Аленфвик

ПЕЛЬМЕШКИ да ВАРЕНИКИ

Душевно, по-домашнему, по-русски!

О бренде «Пельмешки Да Вареники»

- Бренд «Пельмешки Да Вареники » разработан в 2003 г. компанией «Алендвик»
- Компания «Алендвик» - Федеральный оператор фудкортов; на сегодняшний день управляет более чем 100 ресторанами быстрого обслуживания; в портфеле компании на сегодня 10 концепций ресторанов быстрого обслуживания
- Концепция «Пельмешки Да Вареники» успешно реализована на фуд-кортах торговых центров в г. Перми, Тюмени, Ижевска, Кирова
- Франчайзинговые предприятия в городах: Казань, Альметьевск, Нижнекамск, Оса (Пермский край), Костанай (Казахстан)

Алендвик

Концепт: «Пельмешки Да Вареники» - сеть современных кафе быстрого обслуживания, предлагающая любителям традиционной русской кухни широкий ассортимент блюд, основными из которых являются фирменные пельмени и вареники, изготовленные вручную.

Аленфвик

Уникальность бренда

Особенность формата: Пельмешки и Вареники варятся специально для гостя в его присутствии. При этом время, за которое гость сделал заказ и получил его не превышает семи минут.

Аленфвик

Целевая Аудитория

У бренда широкая целевая аудитория: мужчины и женщины, офисные работники, студенты вузов, семейные пары с детьми, основной мотив – желание по-домашнему поесть в обед и в течение дня, душевно посидеть вечером или в выходной день в хорошей компании.

Формат обслуживания

Комбинированная система обслуживания: самообслуживание с системой флажков.

Аленфвик

Меню бренда

Аленфвик

Меню бренда

ПЕЛЬМЕШКИ да ВАРЕНИКИ

МЕНЮ

Салаты и закуски

Наименование	Вес	Цена
Тресска	200г	29-00
Летний	150/0г	35-00
Мимоза	150г	40-00
Селедочка с шампиньоном	150/0г	41-00
Сельдь-шампиньон	150г	40-00
Оригинальный	150/0г	47-00
Виноградный	0/0г	45-00
Кальмары	200г	57-00
Заливное рыбное	200г	75-00

Супы и бульоны

Бульон куриный	250г	20-00
Бульон куриный с яйцом и гренками	250/10/30г	27-00
Пельмени из курицы с бульоном	50/200г	29-00
Пельмени мясные с бульоном	50/200г	30-00
Суп дня	250г	35-00
Солянка	250г	39-00

Пельмени горячие

Пельмени с творогом		
Пельмени мясные	150г	47-00
Пельмени куриные	150г	47-00
Пельмени рыбные	150г	57-00
Пельмени «По щучьему велению»	150/16/4г	95-00
Пельмени с телятиной по «Царски»	180/250/0г	140-00
Пельмени жареные		
Пельмени мясные	150г	55-00
Пельмени куриные	150г	55-00
Пельмени рыбные	150г	62-00
Пельмени запеченные в горшке		
Пельмени мясные	130/120/5г	95-00
Пельмени куриные	130/120/5г	95-00
Пельмени		
Пельмени куриные, запеченные с шампиньонами	280/0г	105-00
Пельмени мясные, запеченные с шампиньонами	280/0г	105-00
«Фирменные» в сливочном соусе	20г	115-00

Вареники

Вареники с картофелем и курицей	150г	35-00
Вареники с капустой	150г	27-00
Вареники с картофелем и грибами	150г	35-00
Вареники с творогом	150г	48-00

Блинчики

Блинчик с мясом	60г	15-00
Блинчик с фаршем и грибами	90г	30-00
Блинчик с творожным кремом	120г	30-00
Блинчик с курицей	100г	30-00
Блинчик с яблоком и шоколадом	90г	30-00

Десерты и торты

Десерт «Банановый сливки»	120/50г	55-00
Торт «Шоколадный»	120г	70-00
Торт «Восточная ночь»	120г	46-00
Торт «Фруктовый»	120г	57-00
Торт «Медовый»	120г	57-00
Пирожное «Корзинка с ягодами»	80г	26-00

Каши

Каша рисовая с изюмом	180/0г	25-00
Каша «Боярская» с курицей	100/100г	62-00

Горячие напитки

Наименование	Объем	Цена
Эспрессо	220мл	41-00
Кофе с молоком	220мл	41-00
Капучино	220мл	51-00
Двойной Капучино	220мл	61-00
Макиато	220мл	61-00
Шоколад молочный	220мл	51-00
Шоколад	220мл	51-00
Чай	300мл	15-00

Холодные напитки и коктейли

Лимонад клюквенный	0,2л	27-00
Коктейль из курага с изюмом	0,2л	25-00
Коктейль молочный	0,2л	46-00
Коктейль «Клубничный»	0,2л	68-00
Сок в асортименте	0,25л	50-00
Coca-cola, Fanta, Sprite (стекло)	0,4л	80-00
Coca-cola, Fanta, Sprite (стекло)	0,3л	45-00
Coca-cola, Fanta, Sprite (стекло)	0,8л	90-00

