



ФРАНШИЗА · 2026

Nan & Coffee

Свежий хлеб, честный кофе и тёплое место в центре вашего города. Приглашаем партнёров открыть кофейню в регионах Казахстана.

6

кофеен в Алматы

3

формата открытия

от 14 млн ₸

инвестиции в старт



утро начинается здесь

Начали с одной печи *и очереди* *за наном*

«Мы хотели место, где утренний кофе пахнет свежим хлебом, — как дома, только без суеты».

Nan & Coffee соединяет казахскую хлебную традицию и современную кофейную культуру. Всё печём сами — в собственном цехе, каждое утро.

6

кофеен в Алматы

1 900

гостей в день по сети

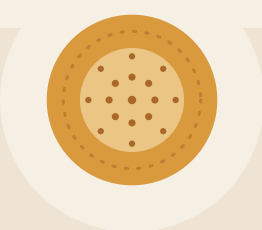
42

позиции выпечки
в меню

○	2019	Первая кофейня на 30 м² с тандырной печью прямо в зале
○	2021	Собственный цех выпечки: единые рецепты и контроль качества
○	2023	Четыре точки и формат «островок» в бизнес-центрах
○	2025	Шесть кофеен, академия бариста и пекарей, стандарты сети
●	2026	Старт франшизы — ищем партнёров в городах Казахстана

Три причины, *почему возвращаются*

01



Нан и выпечка каждое утро

Тандырный нан, круассаны и баурсаки — из цеха сети или пекарни на месте.

02



Кофе, который не стыдно хвалить

Своя обжарка-бленд, единые рецептуры и обучение бариста по стандарту сети.

03

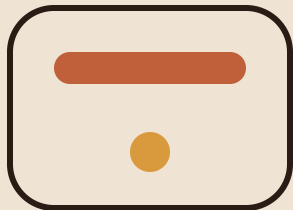


Местные вкусы в новой подаче

Курт, ірімшік, облепиха и мёд в десертах и напитках — то, чего нет у сетевых конкурентов.

<i>Хиты меню</i>	Флэт уайт бленд сети, 200 мл	Раф «Курт-карамель» фирменный напиток	Тандырный нан с сыром и зеленью	Круассан с ірімшік сливочный, на масле	Баурсаки с мёдом порция, 6 шт.
	1 400 ₸	1 700 ₸	900 ₸	1 200 ₸	800 ₸

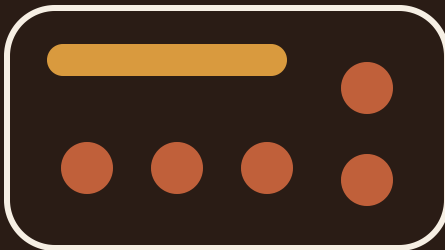
Выберите формат *под город и локацию*



Островок

12–15 м² · ТРЦ, бизнес-центр, вокзал

Посадка	без посадки
Команда	3–4 человека
Выпечка	из цеха партнёра
Город	от 150 тыс. жителей
Инвестиции	от 14 млн ₴

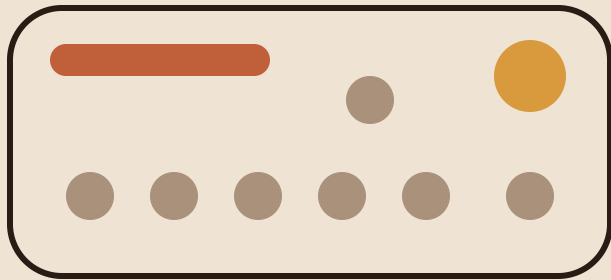


РЕКОМЕНДУЕМ

Кофейня

40 м² · первая линия, жилой квартал

Посадка	16–20 мест
Команда	6–8 человек
Выпечка	цех + допекание
Город	от 250 тыс. жителей
Инвестиции	от 33 млн ₴



