



YEENISEH PANCAKAKE STATION



Кулинарная
БЛИННАЯ станция

“АРГО” РИТЕЙЛ СТУДИЯ 2025

Телефон:
+7 911 867-99-27 +7 495 374-84-72

Email
bav@argo.studio iav@argo.studio

Website
<https://argo.studio/>

ВДОХНОВЕНИЕ...

Вдохновением для создания "YENISEI Pancake Station" служили традиционные культурные обычаи России, связанные с приготовлением блинов.

Мы переработали подход к продаже штучной продукции, учитывая все нормы и правила торговли Российской Федерации, а также требования СНИП и САНПИН. С учетом практики магазиностроения, мы предлагаем уникальный продукт, который меняет подход к взаимодействию с покупателем.

"YENISEI Pancake Station" — это не просто блинная, а новая концепция комфортного и удобного сервиса, где высокое качество и традиции соединяются с современными стандартами. Мы готовы предложить нашим гостям вкусные блины с разнообразными начинками, создавая атмосферу уюта и гостеприимства.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ



Продуктовые ритейлеры
(супермаркеты, гипермаркеты,
магазины у дома)



Фуд-корты и корнеры торговых
центров



Операторы HoReCa
(кафе, рестораны, кофейни)



Бизнес-центры и офисные
пространства



Аэропорты, вокзалы и АЗС

УТП (Уникальное Торговое Предложение) ПОЧЕМУ ЭТО ВЫГОДНО?

Высокий спрос:

Продукция категории блины подходит под множество покупательских и миссий и востребована в течении всего дня работы станции.

Компактность и технологичность:

Возможно применить в ограниченном пространстве, с максимальной эффективностью.

Широта

ассортимента:

Возможность предлагать сладкие, солёные и премиальные варианты блинов на едином торговом пространстве

Дополнительные продажи:

Станция оснащена дополнительным пространством для кросс выкладки товаров, что позволяет увеличить средний чек.

Вариативность:

Станция может функционировать как в формате контактной торговли, так и в формате самообслуживания для клиента

Гибкость применения:

Подходит для супермаркетов, гастрозон, фуд-кортов. Идеально интегрируется в большинство участков контактной торговли

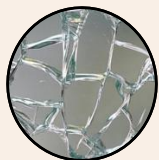


ВНЕШНИЙ ВИД



Встроенное освещение 4000К

Специализированное освещение разработанное на основе знаний ведущих экспертов в области освещения продукции в сфере food retail. Идеальная засветка продукта, подчеркивающая его уникальность .



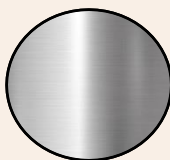
Каленое стекло 0.5см

Обладает высокой прочностью и отличными оптическими свойствами, что позволяет не искажая их внешний вид



Акриловая столешница 1.8см (опционально)

Имеет антибактериальные свойства, легко обрабатывается и подойдет для полировки. В стандартной комплектации использование столешницы из пищевой нержавеющей стали



Нержавеющая сталь

Использование только проверенных практичных материалов в основе конструктивных и визуальных элементов. Лёгкий уход за поверхностью, высокая износостойкость в режиме высокой производительности работы станции



Высококачественна окраска внешних элементов станции из листового металла в любой цвет под потребности клиента.



