



**indeika.kz**

ДЕЛИКАТЕСТЕР  
МЕН КУРКЕТАУЫК ЕТІ

ДЕЛИКАТЕСЫ  
И МЯСО ИНДЕЙКИ

**Франшиза магазина продукции  
из индейки от indeika.kz**



ПОЛЬЗА  
И ПРЕИМУЩЕСТВО  
МЯСА ИНДЕЙКИ

## Мясо индейки - это новое популярное направление в питании

Из него можно приготовить абсолютно любое традиционное блюдо, благодаря чему получило широкое распространение в кулинарии. Оно очень нежное и совсем не жирное, поэтому приготовление индейки не требует какого-то особого кулинарного мастерства. Из мяса индейки готовят большое количество блюд: его варят, жарят, запекают, тушат и добавляют в различные салаты.



Мясо индейки является трендом в здоровом питании, а здоровая нация это будущее Казахстана, и наше мясо индейки соответствует всем нормам правильного и здорового питания.

В мясе индейки содержится большое количество различных полезных витаминов, относящихся к группе В (В12, В2, В6), что оказывает благотворное влияние на нервную систему, очень полезно при депрессиях и стрессах, так как содержит Триптофан – «Гормон счастья»

Порция мяса индейки может обеспечить человека витамином РР в размере суточной нормы. Недостаток этого витамина может вызывать авитаминоз, общие нарушения деятельности головного мозга, психические и нервные расстройства, снижение интеллекта.

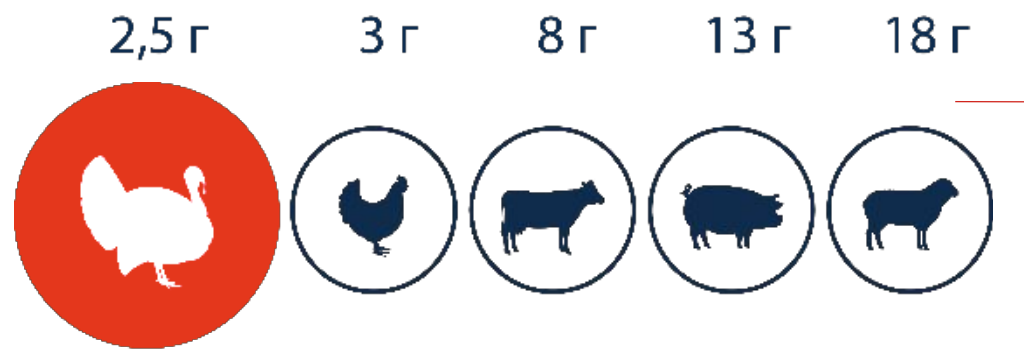
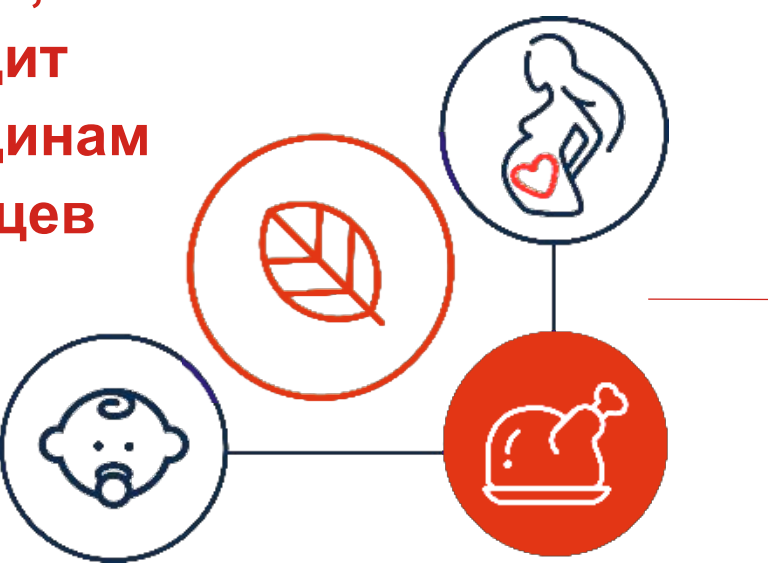


