

ПЕЛЪМЕШКИ ДА ВАРЕНИКИ



Душевно, по-домашнему, по-руски!

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)

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.



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.



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.



Меню бренда



Меню бренда

ДЕЛЬМЕТШЕ ДА ВАРЕНИКИ

МЕНЮ

Областы и закуски

закусочная	200г	300г
Тростки	30г	39,00
Пельмени	30г	31,00
Блины	30г	40,00
Сладкая сарделька	30г	41,00
Сметановый	30г	40,00
Урюк/курага	30г	47,00
Вяленый	1г	45,00
Какао	20г	57,00
Сладкая рюмка	20г	75,00

Супы и бульоны

Бульон куриный	30г	20,00
Бульон куриный с яйцом и картофелем	100г/100г	27,00
Пельмени куриные с картофелем	100г	39,00
Пельмени свиные с картофелем	100г	39,00
Суп рис	30г	35,00
Суп овсян	30г	39,00

Пельмени и горячие

Пельмени в упаковке		
Пельмени свиные	150г	47,00
Пельмени куриные	150г	47,00
Пельмени рыбные	150г	57,00
Пельмени «По туру» с картофелем	150г/150г	65,00
Пельмени с капустой «По Туру»	100г/100г	140,00
Пельмени в индивидуальной упаковке		
Пельмени свиные	150г	55,00
Пельмени куриные	150г	55,00
Пельмени рыбные	150г	62,00
Пельмени в упаковке в комплекте		
Пельмени свиные	100г/250г	65,00
Пельмени куриные	100г/250г	65,00
Пельмени		
Пельмени куриные, запеченные с соусом и зеленью	300г	105,00
Пельмени свиные, запеченные с соусом и зеленью	300г	105,00
«Порционные» в индивидуальной упаковке	25г	115,00

Вареники

Вареники с картофелем и луком	150г	35,00
Вареники с капустой	150г	27,00
Вареники с картофелем и грибами	150г	35,00
Вареники с творогом	150г	49,00

Блинчики

Блины с капустой	60г	15,00
Блины с фаршем и грибами	60г	30,00
Блины с творогом и капустой	110г	30,00
Блины с капустой и шампиньонами	105г	30,00
Блины с творогом и шампиньонами	60г	30,00

Десерты и торты

Десерт «Блинные вафли»	120г/90г	55,00
Торт «Шоколадный»	100г	70,00
Торт «Воскресенье»	100г	46,00
Торт «Бразилия»	100г	57,00
Торт «Ягодный»	100г	57,00
Торт «Сладкий мятный»	60г	26,00

Каши

Каши рисовая с яблоком	100г	35,00
Каши «Варяжские» с орехами	100г/100г	62,00

Горячие напитки

закусочная	200г	300г
Сметанный напиток	200г	41,00
Чай с лимоном	200г	41,00
Сладкий чай	200г	51,00
Сметанный напиток	200г	61,00
Молоко	200г	61,00
Напиток сметанный	200г	51,00
Шоколад	200г	51,00
Чай	200г	15,00

Холодные напитки и коктейли

Напиток сметанный	0,2л	27,00
Лимонад из фруктов с сахаром	0,2л	25,00
Лимонад мятный	0,2л	46,00
Лимонад «Клубничное»	0,2л	66,00
Сок в индивидуальной упаковке	0,2л	30,00
Сок «Слив, Ябло, Брусн» (сладкий)	0,4л	31,00
Сок «Слив, Ябло, Брусн» (кисло-сладкий)	0,4л	43,00
Сок «Слив, Ябло, Брусн» (оригинальный)	0,4л	50,00

Выпечка

Шоколад «Профессионал»	50г	17,00
Пирожок с творогом и сметаной	70г	30,00
Пирожок с шоколадом и сметаной	50г	15,00
«Пряничная туруха» с изюмом и творогом	30г	30,00
Пирожок «Полосатый» с изюмом	22г	33,00
Фруктовый пирожок с маршмэллоу и бананом	60г	30,00
Пирожок с мясом, картофелем и сыром	30г	49,00
Пирожок с мясом, картофелем и сыром	30г	65,00
Пирожок с творогом и сметаной	100г/30г/20г	73,00

Замороженные изделия

Пельмени рыбные	300г	155,00
Пельмени «По туру» с картофелем	300г	155,00
Пельмени свиные	300г	155,00
Пельмени куриные	300г	155,00
Вареники с картофелем	300г	150,00
Вареники с капустой и грибами	300г	85,00
Вареники с капустой и грибами	300г	120,00
Вареники со сметаной и луком	300г	85,00

Салаты

Салат «Сметанный»	40г	15,00
Майонез	40г	15,00
Майонез с чесноком и лимонным соком	40г	15,00
Заправка «Сметанная»	40г	15,00
Заправка	40г	15,00
Сметанка	40г	17,00
Майонез «Сметанный»	20г	7,00
Дressing «Сметанный»	30г	15,00
Шоколадный соус	30г	15,00
Горчица	20г	10,00

Разное

Уксус	10г	2,00
Булочки с кунжутом	10г	7,00
Булочки «Теремок»	40г	7,00
Дрожжи	20г	5,00
Пшеница	5г	2,00



Алендвик

Директор
Зам. директора
Бухгалтер



Финансовые показатели

Срок окупаемости	2 года
Минимальная площадь:	5 тех – 60 кв.м. (для фудкорта)
Средний чек	163 руб. (фудкорт)
Пропускная способность	388 чел./день (фудкорт)
Средняя наценка	250%
Количество персонала	16 человек (в 2 смены)



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



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 Казанцевская, 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

Преимущества работы с концепцией «Пельмешки Да Вареники»

- ❖ Относительно невысокий уровень первоначальный затрат.
- ❖ Позиционирование концепта 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

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