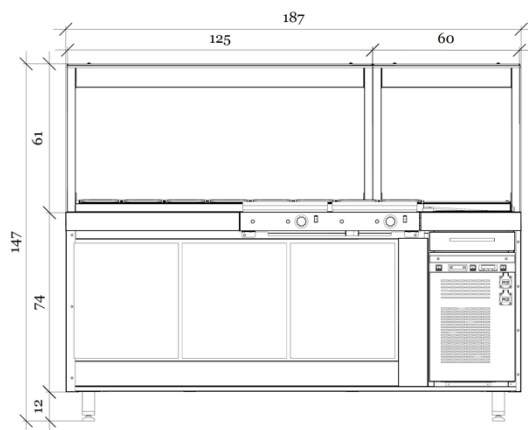
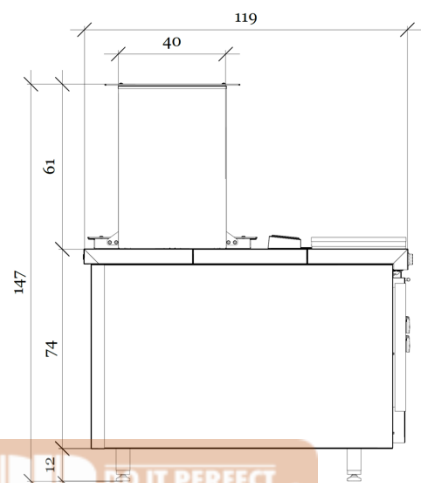
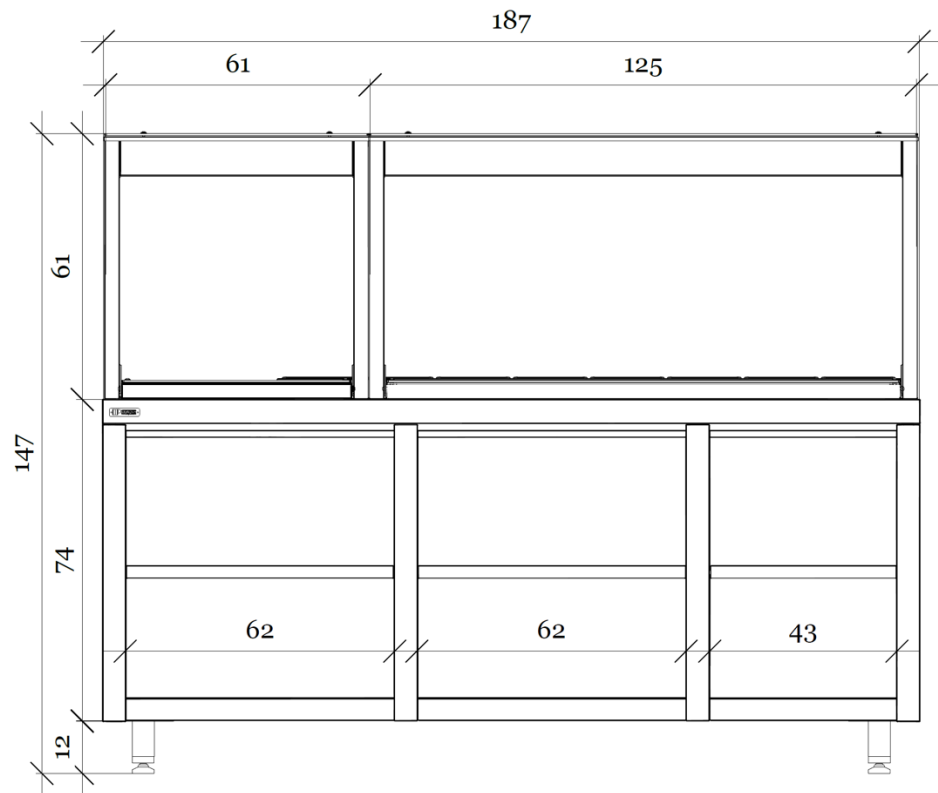
Уникальная запатентованная система подъема горизонтальных стеклянных прозрачных крышек дающая возможность с легкостью добраться до продукта.



Место для кросселинга

Это отличная возможность познакомить покупателя со всем ассортиментом кросс категорий товаров и увеличить продуктовую корзину

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ И ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ



Запатентованная система микролифтов интегрированных в станцию

Утопленный формат салатетты под специализированным наклоном для хранения ингредиентов

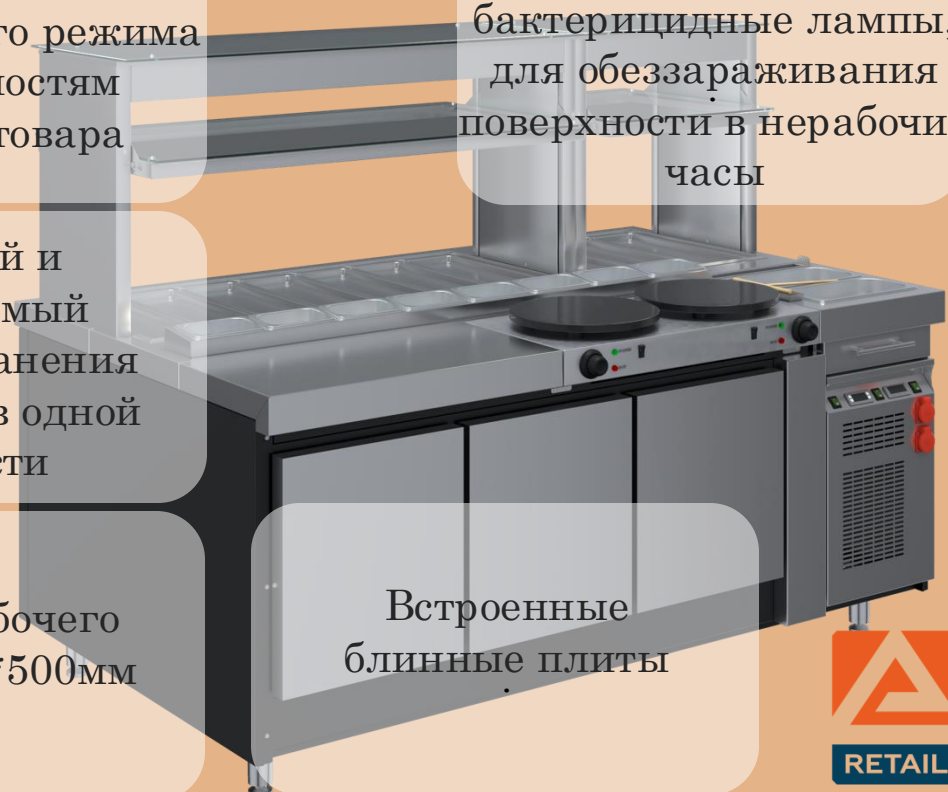
Регулировка температурного режима по потребностям хранения товара