**ИНДЕЙКА  
В ТРЕНДЕ  
ЗДОРОВОГО  
ПИТАНИЯ**

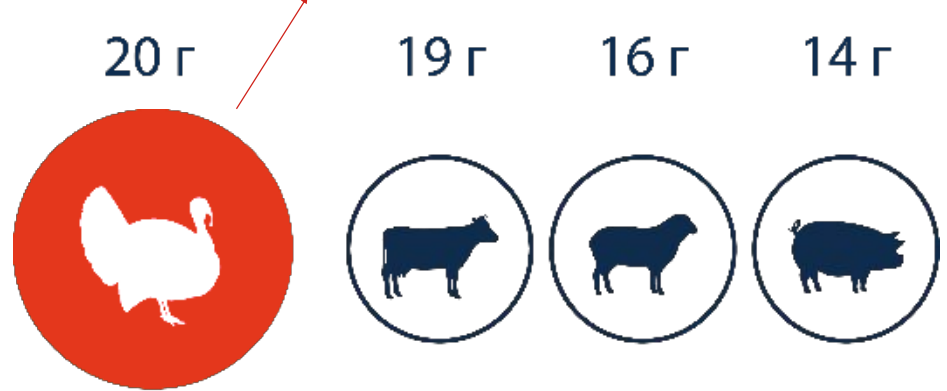
**Содержит необходимые  
витамины и минералы**



**Мясо индейки  
гипоаллергенно,  
поэтому подходит  
беременным женщинам  
и детям с 6 месяцев**

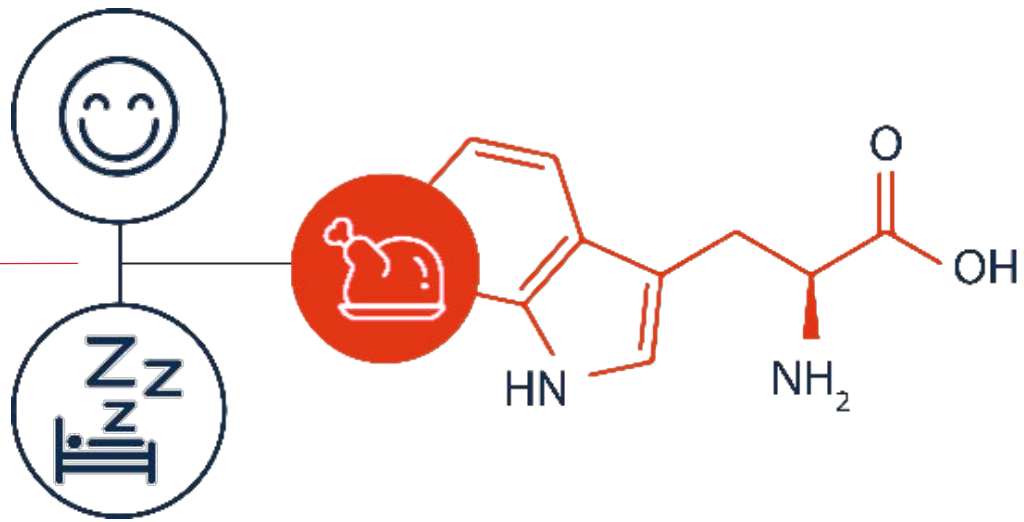
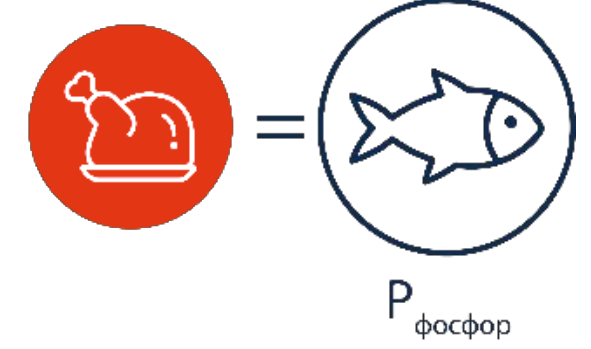


**Индейка - диетическое мясо.  
В 100 г грудки содержится всего 2,5 г жира**



**Индейка - доступный источник белка**

**Содержание фосфора  
в индейке = содержанию  
фосфора в рыбе**



**Индейка содержит  
триптофан - аминокислоту,  
отвечающую  
за здоровый сон  
и хорошее настроение**

**PROTEIN**

Индейка опережает говядину по запасам протеина при сопоставимой энергетической ценности (на 100 г продукта). Эта уникальная особенность индейки позволяет полноценно заменить говядину в рационе питания.





