматься оформлением, а другого - тренироваться и учиться. Однако примерно через 20 дней в Бэйхэ открылась совершенно новая желтая тушеная курица Тайфэньюань.

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: идёт перевод

<http://tl.rulate.ru/book/69285/2164726>