

Распределение сфер и зон ответственности между франчайзи и УК

	между франчайзи и УК		
Nº	Задача	Зона ответственности франчайзи	Зона ответственности УК
	Поиск помещения		
1	Предоставление детальных требований к помещению		х
2	Поиск вариантов помещений	х	
3	Предоставление всей необходимой информации для анализа помещения	х	
4	Анализ и согласование помещения под предприятие		х
5	Заключение договора аренды	х	
	Проектирование		
1	Сбор исходных данных, обмеры помещений и фасада	х	
2	Определение концепции дизайна		х
3	Технологическое решение кухни (TP), разработанное в соответствии с последними стандартами «ПиццаФабрики»		х
4	Разработка строительных инженерных конструкций (усиление проемов, пристройки и т.п.)	х	
5	Спецификация типового оборудования		х
6	Чертежи мебели кассовой зоны		х
7	Дизайн проект зала (ДП), разработанный в соответствии с последними стандартами «ПиццаФабрики»		х
8	Разработка конструкций элементов интерьера, требующих инженерного образования	Проект необходимо согласовать с УК	
9	Разводка Водоснабжения и Канализации (BK)		х
10	Расчет и разработка необходимых узлов ВК	x	
11	Разработка проекта ЭС (за исключением ЭС для ОВиК)		х
12	Разработка проекта IT		х
13	ОВиК (включая ЭС для вентиляции)	Проект необходимо согласовать с УК	
14	Разработка проекта по отоплению	Проект необходимо согласовать с УК	
15	Разработка проекта по Охранно-пожарной сигнализации (ОПС)	Проект необходимо согласовать с УК	
16	Разработка проекта по Газоснабжению	Проект необходимо согласовать с УК	
17	Адаптация проектов под соблюдение государственных и местных норм, официальная заверка проекта, согласование в местных государственных органах надзора	Все изменения необходимо согласовать с УК	
		<u> </u>	<u> </u>



	Снабжение предприятия		
1	Предоставление рекомендованных поставщиков оборудования и инвентаря		х
2	Закупка оборудования и инвентаря	x	
3	Контроль закупки оборудования и инвентаря		x
4	Поиск поставщиков строительных и отделочных материалов	х	
	Строительные работы		
1	Выдача рекомендаций по строительным работам		х
2	Выбор подрядчика для выполнения строительных работ	х	
3	Демонтаж и строительные работы	х	
	Меню, цены, закупка продуктов		
1	Обязательное меню		х
2	Предложение дополнительных позиций меню	х	Необходимо согласовать с УК
3	Определение цен	х	Необходимо согласовать с УК
4	Предоставление матрицы ингредиентов и расходных материалов		х
5	Закупка ингредиентов и расходных материалов	х	
	Маркетинг		
1	Направление планов на следующий месяц (рекламные кампании, акции, сроки и перечень макетов)		х
2	Предоставление макетов рекламных и информационных материалов	х	
3	Адаптация макетов рекламных и информационных материалов при необходимости (индивидуальные размеры, цены)	х	
4	Закупка печатных материалов для адресной рассылки		х
5	Адаптация оформления входных групп	x	
6	Выбор подрядчиков по блоку маркетинга	x	
	Персонал		
1	Обучение франчайзи в системе дистанционного обучения		х
2	Стажировка Шеф-повара и Управляющего на действующем предприятии сети "ПиццаФабрика"		x
3	Организация приезда и проживания сотрудников Франчайзи для прохождения стажировки	х	
4	Рекомендации по подбору персонала и согласование кандидатов		х
5	Банк вакансий (примеры формулировок вакансий на все позиции), примеры анкет по всем вакансиям		х
6	Подбор персонала на руководящие должности и должности АУП (консультационная поддержка)		х
7	Массовый подбор персонала	х	



	•		
9	Формы договоров подряда, оказания услуг, трудовых договоров, дополнительных соглашений к трудовым договорам, уведомлений, приказов		x
10	Рекомендации по оформлению сотрудников		х
11	Штатное расписание	х	
	Система стандартов		
1	Предоставление стандартов ПиццаФабрика		х
2	Контроль соблюдения стандартов ПиццаФабрика	x	
	Единая система автоматизации		
1	Подключение к ЕСА ПиццаСофт		х
2	Настройка ЕСА ПиццаСофт в соответствии с инструкциями	x	
3	Предоставление инструментов в ЕСА ПиццаСофт для анализа операционной деятельности		x
	Финансы		
1	Бухгалтерский учёт (ведение 1С, кадрового учёта)	х	
2	Выставление роялти на основании ДКК, счетов Call центра, видеонаблюдения		х
3	Предоставление данных о деятельности предприятия для отчёта ОПУ	х	
4	Составление отчёта ОПУ		х
5	Консультационная работа по системе ECA, по бухгалтерскому учету, складскому учёту		х
6	Проведение и оценка рейтингов предприятий		х
	ЦПК (Центр Поддержки Клиентов)		
1	Предоставление доступа к единому сайту заказов Пиццафабрика.рф		х
2	Услуги Контакт центра для приема заказов по федеральному телефону 8-800-5-500-600		х
3	Обработка отзывов от клиентов		х
4	Обработка обращений клиентов через чат на сайте		х
5	Обработка жалоб и улаживание проблем с клиентами		х
6	Помощь логистам и курьерам на предприятиях при взаимодействии с клиентами		х
7	Оформление заказов предприятий через Агрегаторы		х
	Отдел качества		_
1	Своевременное принятие решений по отзывам	x	
2	Указание на недочеты работы франчайзи при поступлении жалоб от клиентов (на основании рейтинга качества) и принятие соответствующих решений по улучшению ситуации		x