**indeika.kz**

ДЕЛИКАТЕСТЕР  
МЕН КҮРКЕТАУЫК ЕП

ДЕЛИКАТЕСЫ  
И МЯСО ИНДЕЙКИ

## О нас



Приоритетные направления деятельности компании **ТОО «Ордабасы кус»** – выращивание племенных индюков, производство мяса индейки, полная переработка и реализация готовой продукции в широком ассортименте.

Мы осуществляем контроль качества на всех этапах производственной цепочки «от поля до прилавка», что гарантирует качество, безопасность и стабильные вкусовые свойства продукции, и в отличие от других производителей прошли сертификацию **«ДУМК»** (Духовное управление мусульман Казахстана) и получили сертификат **«QMDB HALAL»**.

Качество продукции **ТОО «Ордабасы кус»** отмечено многочисленными наградами, призами и сертификатами международных, республиканских и региональных конкурсов и выставок!

## МИССИЯ КОМПАНИИ



Сделать потребление здоровой и натуральной пищи в Казахстане популярным и осознанным.



Привить культуру здорового питания молодому подрастающему поколению и обеспечить каждую казахстанскую семью вкусным и полезным мясом индейки.

# СУТЬ БИЗНЕСА

- Компания наполняет казахстанский рынок высококачественными, конкурентноспособными, импортозамещающими и социально-доступными продуктами - мясом индейки в ассортименте
- На рынке с **2010 года**
- Территориально производство находится в **Туркестанской области ,с. Бадам**
- Занимает **65%** внутреннего рынка Казахстана
- В Ассортименте **более 100 наименований** продукции из мяса индейки: сырое мясо, полуфабрикаты, колбасные изделия, копченые деликатесы
- **Фирменная сеть магазинов** в Алматы и Шымкенте



