



# ГАСТРОЛАВКА

со STRADA







далеко не всегда у людей есть 1,5-2 часа времени на ресторан

## ПРОСТОЙ СПОСОБ ПРИВЛЕЧЕНИЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ

Тренд на спрос готовой еды в продуктовых магазинах начал зарождаться несколько лет назад и активно набирает обороты.

## ГОТОВАЯ ЕДА С ПРИЛАВКА МАГАЗИНА

Развитием этой категории, стоит заниматься, потому что она является трафикаобразующей.



наценка  
**150-200%**

## КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

### 1. Доступность

Доступное число точек у ретейла значительно больше. Даже самая большая сеть общепита в России не превышает 1 тыс. точек. А сети магазинов уже оперируют числом точек более 10 тыс., то есть встречаются на порядок чаще.



Покупка готовой еды для многих обычное дело

### 2. Цена

Средняя наценка в ресторане – 300%, а в ретейле цена может быть ниже.

### 3. Время

Времени на посещение общепита становится все меньше, работа требует все больше, и готовые блюда в ретейле прекрасно решают эти задачи.

**5,6**

млрд евро

объем продаж готовой еды в магазинах в 2018 году

**60%**

потребителей

считают наличие готовой еды в магазинах ключевым критерием при его выборе



МЫ ДЕЛАЕМ ВОЗДУХ ЧИСТЫМ  
**STRADA**





## СНИЖЕНИЕ ИЗДЕРЖЕК



Готовую еду часто называли палочкой-выручалочкой ретейла.

Эта категория часто получает как сырье те же товары, что лежат на полках торговой точки, и далее проводит кулинарную и/или термическую обработку. Именно это позволяет использовать в ней товары с истекающим сроком годности.



Например, кетчуп, который уже иначе не продать (покупатель старается не брать товары с истекающим сроком годности без скидки 30% или более).

А в пицце он будет вполне уместен, с пищевой точки зрения безопасен и будет «продан» внутри магазина по цене без скидки.



## ИДТИ В НОГУ СО ВРЕМЕНЕМ

Ретейл стал привлекать профессиональных шеф-поваров, разрабатывающих уникальные рецептуры и по-настоящему вкусные блюда.

согласно исследованию  
компании Nielsen

nielsen

*STRADA рекомендует и Вам  
применять такую методику,  
покупателям понравится*

МЫ ДЕЛАЕМ ВОЗДУХ ЧИСТЫМ

STRADA





# ЗАИНТЕРЕСОВАЛО?

STRADA ЗНАЕТ  
КАК РЕАЛИЗОВАТЬ



## КОНТАКТЫ

8 (495) 108-30-55

консультации по всем вопросам

[info@zavodstrada.ru](mailto:info@zavodstrada.ru)

Москва, ул. Котляковская, д. 3, стр. 1

мы делаем воздух чистым  
**STRADA** 





от 300 000 руб.

мангальная зона

Мангал в супермаркете легко!  
С гидрофильтром

# STRADA HYDRO B

Обеспечивает полное гашение искр, очистку воздуха от сажи, жира, золы, части дыма, запаха и снижение температуры воздуха до 30 – 40 °С

- + Пожарная безопасность 100%
- + Прибыль от расширения меню
- + Экономия на чистке воздуховодов
- + Отсутствие проблем с разрешающими органами
- + Возможность работы при отсутствии воды или электричества (наличие аварийных режимов работы)



МЫ ДЕЛАЕМ ВОЗДУХ ЧИСТЫМ  
**STRADA** 





от 400 000 руб.

зона WOK

Для зоны WOK проблемы с запахом и дымом решит

# STRADA CHIEF

Обеспечивает комплексную очистку воздуха, удаляемого от любых устройств с открытым огнем, например мангал, тандыр, joser, гриль, коптильня, пицца печь и даже банная печь, от дыма, запаха, жира, сажи с эффективностью до 100%

Также обеспечивает полное искрогашение и вашу пожарную безопасность

- + Возможность выброса воздуха на фасад здания
- + Отсутствие конфликтов с жильцами
- + Отсутствие проблем с разрешающими органами
- + Экономия на прокладке и чистке воздуховодов



МЫ ДЕЛАЕМ ВОЗДУХ ЧИСТЫМ  
**STRADA**





Для пиццы, выпечки  
и пирогов

## STRADA STANDART

Обеспечивает очистку воздуха, удаляемого с кухни ресторана без открытого огня от запахов, жирового аэрозоля и неплотного дыма

от 320 000 руб.

зона пиццы и выпечки



Возможность выброса  
воздуха на фасад здания



Гарантированная  
эффективность очистки



Отсутствие проблем с  
разрешающими органами



Простота эксплуатации



## ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ РЕЦИРКУЛЯТОР STRADA

Вытяжной зонт-рециркулятор STRADA дает возможность организовать очистку воздуха на кухне с подачей воздуха в то же помещение.



Экономия на организации  
отдельной вытяжной системы



Надежен и прост  
в монтаже и эксплуатации



Обеспечивает высокий  
уровень фильтрации



Презентабельный  
внешний вид

от 320 000 руб.

зона пиццы и выпечки



# ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ



Готовые решения по спец ценам  
от производителей



Индивидуальное проектирование  
и подбор оборудования



Разработка меню и постановка  
технологических карт

## ДОВОЛЬНЫЕ КЛИЕНТЫ



ВОКРУГ  
СВЕТА  
гастромаркет



## КОНТАКТЫ

8 (495) 108-30-55

консультации по всем вопросам

[info@zavodstrada.ru](mailto:info@zavodstrada.ru)

Москва, ул. Котляковская, д. 3, стр. 1

МЫ ДЕЛАЕМ ВОЗДУХ ЧИСТЫМ  
**STRADA**