Кафе-пекарня

80 м² · своя тандырная печь в зале

Посадка	36–40 мест
Команда	12–14 человек
Выпечка	полный цикл на месте
Город	от 400 тыс. жителей
Инвестиции	от 59 млн ₴

СКОЛЬКО СТОИТ *открыть точку*

СТАТЬЯ, ₹	ОСТРОВОК	КОФЕЙНЯ 40 М²	КАФЕ 80 М²
Паушальный взнос право на бренд, обучение, запуск	3 000 000	5 000 000	7 000 000
Ремонт и дизайн-проект по брендбуку сети	2 500 000	11 000 000	22 000 000
Оборудование кофемашина, печи, холод, кассы	6 500 000	12 000 000	21 000 000
Мебель, посуда, оформление	500 000	2 500 000	5 000 000
Стартовые закупки и маркетинг открытия	1 500 000	2 500 000	4 000 000
Итого	14 МЛН	33 МЛН	59 МЛН

Регулярные платежи

Роялти от выручки5%

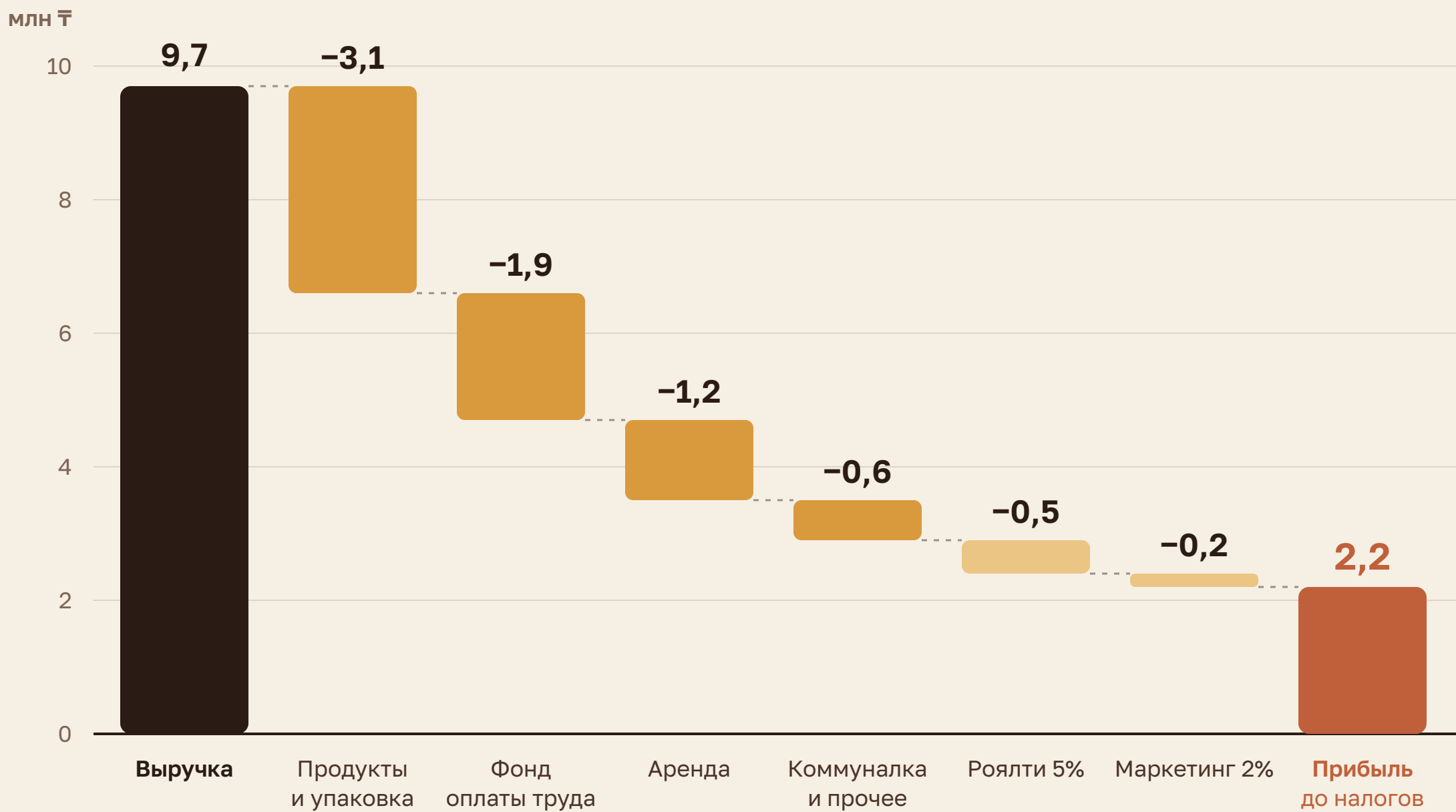
Маркетинговый фонд2%

Роялти первые 3 мес.0 ₹

Срок договора5 лет

Суммы ориентировочные, без учёта аренды и депозита. Точная смета — после выбора помещения.

Куда уходит каждый тенге *выручки*



2 400 ₸

средний чек

135

чеков в день

9,7 млн ₸

выручка в месяц

23%

операционная маржа
(расчёт)

ОКУПАЕМОСТЬ

14–18 мес.

С учётом 3 месяцев выхода на плановую
выручку и инвестиций 33 млн ₸.

РАСЧЁТНАЯ МОДЕЛЬ · НЕ ГАРАНТИЯ ДОХОДА

— ЧТО ПОЛУЧАЕТ ПАРТНЁР

Готовая система, *а не только вывеска*

Мы передаём всё, что шесть лет отлаживали в собственных кофейнях, и остаёмся рядом после открытия.

3 нед.

обучение команды
в академии в Алматы

1

личный менеджер
на весь срок договора



Бренд и брендбук

Вывеска, упаковка, униформа, меню



Помощь с локацией