**indeika.kz**

ДЕЛИКАТЕСТЕР  
МЕН КУРКЕТАҰЫК ЕТІ

ДЕЛИКАТЕСЫ  
И МЯСО ИНДЕЙКИ

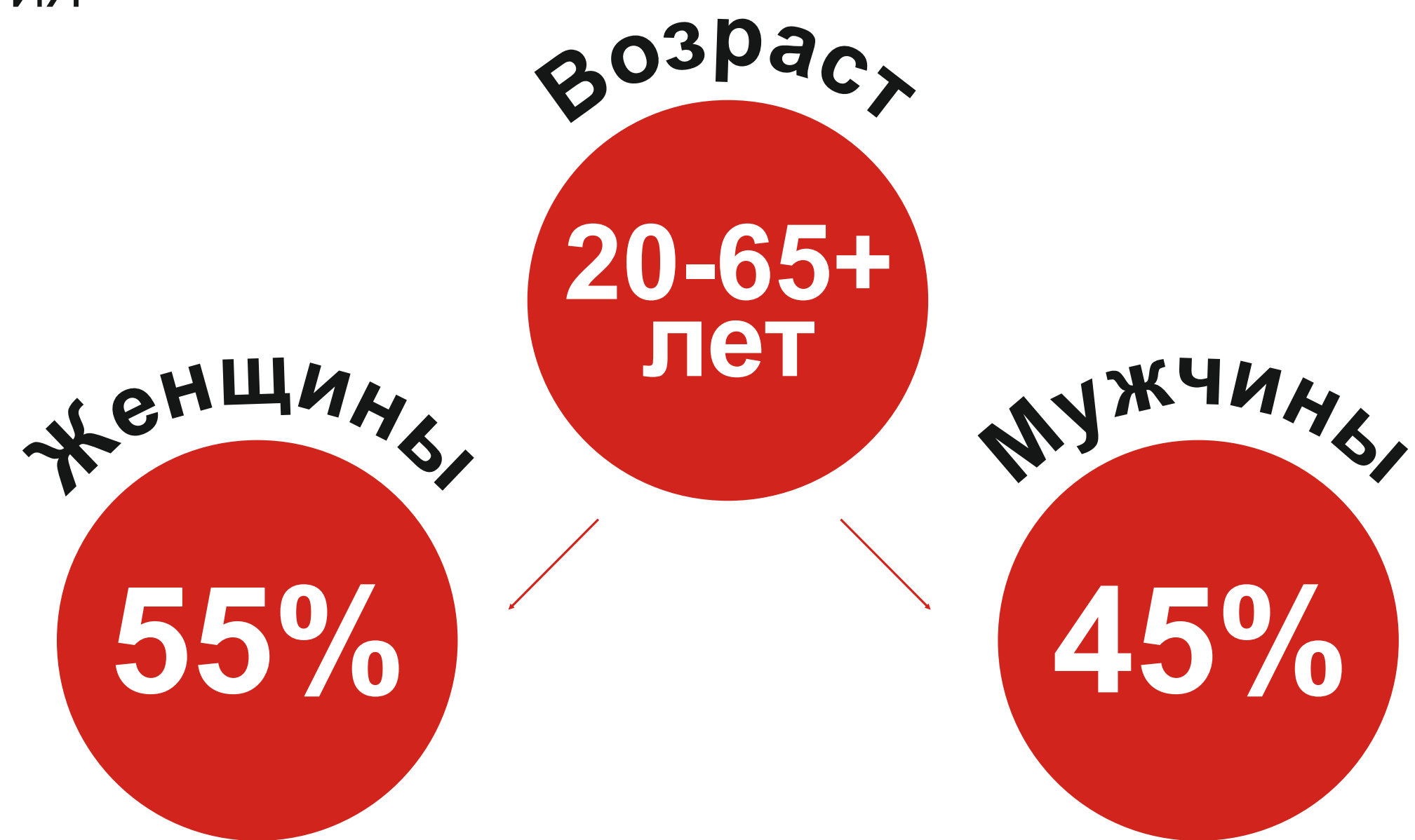


## Сильные стороны

- 01.** Наличие собственного птицекомплекса с полным циклом производства
- 02.** Отработанные логистические пути доставки продукции в магазины
- 03.** Перспективность развития бизнеса, среди потребителей наблюдается рост потребления мяса индейки
- 04.** Отсутствие прямых конкурентов на рынке Казахстана
- 05.** Наличие дизайн-проекта для фирменного магазина



ЦЕЛЕВАЯ  
АУДИТОРИЯ



- ✓ Любят готовить
- ✓ Увлекаются спортом и здоровым образом жизни, следят за мировыми тенденциями
- ✓ Ценят свежесть продуктов и разнообразный ассортимент
- ✓ Стараются следить за здоровьем семьи и пользой рациона
- ✓ Могут купить готовые продукты для экономии времени
- ✓ Готовы пробовать новые и необычные продукты



## Что мы транслируем ЦА:

- Только вкусное и свежее мясо на Ваш стол
- Мясо индейки имеет высокую пищевую ценность, поэтому подходит людям, которые заботятся о своем здоровье
- Низкокалорийное мясо, которое сохранит вашу фигуру
- Мы гарантируем качество на всех этапах производства
- У нас работают профессионалы, которые предоставят лучший продукт и качественное обслуживание



# Ассоциация с брендом:

## **Полезность индейки** —

мясо индейки является одним из лучших по своим качествам на нашем рынке.

С точки зрения свойств, ценность мяса индейки позволяет продавать его дороже куриного мяса.

## **Свежесть и качество продукции** —

основная потребность потребителей мяса. Магазин своего рода маленький «рынок», на котором все продукция представлена напрямую от завода производителя.

## **Ассортимент и удобство** —

выбор потребителями любого магазина в первую очередь обусловлен ассортиментом продуктов и удобством.

Удобство отражает не только расположение, но и упаковку продукции, мерчендайзинг и «понятность» концепта магазина.



Вкус



Свежесть



Польза



Здоровое питание



Диетическое питание



Высокое качество



Качественный сервис





## ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА РАБОТЫ С НАМИ



**У нас многолетний опыт работы ,  
поэтому мы знаем, каким должен  
быть клиентоориентированный  
подход.**

**Мы внимательно следим за  
трендами рынка, поэтому  
постоянно работаем над  
расширением ассортимента**



**Мы осуществляем контроль  
качества на всех этапах  
производственной цепочки.  
Полный цикл производства  
«от поля до прилавка» гарантирует  
качество, безопасность  
и стабильные вкусовые свойства  
продукции в каждой поставке.**



**Мы поставляем товар в срок  
и в полном объеме в любую точку  
страны.  
Соблюдаем жесткие требования  
по перевозке и хранению продукции  
благодаря развитой  
низкотемпературной логистике.**



