



## ВОЛШЕБНЫЙ МИР МОРОЖЕНОГО «БАСКИН РОББИНС»

*Репортаж с презентации компании «Баскин Роббинс»  
Салон мороженого выставки «Продэкспо-2010», Москва, Экспоцентр*



*Генеральный директор ЗАО «БРПИ»  
Агнесса Арнольдовна Осипова*

### **Мороженое – красивый бизнес**

Открывая презентацию, генеральный директор ЗАО «БРПИ» *Агнесса Арнольдовна Осипова* тепло приветствовала собравшихся, представила сотрудников компании и ознакомила с программой мероприятия. Основная цель презентации – представить собравшимся мороженое, московскую фабрику, знаменитые по всему миру кафе «Баскин Роббинс» и те возможности, которые дает этот бизнес партнерам компании. «Мороженое – это красивый бизнес, – отметила А.А.Осипова. – И наша задача не только произвести замечательное мороженое высочайшего качества, но и помочь связать с таким бизнесом свою жизнь многим предпринимателям. Являясь крупнейшей франчайзинговой сетью в России, «Баскин Роббинс» предоставляет

*На прошедшей выставке «Продэкспо-2010» компания «Баскин Роббинс» не только выступила генеральным спонсором «Салона мороженого», но и провела на своем стенде яркую и информационно насыщенную презентацию, еще раз подтвердив, что знаменитая марка мороженого премиум-класса даже в современных экономических условиях уверенно занимает свою нишу на рынке.*

все необходимое для успешного бизнеса. Это особенно актуально в современных экономических условиях, потому что способствует развитию малого бизнеса и созданию новых рабочих мест».

Агнесса Арнольдовна отметила, что, несмотря на кризис, объемы производства и продаж фабрики продолжают расти, расширяется сеть кафе-мороженых. В 2009 г. компания «Баскин Роббинс» была удостоена почетного звания «Официальный поставщик Московского Кремля». А участие компании в различных мероприятиях, проектах и акциях, таких, как

«Спаская Башня», «Новая волна», «Песня года», праздник мороженого в Сокольниках и др., способствует дальнейшей популярности мороженого и обеспечивает поддержку ее партнерам.

В презентации приняли участие: директор фабрики мороженого *Владимир Пимонович Егоров*, руководитель отдела франчайзинга и развития *Жанна Вартанова*, управляющая отделом продаж и операций *Наталья Островская*, руководитель отдела маркетинга и обучения *Жанна Лоянич*, управляющая отделом сертификации и качества продукции *Наталья Федорова*.





*Директор фабрики мороженого  
Владимир Пимонович Егоров*

**Быть в бизнесе самостоятельным,  
но не одному**

Это уникальная концепция, которую предлагает «Баскин Роббинс». Развитию франчайзинга в России в современных экономических условиях было посвящено выступление *Жанны Вартановой*. «Баскин Роббинс» – первая российская франшизная сеть и эксклюзивный правообладатель мастер-франшизы «Баскин Роббинс» на территории России, стран СНГ и Балтии.

Доказав высокую эффективность и воспроизводимость своего бизнеса, компания «Баскин

Более 50 лет назад два двоюродных брата Берт Баскин и Ирв Роббинс придумали и воплотили в жизнь новую идею – кафе-мороженое. С тех пор множество людей наслаждаются великолепным вкусом и разнообразием мороженого «Баскин Роббинс», а торговая марка «Баскин Роббинс» и цифра «31» стали одними из самых любимых и узнаваемых брендов по всему миру.

Кафе «Баскин Роббинс» – это не только вкуснейшее мороженое, в разнообразии сортов которого каждый посетитель предпочитает то, что соответствует его вкусовым предпочтениям. «Баскин Роббинс» – это восхитительные десерты, коктейли и самые невероятные торты и пирожные из мороженого!

Ежедневно 1,5 млн людей наслаждаются мороженым в более чем 6000 кафе «Баскин Роббинс» в 52 странах мира, включая Японию, Корею, Великобританию и Россию.

На российский рынок компания пришла в 1988 г., в 1992 г. открылось первое кафе «Баскин Роббинс», а в 1996 г. в Москве состоялось открытие крупнейшей в Европе фабрики мороженого «Баскин Роббинс».

На сегодняшний день успешно функционируют более 150 кафе «Баскин Роббинс» в России, странах СНГ и Балтии.

Роббинс» предлагает предпринимателям повторить свой успех. Открытие кафе-мороженого под известной торговой маркой «Баскин Роббинс» – сочетание прибыльного и безопасного бизнеса.

С приобретением франшизы «Баскин Роббинс» предприниматель получает полный пакет услуг, включающий всестороннюю помощь в организации, создании и успешном развитии своего бизнеса:

- ✓ Содействие в анализе проектов по открытию кафе, исходя из местных условий и предполагаемого места расположения, объе-

мов инвестиций и сроков окупаемости.

