



# VERDE PIZZA STATION

Кулинарная ПИЦЦА станция



“АРГО” РИТЕИЛ 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 нашей пицца-станции "VERDE pizza station" черпали в ароматной и атмосферной кухне Италии. Мы представляем вам горячую, ароматную пиццу, как будто только что приготовленную в уютном кафе на узких улочках итальянских городов.**

**Наша команда тщательно переработала традиционный подход к продаже штучной продукции, учтя все нормы и правила торговли в России, а также требования СНИП и САНПИН. Мы интегрировали лучшие практики магазиностроения, чтобы создать уникальный продукт, который меняет подход взаимодействия с покупателями.**

**В "VERDE pizza station" вы сможете насладиться свежими вкусами, приготовленными на глазах у вас, в атмосфере теплоты и уюта. У нас есть всё для того, чтобы каждый момент оказался особенным. Пробуйте и открывайте новые грани итальянской кухни вместе с нами в удобном формате!**



# 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?

## **Вариативность:**

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

## **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.

## **Высокий спрос:**

Продукция категории пицца 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

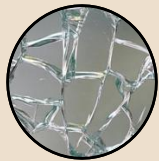


# ВНЕШНИЙ ВИД



## 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.



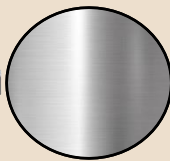
## Каленое стекло 0.5см

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



Высококачественная 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

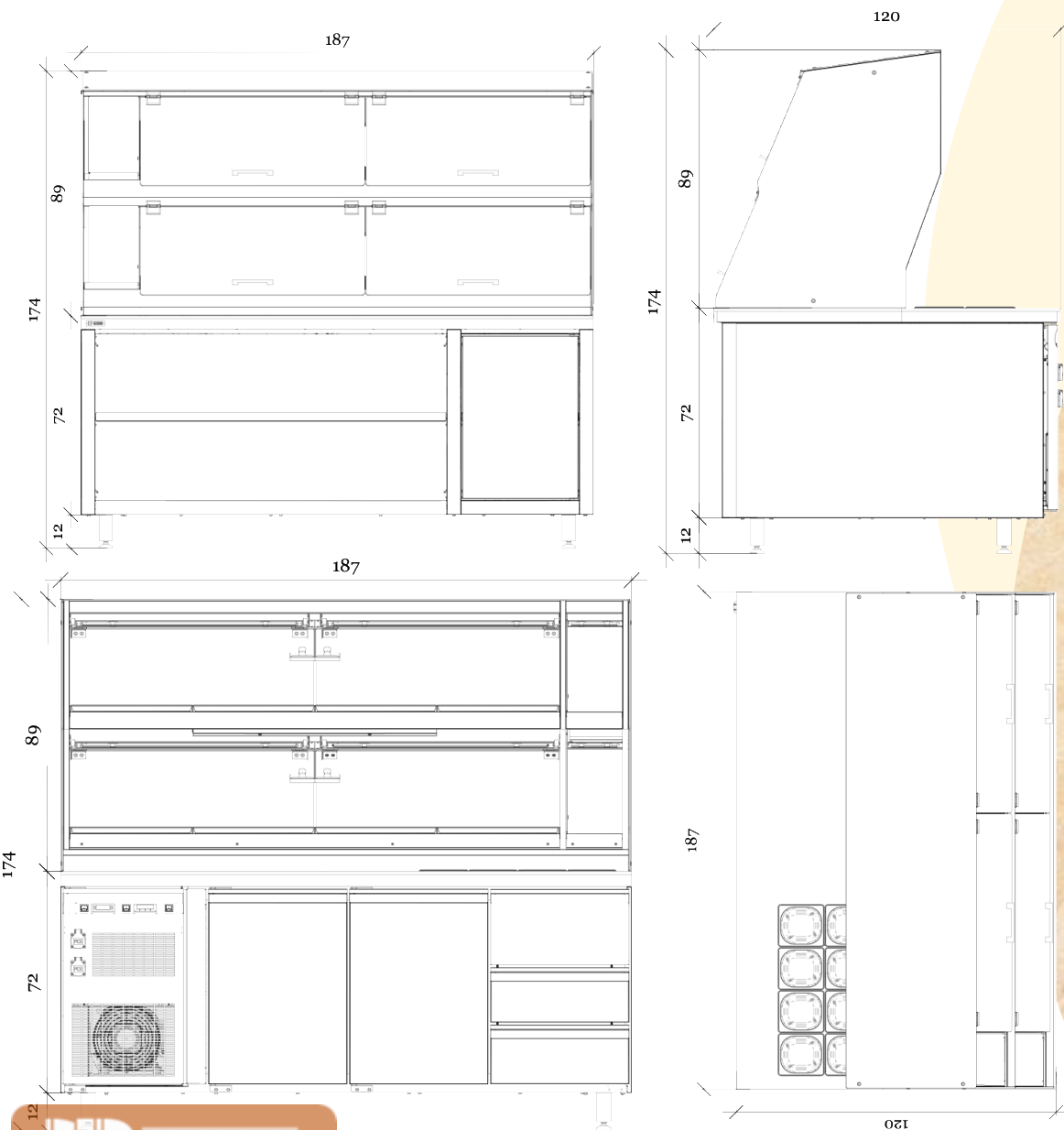
Утопленный формат  
саладетты под  
специализированным  
наклоном для хранения  
ингредиентов