# ФРАНШИЗА



**indeika.kz**

ДЕЛИКАТЕСТЕР  
МЕН КУРКЕТАУЫК ЕТІ

ДЕЛИКАТЕСЫ  
И МЯСО ИНДЕЙКИ

# МОДЕЛЬ ФРАНШИЗЫ

Поскольку компания «Дәмді ет indeika.kz» ставит перед собой цель масштабирования бизнеса благодаря франчайзи, оптимальным для нас будет активная модель франшизы



## Схема взаимодействия с франчайзи:

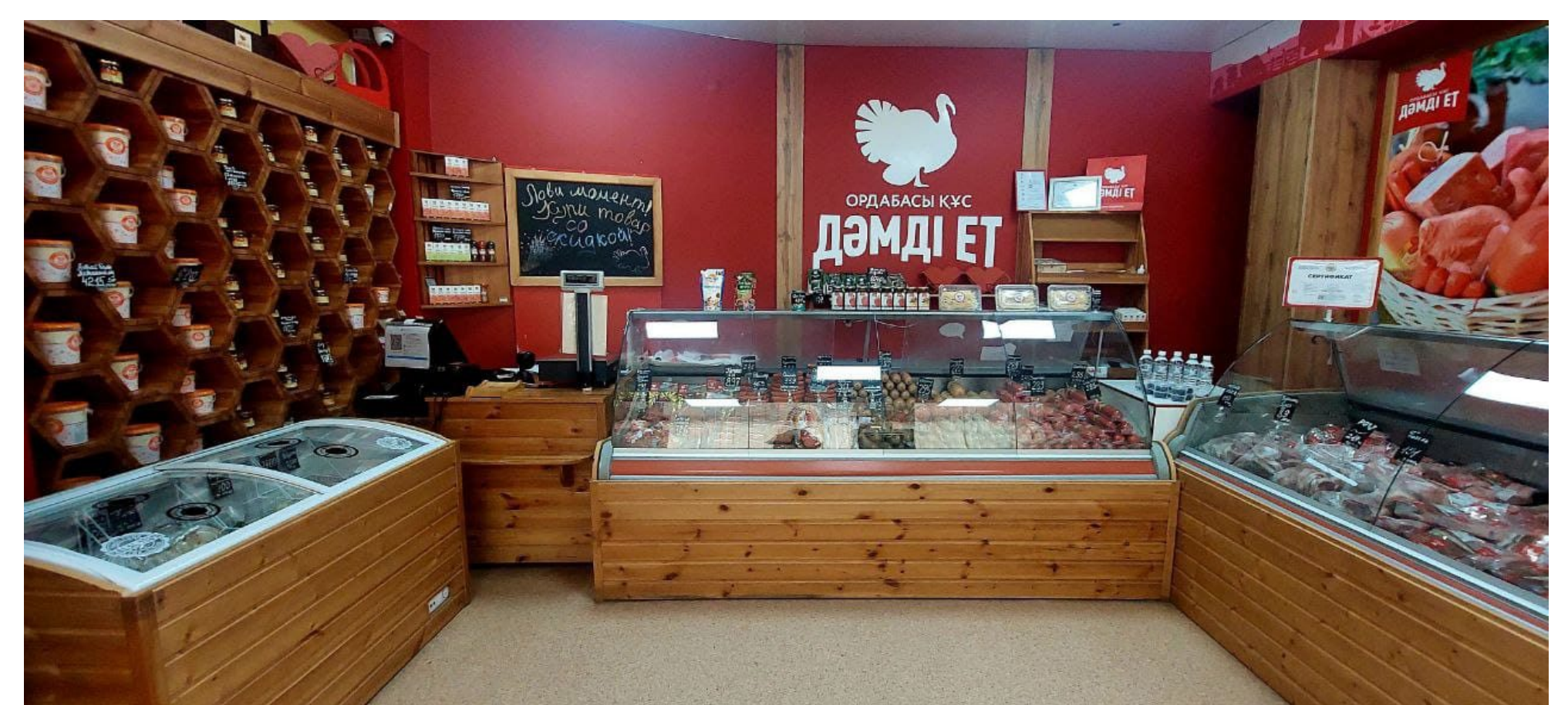
- франчайзи инвестирует в открытие магазина
- управляет магазином, нанимает персонал и ведет операционную деятельность франчайзи
- вся чистая прибыль остается во франчайзи
- франчайзер оказывает поддержку и консультирует франчайзи по вопросам ведения бизнеса и следит за соблюдением стандартов деятельности магазинов

