

ИННОВАЦИОННАЯ

ТЕХНОЛОГИЯ  
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА БЕЗ  
МУКИ





Уникальность технологии в том, что хлеб производится без муки из пророщенного зерна, и потому в хлебе «Тонус» сохраняется все самое ценное, что содержит в себе ожившее зерно.



# Производство по этой технологии открыто в 16 регионах России



- Необходимые инвестиции в бизнес: от 2 200 000р.

---

- Роялти: 2%-4% от оборота денежных средств.
- Срок окупаемости: от 1 года до 3 лет

# Рентабельность продукта

от 50% до 100%



это обусловлено более дешевым сырьем (зерно вместо муки) и ценой продажи, которая выше, чем на обычные мучные сорта хлеба

# Преимущества нашей франшизы:

- Высокий уровень окупаемости.
- Поставка специального оборудования для производства Зернового хлеба
- Пуско-наладка оборудования без оплаты
- Передача технических и технологических «ноу-хау»
- Бесплатное обучение сотрудников на действующем производстве
- Оказываем Вам всевозможную поддержку на всех этапах совместной работы

# □ Что нужно для открытия производства:

---

- Помещение 30 м<sup>2</sup>
- Горячее водоснабжение
- Канализация
- Спец. оборудование





# □ Что можно выпекать из тестовой массы хлеба «Тонус»

---



# Хлеб «Тонус» рекомендован институтом питания РАМН для всех



Здоровое питание - основа  
процветания  
Хлеб «Тонус» - вкус здоровой  
ЖИЗНИ



# Адрес производства:



- ООО «Солнечный», Краснодарский край, Северский район, пгт. Ильский, ул. Западная 2
- 8 903 45 89 114 Таймураз Джиоев
- 8 967 313 43 93 Елена Джиоева
- <http://tonus-hleb.ru/>