Оценка трафика и условий аренды



Поставки сети

Кофе, мука, заготовки по ценам сети



Учёт и касса

Настроенная система и отчёты



Стандарты сервиса

Регламенты, чек-листы, аудит



Дизайн-проект

Типовой проект под ваше помещение



Технологические карты

Рецептуры напитков и выпечки



Обучение персонала

Бариста, пекари, управляющий



Маркетинг открытия

План запуска, соцсети, промо



Сопровождение

Ежемесячный разбор показателей

От договора до первого гостя — 90 дней



День 14 подписан договор аренды, утверждён проект

День 70 оборудование смонтировано и проверено

День 90 открытие и первые гости

Кого мы *ищем*

1

Собственные средства

Не менее 60% инвестиций — без займов на паушальный взнос и ремонт.

2

Помещение с трафиком

Первая линия, ТРЦ или бизнес-центр. Локацию согласуем вместе до подписания аренды.

3

Личное участие

Владелец или управляющий проходит обучение и работает в точке первые 6 месяцев.

4

Опыт в сервисе или бизнесе

Желателен опыт в HoReCa, рознице или управлении командой от 5 человек.

ОТКРЫВАЕМ В 2026–2027

Астана

Шымкент

Караганда

Актобе

Атырау

Усть-Каменогорск

Павлодар

Костанай

— СЛЕДУЮЩИЙ ШАГ

Откроем Nan & Coffee *в вашем городе*

Оставьте заявку — менеджер по франчайзингу свяжется в течение одного рабочего дня, пришлёт финансовую модель и пригласит на экскурсию по кофейням в Алматы.

Оставить заявку на франшизу →

ОТДЕЛ ФРАНЧАЙЗИНГА

+7 700 000 00 00

ПОЧТА

franchise@nan-coffee.kz

ОФИС И ЦЕХ

Алматы, ул. Примерная, 1