## Преимущества активной модели:

- + Франчайзи чувствует, что это его бизнес, поэтому имеет мотивацию в развитии и эффективной его работе
- + Франчайзи самостоятельно управляет магазином, что позволяет Франчайзеру значительно уменьшить количество операционной деятельности и стимулирует Франчайзи заботиться о своем бизнесе

# ФОРМАТ ФРАНШИЗЫ

-  **Концепция :** «магазин у дома»
-  **Площадь:** от 60 кв.м
-  **Локация:** цокольный этаж многоквартирного дома, отдельно стоящее помещение
-  **Функционал:** продажа мяса индейки, полуфабрикатов и колбасных изделий из мяса индейки, соусов и маринадов
-  **Персонал:** управляющий, продавец-кассир, уборщица
-  **География:** Алматы и Обл, Астана, Караганда и другие города на севере и востоке страны





**ПОДДЕРЖКА  
ФРАНЧАЙЗИ**

# Точки привязки франчайзи

- ✓ Централизованные поставки мясной продукции
- ✓ Усовершенствование ассортимента и ввод новых позиций
- ✓ Диджитал-маркетинг и продвижение на локальном рынке
- ✓ Установка и настройка программного обеспечения



# Поддержка, входящая в паушальный взнос

- ✓ Рекомендации по локации, согласование помещения
- ✓ Разработка технологического проекта помещения и адаптация дизайн-проекта
- ✓ Передача списка обязательного оборудования и мебели
- ✓ Передача стандартов работы и организации всех бизнес-процессов
- ✓ Передача контактов поставщиков дополнительных товарных групп
- ✓ Установка программного обеспечения и видеонаблюдения
- ✓ Построение логистики до точки
- ✓ Установка кассовой системы
- ✓ Разработка ассортиментной матрицы магазина
- ✓ Разработка ценовой политики
- ✓ Рекомендации и критерии по поиску персонала
- ✓ Обучение новых сотрудников
- ✓ Передача фирменной формы для персонала
- ✓ Передача инструкций общения и сервиса для сотрудников
- ✓ Размещение информации о точке франчайзи на сайте и в соцсетях
- ✓ Размещение гео-точки на картах
- ✓ Разработка макетов рекламной продукции



# Маркетинговая поддержка

- ✓ Маркетинговое онлайн-продвижение на локальном рынке
- ✓ Аналитика эффективности рекламно-маркетингового продвижения
- ✓ Работа с брендом и узнаваемостью сети
- ✓ Включение точки франчайзи в общую стратегию продвижения






# Процессы

- ✓ Обновление ассортимента
- ✓ Централизованные поставки продукции
- ✓ Установка ценовой политики
- ✓ Единая служба поддержки
- ✓ Консультации и общение в мессенджерах
- ✓ Контроль работы точки
- ✓ Финансовая аналитика

# Поддержка в процессе работы точки

- ✓ Операционная и консультационная поддержка
- ✓ Рекомендации по ведению бизнеса на основе показателей работы
- ✓ Анализ эффективности продаж
- ✓ Контроль качества работы персонала
- ✓ Предупреждение о выходе позиций из производства
- ✓ Контроль работы программного обеспечения

