



Мастерская печей Романа Дементьева

Производим печи с 2012 года



Универсальная печь “4 в 1”

Русская печь, мангал, камин, коптильня

Мангал

Рассчитан на 20 шампуров или 1 решетку барбекю

Держатель

Подставка под планшет, книгу рецептов, телефон. Не гниет, не нагревается

Прицеп

Печь оснащена надёжным автомобильным креплением типа прицеп

Крепления

Отсек для хранения будет надёжно закрыт при транспортировке печи

Отсек для хранения

Общий объём 1 куб.м, используется для хранения дров, посуды, утвари, съёмной трубы

Съёмная труба

Легка в эксплуатации, снимается при перевозке печи

Отсек для крепления трубы

Герметично фиксирует съёмную трубу с печью, не дымит

3 в 1

Часы, таймер для готовки блюд, термометр, работающий на пальчиковых батарейках

Логотип

Изготавливаем и размещаем логотип Вашей компании на печи

Коптильня

Капсула

Жароустойчивая капсула, вмещает до 10 блюд одновременно

Цвет печи

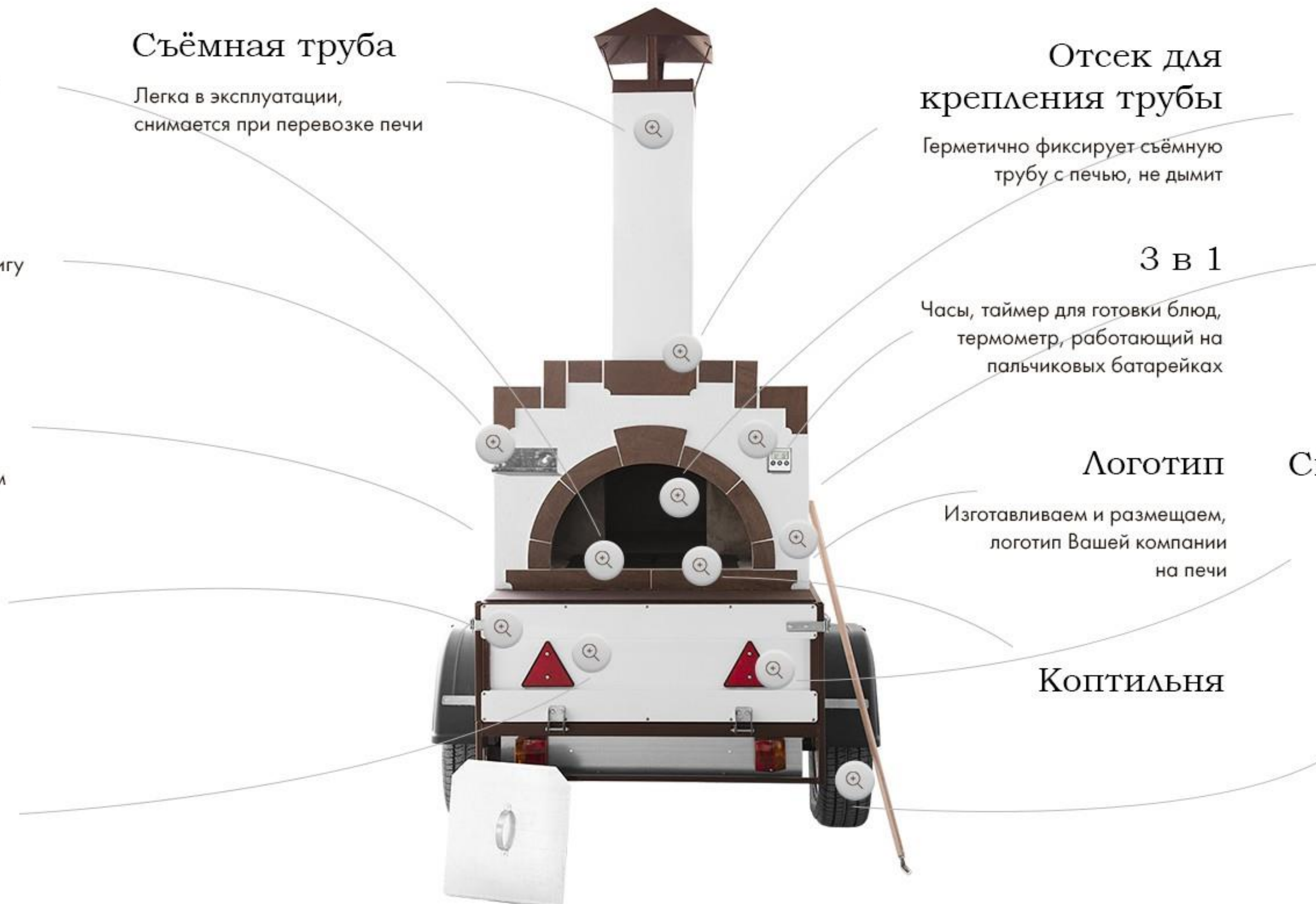
Красим печь в цвет соответствующий вашему интерьеру или фирменному стилю компании

Светоотражатели и поворотники

Световой мигающий сигнал, обозначающий поворот в ту или иную сторону

Колёса

Делают печь мобильной, дают возможность доставить печь в любое место Мира



Чем выгодна пекарня на колесах?

- Привлечение дополнительного трафика новым, уникальным ассортиментом
- Привлечение трафика за счет «шоу приготовления на живом огне»
- Повышение узнаваемости бренда за счет стилистики печи по бренд-буку клиента
- Легкость и скорость масштабирования бизнеса: открытие за 1 день
- Мобильность печи: меняем место вместе с потоком клиентов
- Экологичность
- Пожаробезопасность (подтверждена сертификатом)
- Возможность мойки, в том числе профессиональными моющими аппаратами и средствами
- Долговечность: гарантия 10 лет

Каким ассортиментом можно удивить клиентов?

На живом огне:

перепечи

хачапури

пицца

чебуреки

табани

кыстыбый

беляши

жареные пельмени

перемячи

В протопленной печи:

тушение

варение

выпекание

Сравнение самого востребованного ассортимента

Показатели	Перепечи	Пицца	Хачапури
Средняя цена продажи, руб. (Ижевск)	50	300	120
Скорость выпекания, мин	4	5	7
Кол-во шт. 1 закладка	20	2 по 35 см	4
Наценка, %	500	300	300
Итого выручка за 1 закладку	1000 р	600 р	480 р
Расширение ассортимента	бесконечно	бесконечно	2 вида
Обучение пекаря	1 день	7 дней	1 день

Из практики наших клиентов

Самый выгодный продукт для продажи – перепечи:

- Продукт уникальный, отсутствие конкурентов на рынке России.
- Возможность расширения ассортимента за счет разновидности начинок до бесконечности.
- Удобство для клиентов к употреблению (не нужна посуда, достаточно салфетки или конвертик).
- Доступность продуктов и скорость приготовления.

Технологии приготовления перепечей

	Плюсы	Минусы
Замороженные заготовки из теста (начинки закладывается на месте выпекания).	Готовится здесь и сейчас	Скорость приготовления 7 мин
	Внешний вид	Ежедневный подвоз начинок
	Вкус	
	Возможность выпекать любые виды перепечей	
Замороженные полуготовые на 80 % перепечи, в печи происходит процесс доготовки.	Скорость приготовления 4 мин	Внешний вид
		Вкус
		Ограниченность в ассортименте
		Эффект микроволновки