**No1 в поставке готовых ингредиентов**

**для ресторанного бизнеса**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Топ-5 проблем, с которыми сталкиваются 85% заведений**

1. Где взять качественные продукты по хорошим ценам?
2. Найм нескольких специалистов, поваров и заготовщиков.
3. Необходимость аренды большой площади помещения для обеспечения всех процессов приготовления.
4. Долгое время приготовления блюд.
5. Где найти технологические карты и как разработать собственные?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Как мы решаем эти проблеми с помощью наших топпингов?**

1. У нас прямые договора с передовыми производителями, что позволяет сохранять высокое качество по хорошим ценам.
2. Не требуется дополнительный персонал, что экономит деньги на зарплату.
3. Не требуются денежные затраты на аренду и оборудования в заготовительный цех.
4. Уже готовые ингредиенты позволят вам экономит время для приготовления блюд, что улучшит сервис вашего заведения.
5. Мы предоставляем уже готовые карты и рецепты либо можем разработать для Вас новые!

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ЧТО ТАКОЕ ТОППИНГ?**

Заготовка любой продукции, нарезанная и запакованная в вакуумный пакет, готовая для быстрого приготовления разных блюд в ресторанах, кафе, пиццериях.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**КТО ИСПОЛЬЗУЕТ ТОППИНГ ?**

* Рестораны
* Кафе
* Кейтеринг
* Суши-бары
* Пиццерия

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**СЕКРЕТЫ повышения маржинальности**за счёт экономии 4 основных ресурсов предпринимателя

**МЫ СОХРАНЯЕМ САМЫЕ ЦЕННЫЕ РЕСУРСЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ:**

1. Времени — сокращаем период приготовления любого блюда.
2. Энергии — снижения трудозатрат на приготовление блюд.
3. Репутации — быстрое обслуживание и качественные ингредиенты.
4. Денег — экономия денежных средств на заготовительный цех.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Первое преимущество: ВРЕМЯ**

СКОРОСТЬ НА КУХНЕ

Использование готовых наборов продуктов позволит сократить период приготовления любого блюда в несколько раз.

**БЫСТРОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Меньшие периоды ожидания клиентов повысят уровень их удовлетворённости и пропускную способность заведения.

**ОПЕРАТИВНЫЕ ПОСТАВКИ**

Быстрая и отлаженная логистика обеспечит своевременность поставок на вашу кухню всех необходимых продуктов питания.

**МЕНЬШЕ СОТРУДНИКОВ**

Экономия времени на найм, обучение и кадровое сопровождение уже более не нужных сотрудников позволит сконцентрироваться на перспективах дальнейшего развития.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Второе преимущество: ЭНЕРГИЯ.**

**РАСШИРЕНИЕ МЕНЮ**

Появление возможности расширить меню за счет более оперативного приготовления блюд, привлечёт новых клиентов и оживит интерес к заведению уже имеющихся.

**ВЫЕЗДНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ**

Широкий ассортимент топпингов, герметичность упаковки, и низкие трудозатраты позволят расширить перечень предлагаемых услуг, в том числе обслуживать корпоративные выездные мероприятия и детские праздники.

Предоставление уже опробованных технологических карт блюд избавит от необходимости консультаций с технологами и поиском рецептов в поваренной книге.

**УВЕЛИЧЕНИЕ РАБОТОСПОСОБНОСТИ**

Снижение трудозатрат на приготовление блюд, даст возможность работать заведению даже в ночные часы, обходясь силами 1-2 сотрудников.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Третье преимущество: РЕПУТАЦИЯ**

**ЛОЯЛЬНОСТЬ КЛИЕНТОВ**

Быстрое обслуживание и качественные ингредиенты принесут заведению хорошие отзывы и лояльность клиентов.

**САМЫЕ СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ**

Использование на вашей кухне свежих продуктов\* лучших производителей даст вам важное конкурентное преимущество.

\*Вся продукция без ГМО

**ПРЕДАННОСТЬ ПЕРСОНАЛА**

Повышение производительности труда позволит высвободить резервы для премиального фона, что повысит уровень преданности персонала вашей организации и уменьшит текучесть кадров.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Четвертое преимущество: ДЕНЬГИ**

**ЛУЧШИЕ ЦЕНЫ**

Сокращение цепочки посредников, а значит и процента торговой накрутки на приобретаемые продукты питания, позволит значительно снизить себестоимость готовых блюд.

**МЕНЬШЕ ЗАБОТ**

Сотрудничество с ООО «Фуд-ритейл» уменьшит в разы количество необходимых поставщиков, а значит, сэкономит время на заключение договорных обязательств и ведение документации.

**ЭКОНОМИЯ НА АРЕНДЕ**

Экономия на арендной плате, возможность организовать кухню на минимальной площади значительно снизить постоянные затраты вашего бизнеса.

**ЭКОНОМИЯ ФОНДА ОПЛАТЫ ТРУДА**

За счет отсутствия необходимости в заготовщиках и подсобных сотрудниках, экономятся денежные средства, которые можно перенаправить на развитие бизнеса.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

О НАС В ЦИФРАХ

**4 ГОДА НА РЫНКЕ**

**Каталог из более**

**50 ТОППИНГОВ**

**Более 40 ЛЮДЕЙ В ШТАТЕ**

**Более 1500КГ ПРОДУКЦИИ**

**обрабатывается в сутки**

**Более 93%**

**ЗАКАЗЧИКОВ**

**становиться постоянными клиентами**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**История клиента**

Наш партнёр имеет в Москве сеть из 46 пиццерий. Общая площадь каждого объекта до того, как мы начали работать с ним, составляла в среднем 9-16 кв.м. На большинстве объектах работали повара-заготовщики, которые подготавливали продукцию в соответствии с технологическими картами. В среднем один заготовщик обходился в 20 тыс. руб. в месяц. Там, где не было заготовщиков, приходилась самому пиццайоло тратить время на подготовку ингредиентов, что замедляло процесс приготовления пиццы. Не желающие ждать клиенты уходили, заказы терялись.

После того, как мы начали сотрудничать с сетью пиццерий «Помодора», их затраты ощутимо уменьшились. Арендуемая площадь уменьшилась. Пространство, где ранее стояло оборудование для заготовки, площадью от 3 до 5 кв.м. оказалось невостребованным. Потребность в заготовщике исчезла. В целом заведения стали работать быстрее, количество заказов выросло, прибыль увеличилась. Экономия была достигнута за счёт сокращения количества персонала и уменьшения арендуемой площади. А увеличение скорости работы пиццайоло, позволило выпекать и продавать больше продукции.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ЗАИНТЕРЕСОВАЛО?

Звоните по телефону:

**7 (495) 662-97-86**

**Мы с радостью ответим**

**на все вопросы!**