Встроенные бактерицидные лампы, для обеззараживания поверхности в нерабочие часы

Тепловой и охлаждаемый контуры хранения продукции в одной плоскости

Размер рабочего места 1870*500мм

Встроенные блинные плиты



RETAIL

БИЗНЕС-МОДЕЛЬ



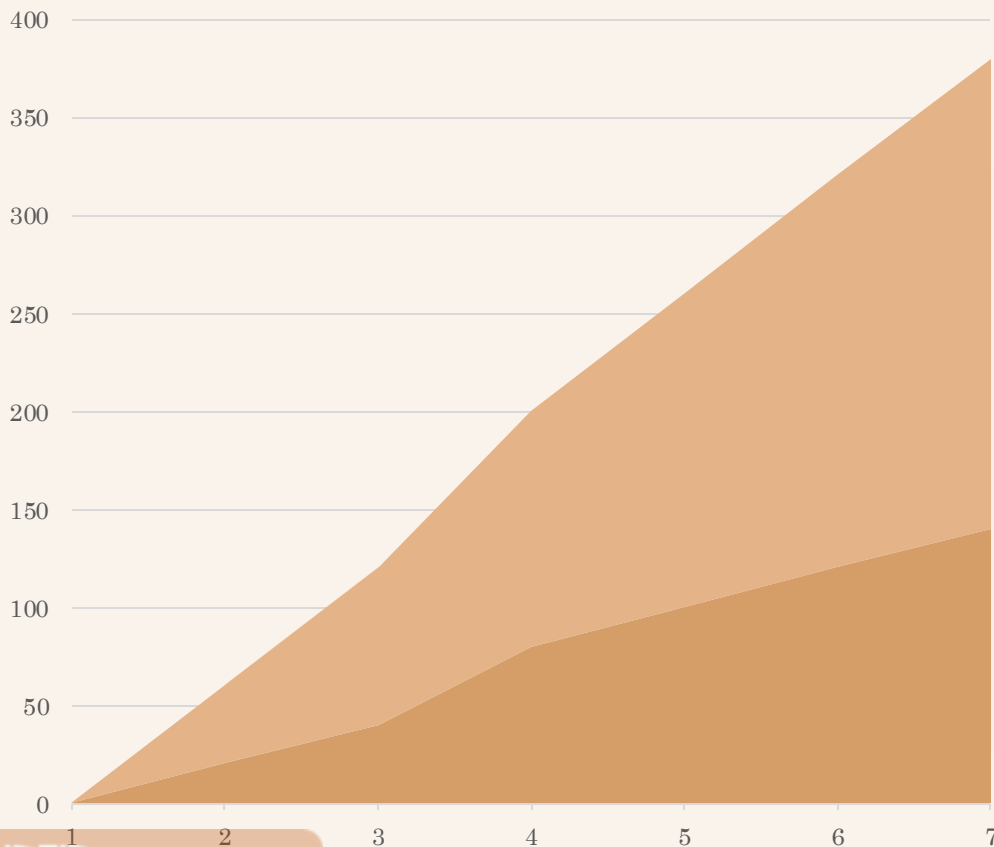
ФОРМАТЫ СОТРУДНИЧЕСТВА

- Прямая продажа оборудования от производителя.
- Операционный франчайзинг.
- Долгосрочная аренда с возможностью выкупа.

ПРЕИМУЩЕСТВА СОТРУДНИЧЕСТВА

- Готовые рецептуры и стандарты обслуживания.
- Обучение персонала и запуск станции под ключ.
- Маркетинговая поддержка и продвижение.
- Гибкость условий сотрудничества.

ОЖИДАЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ



340
рублей

Средний чек

100 - 300
покупателей

Среднесуточная
проходимость

6 - 12
месяцев

Окупаемость

50% - 70%

Маржинальность
продукта

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

КОНТАКТЫ



+7 911 867-99-27
+7 495 374-84-72



bav@argo.studio
iav@argo.studio



<https://argo.studio/>