Регулировка  
температурного режима  
по потребностям  
хранения товара

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

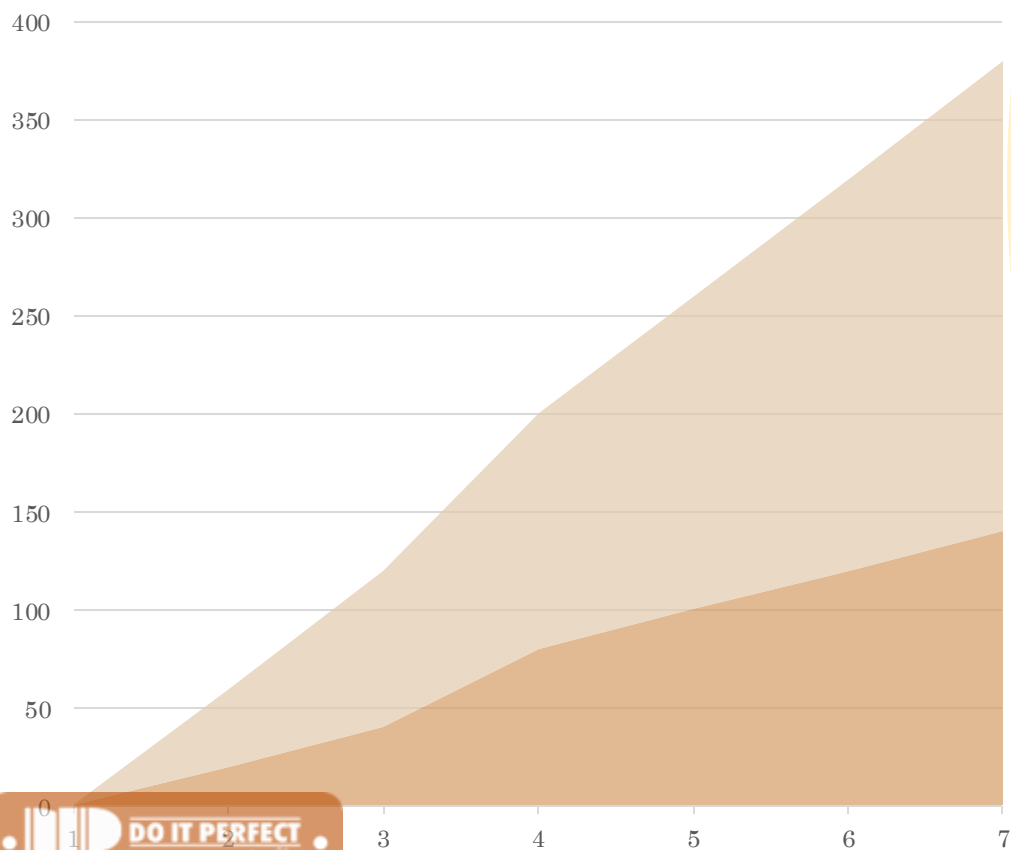
- Прямая продажа оборудования от производителя.
- Операционный франчайзинг.
- Долгосрочная аренда с возможностью выкупа.

## 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

**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/>