



RETAIL



**J A G R A**  
**K E B A B**  
**S T A T I O N**

**Кулинарная КЕБАБ 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 нашей станции **"JAGRA Kebab Station"** послужила харизматичная кухня Турции, предлагающая вкусную, полезную и быструю еду в удобном формате.

Мы пересмотрели традиционный подход к продаже готовой продукции, учли все нормы и правила торговли в Российской Федерации, а также требования СНИП и САНПИН. Учтя практику магазино-строения, мы представляем вам уникальный продукт, который меняет подход к взаимодействию с покупателем.

Наша цель — предоставить вам не просто еду, а целый опыт. Мы уверены, что **"JAGRA Kebab Station"** станет вашим любимым местом для быстрого и качественного питания!



RETAIL



# 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 кебаб/шаурма подходит под множество покупательских миссий и востребована в течении всего дня работы станции.

## **Дополнительные продажи:**

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

## **Интерактивность:**

Станция спроектирована таким образом, что продукт и оператор находятся на лицевом фронте к покупателю, раскрывая при этом весь процесс приготовления продукта, включая обжарку на глазах у покупателя.

## **Широта ассортимента:**

Возможность предлагать расширенный ассортимент продукции паназиатской кухни как в охлажденном, так и в горячем виде.

## **Гибкость применения:**

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

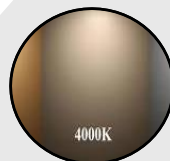
## **Компактность и технологичность:**

Возможно применить в ограниченном пространстве, с максимальной эффективностью.



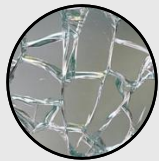


# ВНЕШНИЙ ВИД



## 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 .



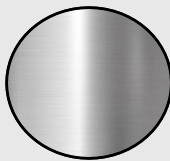
## Каленое стекло 0.5см

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



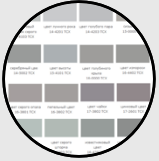
## Акриловая столешница 1.8см (опционально)

Имеет антибактериальные свойства, легко обрабатывается и пожелит полировке. 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  
саладетты под  
специализированным  
наклоном для хранения  
ингредиентов

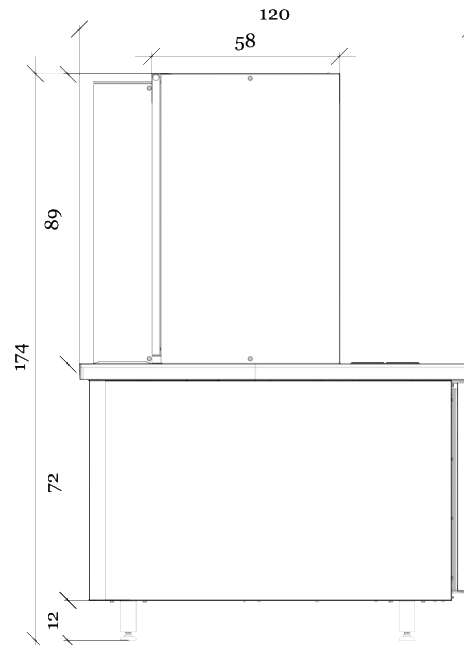
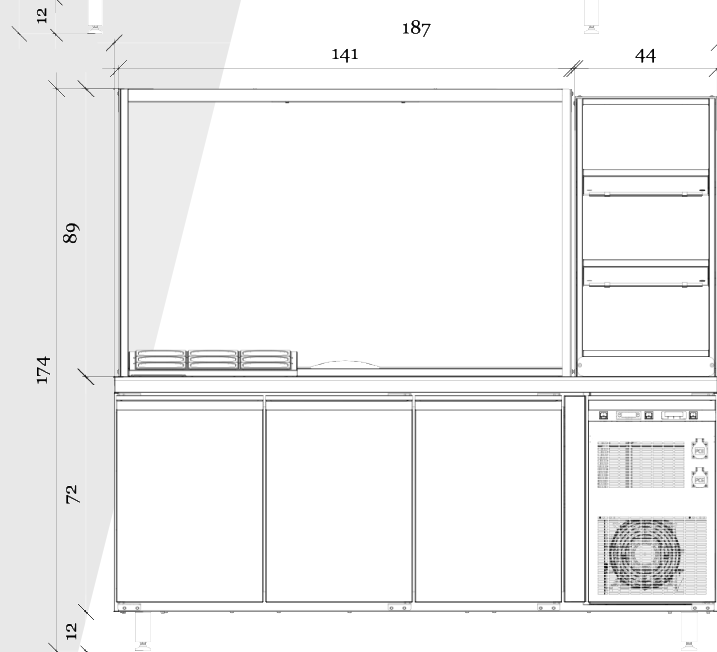
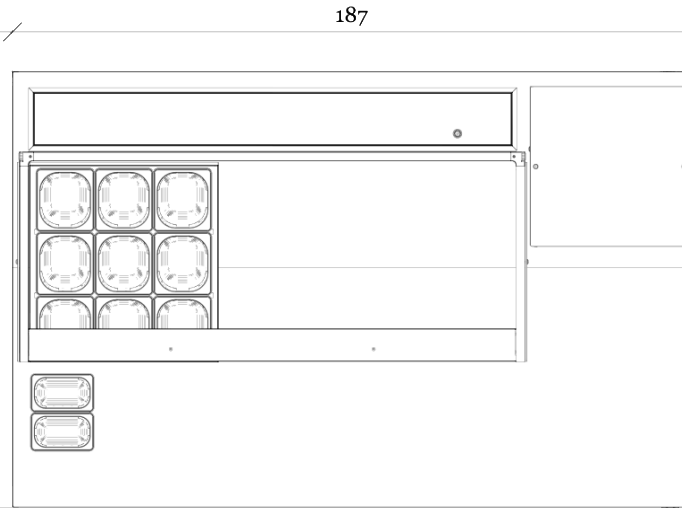
Регулировка  
температурного режима  
по потребностям  
хранения товара

