

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

Сладости и закуски

Наименование	200г	100г
Торт «Ирис»	300г	20,00
Торт «Шоколад»	300г	31,00
Бисквит	200г	40,00
Бисквит с апельсином	200г	41,00
Сметанниковый	200г	40,00
Сметанниковый	200г	41,00
Бисквит с малиной	100г	45,00
Коржи	200г	37,00
Бисквит с малиной	200г	75,00

Супы и бульоны

Бульон куриный	200г	20,00
Бульон куриный с абрикосом и помидором	200г/100г	27,00
Помидорный супчик с фрикадельками	100г/200г	30,00
Помидорный супчик с овощами	100г/200г	30,00
Суп диет.	200г	35,00
Суп диет.	200г	30,00

Пельмени/шки горючие

Пельмени/шки в жареном		
Пельмени/шки мясные	150г	47,00
Пельмени/шки куриные	150г	47,00
Пельмени/шки рыбные	150г	57,00
Пельмени/шки «По туру» с луком и капустой	150г/100г	65,00
Пельмени/шки с капустой и «По туру»	100г/200г	140,00
Пельмени/шки в отварном		
Пельмени/шки мясные	150г	55,00
Пельмени/шки куриные	150г	55,00
Пельмени/шки рыбные	150г	62,00
Пельмени/шки в запеченном в духовке		
Пельмени/шки мясные	100г/200г	65,00
Пельмени/шки куриные	100г/200г	65,00
Пельмени/шки		
Пельмени/шки куриные, запеченные с овощами и сыром	300г	105,00
Пельмени/шки мясные, запеченные с овощами и сыром	300г	105,00
«Порционные» в сливочном соусе	20г	115,00

Вареники

Вареники с картошкой и луком	100г	35,00
Вареники с капустой	100г	27,00
Вареники с картошкой и грибами	100г	35,00
Вареники с творогом	100г	49,00

Баночки

Баночка с мясом	60г	15,00
Баночка с фаршем и грибами	60г	30,00
Баночка с фаршем и капустой	100г	30,00
Баночка с рыбой и шампиньонами	105г	30,00
Баночка с рыбой и шампиньонами	60г	30,00

Десерты и торты

Десерт «Бисквитный десерт»	1200г	55,00
Торт «Шоколадный»	100г	70,00
Торт «Восхитительный»	100г	46,00
Торт «Бразильский»	100г	57,00
Торт «Ягодный»	100г	57,00
Торт «Сметанный»	100г	26,00

Каша

Каша рисовая с яблоком	100г	35,00
Каша «Порridge» с корицей	100г/200г	62,00

Горячие напитки

Наименование	200г	100г
Сметанный напиток	200г	41,00
Молоко с корицей	200г	41,00
Сметановый	200г	51,00
Сметанный с корицей	200г	61,00
Молоко	200г	61,00
Пастушеский	200г	51,00
Шоколад	200г	51,00
Чай	200г	15,00

Холодные напитки и коктейли

Десерт «Земляничная»	0,2л	27,00
Десерт «Ирис» с шоколадом	0,2л	25,00
Десерт «Малиновый»	0,2л	46,00
Десерт «Клубничный»	0,2л	66,00
Сок в ассортименте	0,2л	30,00
Сок «Слива, Яблоко, Банан» (ассорт.)	0,4л	30,00
Сок «Слива, Яблоко, Банан» (ассорт.)	0,5л	48,00
Сок «Слива, Яблоко, Банан» (ассорт.)	0,4л	30,00

Выпечка

Шоколад «Профессионал»	50г	17,00
Пирожок с творогом и сметаной	70г	30,00
Пирожок с шоколадом и сметаной	50г	15,00
«Пряничная» торт с корицей и лимонным	30г	30,00
Пирожок «Пирожок» с мясом и капустой	220г	33,00
Фришбургский пирожок с маршмэллоу и бананом	60г	30,00
Пирожок с мясом, сыром и картофелем	30г	49,00
Пирожок с мясом, сыром и картофелем	30г	65,00
Пирожок с творогом и корицей	100г/200г	73,00

Замороженные изделия

Десерт «Земляничная»	900г	355,00
Десерт «Ирис» с шоколадом	500г	155,00
Десерт «Малиновый»	500г	195,00
Десерт «Клубничный»	500г	155,00
Вареники с мясом	500г	150,00
Вареники с картошкой и грибами	500г	85,00
Вареники с картошкой и грибами	500г	120,00
Вареники со сметаной и корицей	500г	85,00

Салаты

Салат «Сметанный»	40г	15,00
Майонез	40г	15,00
Майонез с чесноком и горчицей	40г	15,00
Заправка «Сметанная»	40г	15,00
Заправка	40г	15,00
Сметановый	40г	17,00
Майонез с горчицей	20г	7,00
Десерт «Пирожок»	30г	15,00
Шоколадный соус	30г	15,00
Горчица	20г	10,00

Разное

Уксус	10г	2,00
Букетик с корицей	10г	7,00
Сметанная заправка	40г	7,00
Сметана	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!**