- ✓ Поставка основного оборудования, создающего неповторимую, уютную атмосферу в кафе, начальное обучение управляющих и персонала.

- ✓ Помощь в решении рабочих вопросов в течение всего срока действия договора.

- ✓ Регулярная бесперебойная поставка мороженого широкого ассортимента и сопутствующих материалов.

Для предпринимателя это минимизация рисков, затрат, возможность планирования и точный рас-



*«Команда «Баскин Роббинс» (слева направо):  
Наталья Островская, Жанна Вартанова, Наталья Федорова*



*Мастер-класс от Жанны Лоянич*





чет эффективности, которые делают этот бизнес более востребованным, прибыльным и привлекательным. Стремление создать предложения для разных концепций — от отдельно стоящих кафе до киосков и торговых точек мини-формата на 5–6 м<sup>2</sup>, гибкий подход к потенциальным партнерам — отличительные черты современного франчайзинга «Баскин Роббинс».

#### **Продавать товар с известным брендом — это всегда выгодно**

О развитии направления розничных продаж мороженого «Баскин Роббинс» сообщила *Наталья Островская*. Продавать товар с известным брендом — это всегда выгодно. Эффективность розничных продаж обеспечивают многолетний опыт, хорошее знание своей целевой аудитории и постоянный контакт с клиентами. В 2009 г. изменился дизайн упаковки мороженого «Баскин Роббинс»: сохранив свою узнаваемость, он стал более красочным и современным. Это касается как упаковок «пинта» (0,5 л) и «кварта» (1 л), так и стаканчиков в 100 мл для импульсного потребления, выпускаемых теперь с ложечкой для удобства покупателя. Сегодня такое мороженое особенно популярно в сетях кинотеатров «Каро Фильм» и итальянских ресторанов «Сбарро», а также в кафе при автозаправочных комплексах ВР.

Заботясь о здоровье людей, компания «Баскин Роббинс» выпускает мороженое без сахара и с низким содержанием жира — его легко от-

личить по зеленым крышечкам упаковки. Пока производятся два вида такого мороженого — «Кокосовое с ананасом» и «Королевская вишня», но в этом году планируется расширить его ассортимент.

Мороженое доставляется собственным транспортом фабрики. Компания предоставляет также торговое холодильное оборудование для продажи мороженого — низкотемпературные лари и шкафы — и обеспечивает их сервисное обслуживание. Клиентами компании «Баскин Роббинс» являются торговые сети «Ашан», «Азбука вкуса», «Перекресток», «Седьмой континент», «Билла», «Лента», «Алые Паруса», «Икеа», Real, сеть кафе «Кофе Хауз» и др., сотрудничество с которыми продолжается уже долгое время, что свидетельствует о постоянном спросе и популярности мороженого «Баскин Роббинс».

«Высокое качество мороженого «Баскин Роббинс» подтверждено сертификатами международной системы менеджмента качества ISO 9001-2008, — сообщила Наталья Федорова. — Каждая партия мороженого тестируется аккредитованной лабораторией фабрики. Все используемое сырье и ингредиенты одобрены Национальной лабораторией в США».

#### **В уютной атмосфере любимого кафе**

Мастер-класс, который провела *Жанна Лоянич*, стал самой яркой и вкусной частью презентации. Организаторы мероприятия воссоздали

на стенде компании не только интерьер фирменного мини-кафе, оборудованного в соответствии со строгими корпоративными стандартами «Баскин Роббинс», но и его неповторимую атмосферу — уютную и доброжелательную, которую так ценят постоянные клиенты.

В ходе мастер-класса гости смогли увидеть все этапы приготовления и подачи таких десертов, как сандей, банана-сплит, банана-роял, молочные коктейли. Разноцветные шарики мороженого, всевозможные подливки, посыпки, ягоды, шоколад, орехи и другие топпинги превращают этот процесс в увлекательное представление. Какое мороженое при этом используется, решает сам покупатель. Именно он является главным действующим лицом происходящего. Все делается исходя из его предпочтений в его присутствии и для него, и он может быть уверен в том, что каждый продукт, каждый шарик мороженого будут только превосходного качества. А такая услуга, как «пробная ложка», обязательная в любом кафе, дает возможность покупателю попробовать разные сорта мороженого, чтобы помочь определиться с выбором. Большой популярностью пользуются и торты из мороженого ручной работы, заказать которые можно в любом кафе.

Мастер-класс закончился дегустацией приготовленных десертов, которые по достоинству оценили все присутствующие.

Презентация показала, с какой любовью и ответственностью относятся сотрудники компании «Баскин Роббинс» к приготовлению мороженого на своей фабрике в Москве, с каким интересом и вниманием подходят к обучению персонала открывающихся кафе, с какой доброжелательностью происходит обслуживание в кафе. Все это привлекает внимание и делает мороженое популярным, вкусным, востребованным и красивым.

*Елена СКРЯБИНА*