Тепловой и  
охлаждаемый  
контуры хранения  
продукции в одной  
плоскости

Размер рабочего  
места 1870\*500мм

Встроенные  
бактерицидные лампы,  
для обеззараживания  
поверхности в нерабочие  
часы

Вертикальный  
механизм для  
вращения мяса





# БИЗНЕС-МОДЕЛЬ

## ФОРМАТЫ СОТРУДНИЧЕСТВА

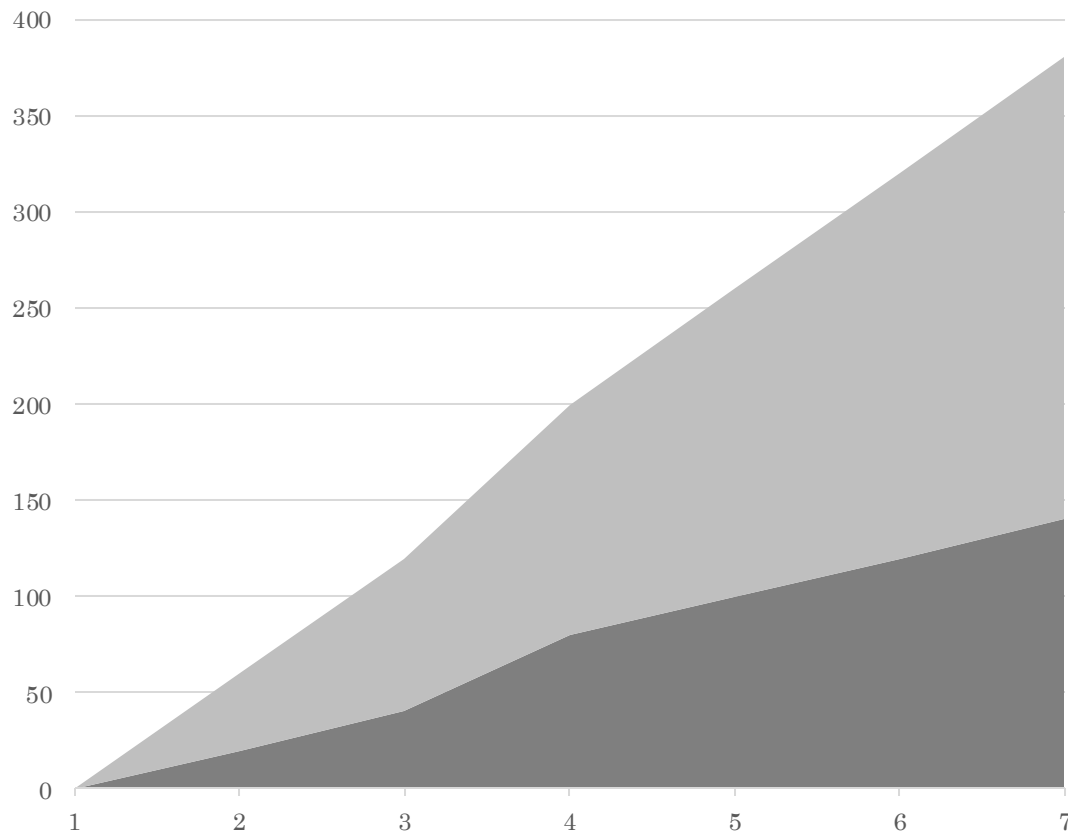
- Прямая продажа оборудования от производителя.
- Операционный франчайзинг.
- Долгосрочная аренда с возможностью выкупа.

## 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/>

