



OSAKA SUSHI STATION



Кулинарная СУШИ 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...

Вдохновение для создания «OSAKA sushi station» было получено от яркого и многослойного опыта уличного Восточного рынка. Этот подход к торговле позволил нам переосмыслить традиционные модели продаж и предложить нечто совершенно новое для потребителей.

Переработанный подход к продаже штучной продукции

Мы применили креативный подход к продаже, учитывающий все нормы и правила торговли в России, а также требования СНиП и САНПИНа. Наша команда интегрировала лучшие практики из сфер магазинного строительства и розничной торговли, чтобы создать уникальный продукт, который меняет привычные представления о взаимодействии с покупателем.

Уникальный опыт взаимодействия с покупателем

«OSAKA sushi station» предлагает не просто выбор продуктов, но и полноценный опыт. Мы стремимся создать атмосферу, в которой покупатель сможет наслаждаться процессом выбора и покупки товаров. Интерактивные элементы, уникальный дизайн и возможность прямо на месте узнать о происхождении и особенностях продукции делают наш наш продукт особенным.

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?

Компактность и технологичность:
Возможно применить в ограниченном пространстве, с максимальной эффективностью.

Высокий спрос:
Продукция категории паназиатской кухни подходит под множество покупательских миссий и востребована в течении всего дня работы станции..

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

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.

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

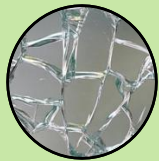


ВНЕШНИЙ ВИД



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 .



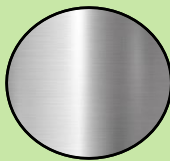
Каленое стекло 0.5см

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



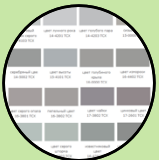
Акриловая столешница 1.8см (опционально)

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



Нержавеющая сталь

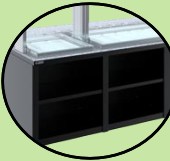
Использование только проверенных практичных материалов в основе конструктивных и визуальных элементов. Лёгкий уход за поверхностью, высокая износостойкость в режиме высокой производительности работы станции



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.

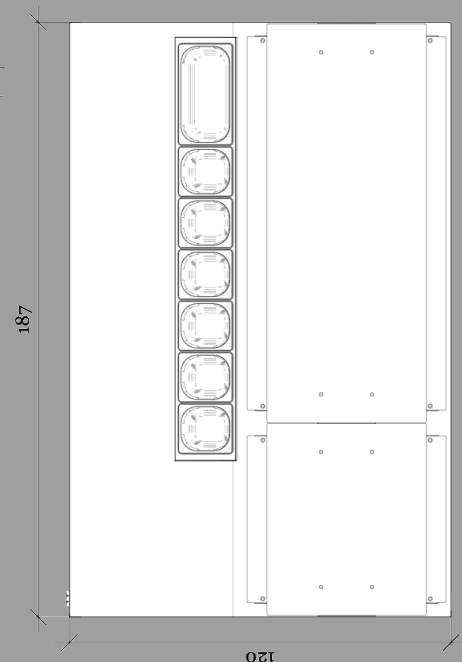
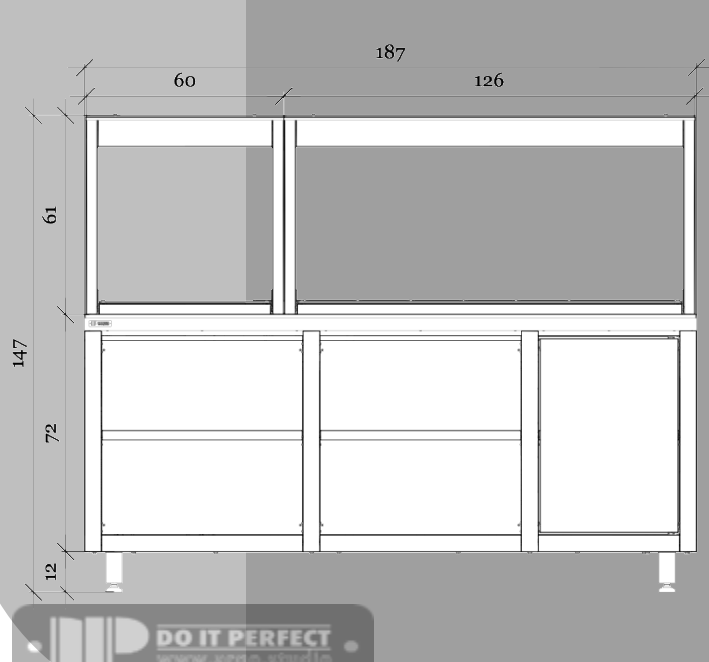
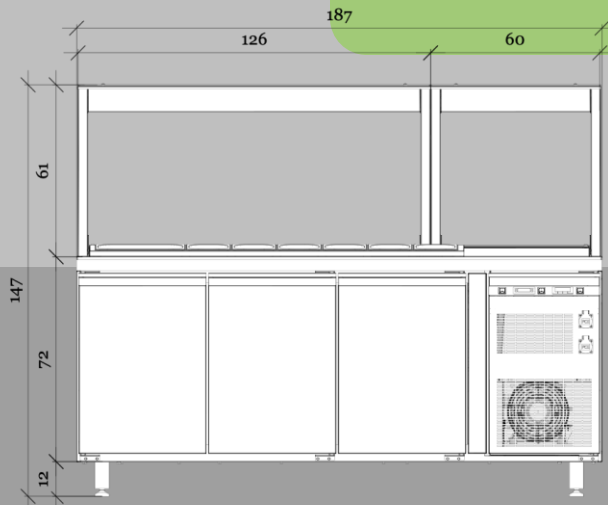
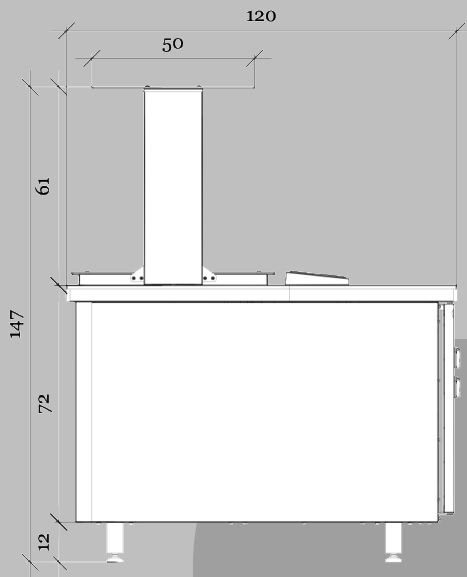


Место для кросселинга

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



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

50% – 70%
Маржинальность
продукта

100 - 300
покупателей
Среднесуточная
проходимость

6 - 12
месяцев
Окупаемость

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

КОНТАКТЫ



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



bav@argo.studio
iav@argo.studio



<https://argo.studio/>