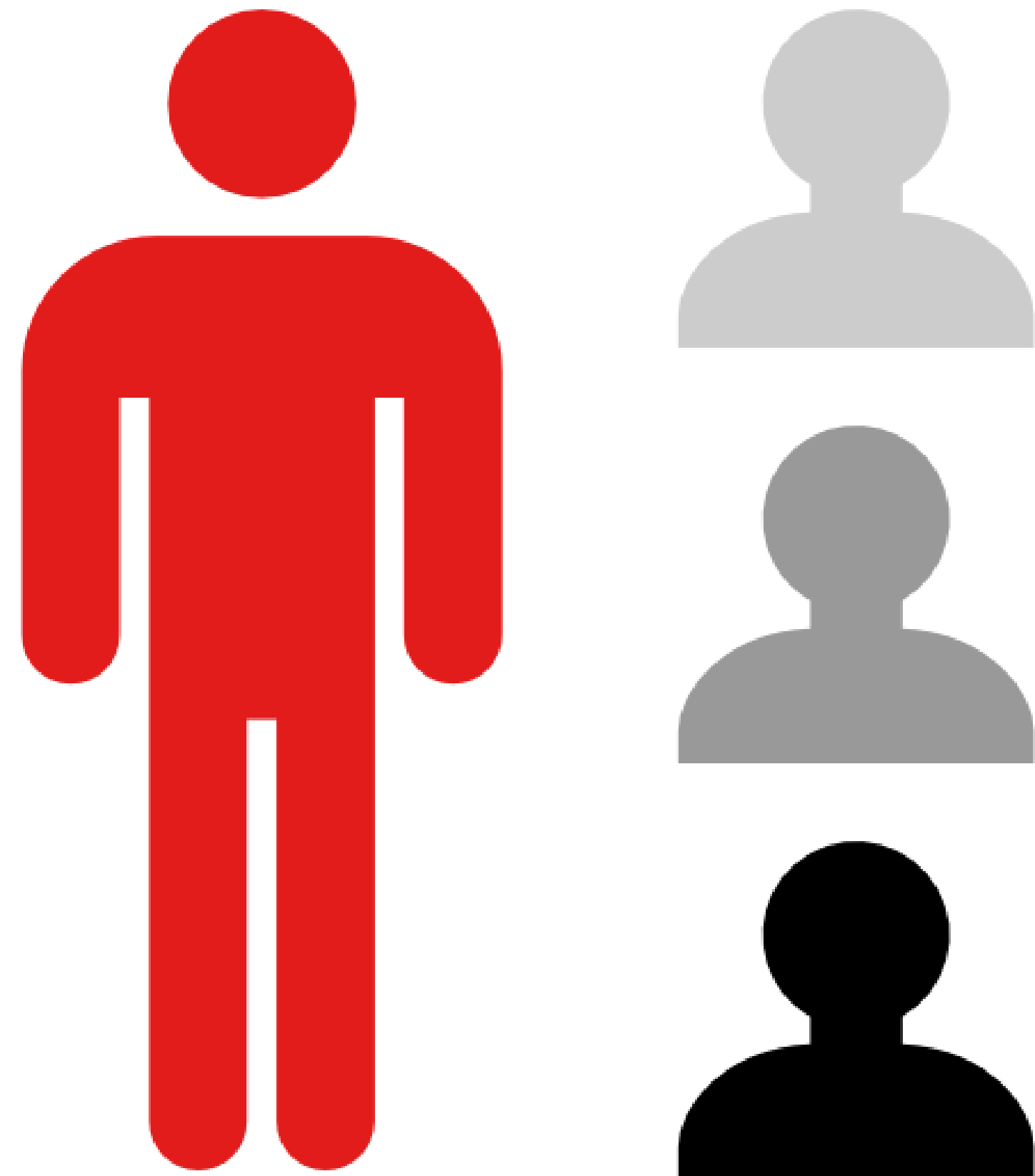


A top-down view of two raw chicken breasts on a dark wooden cutting board. The chicken is pale pink and glistening. Each breast is garnished with a sprig of fresh rosemary and a small pile of mixed peppercorns (black, white, and green). Surrounding the cutting board are various ingredients: a glass bowl of yellow oil, a head of garlic, a red chili pepper, and a small white bowl filled with black peppercorns. The background is a grey, textured surface.

# ПОРТРЕТ ПОТЕНЦИАЛЬНОГО ФРАНЧАЙЗИ

Особенностью франшизы «Дамди ет indeika.kz» есть то , что на франчайзи перекладывается минимум обязанностей: следить за эффективной работой магазина и сотрудников, выполнять стандарты сети и качественно обслуживать покупателей.

Нам важно , что бы франчайзи  
имел:



- 01. Управленческий опыт.**  
Желательно чтобы потенциальный франчайзи имел опыт управления командой и мог эффективно реализовать его.
- 02. Локальность.**  
Франчайзи должен жить в том же городе (или регионе если это небольшой городок) в котором он планирует запустить франшизу.
- 03. Наличие собственных средств.**  
Обязательным условием сотрудничества должно быть наличие собственных средств (не кредитных или заемных) инвестиций на открытие магазина
- 04. Серьезность намерений.**  
Франчайзи должен быть не тот человек, который хочет простой бизнес, а тот, кто готов много работать и развивать свой бизнес.



**indeika.kz**

ДЕЛИКАТЕСТЕР  
МЕН КУРКЕТАУЫК ЕТІ

ДЕЛИКАТЕСЫ  
И МЯСО ИНДЕЙКИ

**гарантия стабильности  
и высокого качества**