Выпечка

Шаньги с картофелем	55г	17-00
Пирожок с творогом изюмом	75г	29-00
Рогалик с повидлом ореховый	55г	15-00
Французский пирог с курицей и грибами	95г	30-00
Пирог дюшесной с вишней	115г	30-00
Французский пирог с картофелем и беконом	95г	30-00
Пирожок с капустой, жареный по-французски	85г	49-00
Пирожок с мясом, жареный по-французски	85г	65-00
Пирожок с творогом и курагой	200/80/22г	75-00

Замороженные изделия

Пельмени рыбные	500г	235-00
Пельмени «По щучьему велению»	500г	155-00
Пельмени мясные	500г	155-00
Пельмени куриные	500г	155-00
Вареники с творогом	500г	150-00
Вареники с картофелем и луком	500г	85-00
Вареники с картофелем и грибами	500г	120-00
Вареники по-домашнему	500г	85-00

Соусы

Сметана	40г	15-00
Майонез	40г	15-00
Майонез с чесноком и зеленью	40г	15-00
Заправка хреновая	40г	15-00
Хлебцы	40г	13-00
Сгущенка	40г	17-00
Масло сливочное	20г	7-00
Джем клубничный	30г	15-00
Шоколадный соус	30г	15-00
Горчица	20г	10-00

Разное

Хлеб	15г	2-00
Булочка с кунжутом	40г	7-00
Булочка зерновая	40г	7-00
Гренки	20г	3-00
Лимон	5г	2-00

Директор:
Зам. директора по ...
Бухгалтер:

ПЕЛЬМЕШКИ

Аленфвик

Финансовые показатели

Срок окупаемости	**2 года**
Минимальная площадь:	**S тех – 60 кв.м. (для фудкорта)**
Средний чек	**163 руб. (фудкорт)**
Проходимость	**388 чел./день (фудкорт)**
Средняя наценка	**250%**
Количество персонала	**16 человек (в 2 смены)**

Аленфвик

Форматы и типы размещения

Концепция «Пельмешки Да Вареники» идеально подходит для размещения на фуд-корте ТРЦ. Минимальная площадь технологии при таком формате размещения равна 60 м2

Аленфвик

Успешно функционирующие рестораны в формате «Фуд-Корт»

г. Пермь, **ТРК «Столица»** ул. Мира, 41/1
г. Пермь, **ТРК «СемьЯ»** ул. Революции, 13
г. Пермь, **ТЦ «Шоколад»** ул. Героев Хасана, 105
г. Пермь, **ТЦ «Аврора»** ул. Стахановская, 40а
г. Пермь, **ТЦ «Земляника»** пр. Парковый, 17

г. Пермь, **ГМ «Castorama»** ул. 2-я Казанцевсккая,11
г. Чайковский, **ТЦ «Ермак»** ул. Ленина, 61а,
г. Ижевск, **ТЦ «Петровский»** ул. Петрова, 29
г. Тюмень, **ТЦ «Фаворит»** ул. В. Гнаровской, 12
г. Киров, **ТРЦ «Jam Молл»** ул. Горького 5а
г. Казань, **ТРЦ «Парк Хауз»** пр. Ямашева 46/33

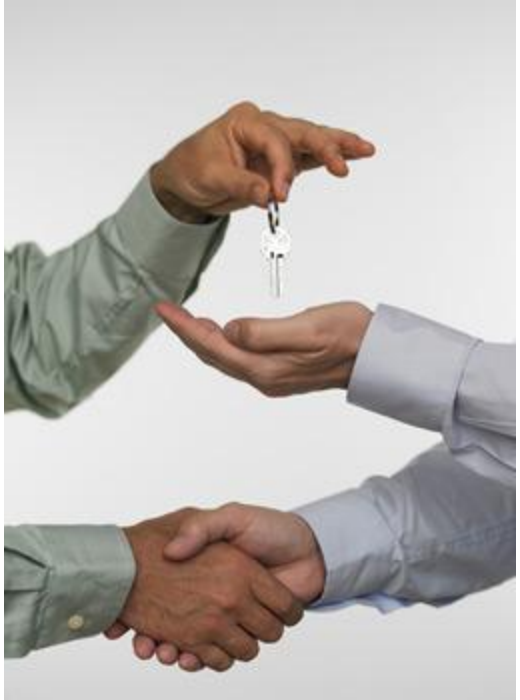
Аленфвик

Преимущества работы с концепцией «Пельмешки Да Вареники»

- Относительно невысокий уровень первоначальный затрат.
- Позиционирование концепа на быстро и активно развивающемся рынке общественного питания в самом популярном сегменте «ресторан быстрого обслуживания».
- Сумма среднего чека рассчитана на то, чтобы клиент мог ежедневно позволить себе пообедать у нас или зайти на ужин.
- Скорость технологических процессов – скорость обслуживания. Особенно актуально для динамичных людей, для тех, кто экономит время.
- Быстро, свежеприготовленные в широком ассортименте и визуально привлекательные блюда

Аленфвик

Мы благодарим Вас
за проявленный интерес
и искренне надеемся на дальнейшее плодотворное сотрудничество!



Аленфвик