



ВДОХНОВЕНИЕ

История пиццы уходит далеко в века. Рецептов пиццы не перечесть, она заняла прочные позиции и в продуктовом ритейле. Сейчас только ленивый не готовит пиццу в своих супермаркетах. Казалось бы, что можно предложить еще? Как можно улучшить то, что доведено почти до совершенства?

Мы поменяли подход к продаже пиццы! Взяв традиции уличной продажи кусковой пиццы в Италии, и объединив их с лучшими мировыми практиками продуктового ритейла представляем Вам Пицце станцию V2.0!

PIZZA СТАНЦИЯ V2.0

Уникальный формат самообслуживания позволит покупателя насладиться вкусом Вашей пиццы по единой цене за любой кусочек. Покупатель сам делает выбор, и в удобном формате приобретает то, что ему нужно.

- **ОБНОВЛЕННЫЙ ФОРМАТ САМООБСЛУЖИВАНИЯ**

Клиент приобретает любой кусок пиццы 150*150 мм., в зависимости от предпочтений поштучно, по фиксированной стоимости за единицу

- **ОБНОВЛЕННЫЙ ФОРМАТ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Оператор станции, накрывает витрину не отходя от рабочего места и пополняет ее в течении дня, поддерживая порядок на области продаж

- **ПРОДАЖА ВСЕГДА ТЕПЛОЙ ПРОДУКЦИИ, СТИМУЛИРУЮЩЕЙ РОСТ ПРОДАЖ**

Станция при всех своих небольших габаритах и имеет несколько уровней подогреваемой витрины для реализации разных готовой продукции

- **РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКТА В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ СНИП САНПИН РФ.**

Со стороны клиентской зоны станция оборудована защитным контуром остекления с использованием микролифтов.



Каждый раз в яблочко



ИННОВАЦИИ

01

Запасник

Станция оснащена модулем хранения суточного запаса/заготовок/ингредиентов в охлаждаемом контуре

02

Кроссы

Станция оснащена дополнительными модулями для размещения кросс-категорий товаров

03

Микролифты

Закрытие защитного стекла станции обеспечивает система микролифтов

04

Энергоэффективность

За счет внедрения передовых технологий удалось сократить толщину подогреваемых поверхностей на 60% и обеспечить экономию электроэнергии

05

Стирильность

Обеззараживание рабочих поверхностей в нерабочее время станции происходит за счет встроенных бактерицидных ламп

06

Освещение

Освещение выкладки готовой продукции происходит за счет встроенного специализированного светового оборудования



Трансформация станции из формата самообслуживания в формат обслуживания, в зависимости от предпочтений клиента