

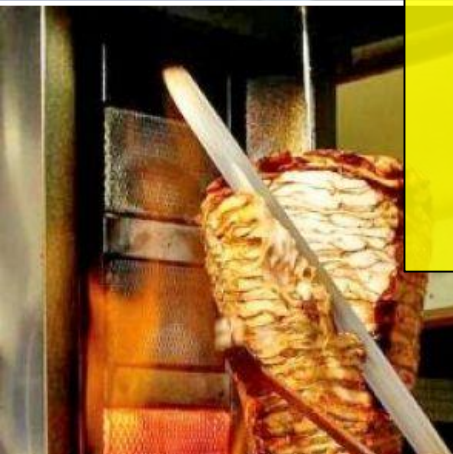
**От общепитовца-практика
с 20-летним стажем**

**Предлагаю построить/создать
сеть фаст(стрит)-фуда на базе
блюда**

Русский Ролл™



Шаурма...
Шаурма...
Везде шаурма...



На протяжении двух десятилетий крупные игроки стрит/фаст-фуда, а также «общественное мнение» пытаются дискредитировать Шаурму

Аргументы, состоящие из одних недостатков

1. Шаурму делают из кошек

(из несвежего мяса....непонятно из чего.....и т п)

2. Не соблюдаются санитарные нормы.

Сан нормы в стрит-фуде вообще не особо соблюдаются из-за отсутствия канализации, но, так как Шаурмисты в основном азиаты, обыватель считает, что они

- не очень следят за гигиеной в принципе;
- чистый азиат визуально грязнее чистого европейца;
- большинство обывателей – расисты

3. Не было серьёзной попытки создания

Сети на базе блюда Шаурма, с Торговым знаком, Едиными Торговыми модулями-киосками, Стандартами обслуживания и тп - то есть отсутствует системный подход.

Палатки и лотки Шаурмистов разные, разных цветов и размеров. Чаще всего взгляд они не радуют

4. Шаурмисты-владельцы не профессиональны, разобщены.

Многочисленные
попытки
дискредитировать
шаурму не удаются.

Почему?



В категории «цена/качество» шаурма опережает конкурентов

- блюда (хот-дог, гамбургер, блин)
- крупных игроков стрит-фуда с их блюдами

Критерий «цена-качество» - это основной критерий, которым руководствуются потребители «стрит-фуда». Остальное: санитария, сервис, упаковка – на 2-3-4 местах.



Шаурма

- стОит 120-140 рублей
- весит 300 гр
- в ней много сока, то есть к ней нет необходимости покупать напиток
- делается на глазах

В результате человек перекусил за
120-140 рублей



Бургер

- стОит 200-350 рублей
- весит 300 гр
- есть необходимости покупать напиток
- делается, как правило, не на глазах

В результате человек перекусил за
250-400 !!! рублей



Новое блюдо на базе шаурмы

Русский Ролл™



Отличается от шаурмы:

Русский Ролл™

- содержит «настоящий» гарнир - любимый всеми жареный картофель с грибами и луком
- прогревается до темп-ры «настоящего» горячего блюда 65°C
- низкая себестоимость, конкурентная цена -120 руб
- сытное блюдо (вес ≈ 350 гр)
- русская идеология



Отличается от шаурмы:

Русский Ролл™

- содержит «настоящий» гарнир - любимый всеми жареный картофель с грибами и луком

Почему если картофель, то обязательно фри?

Как насчёт картошечки по-деревенски?

Неужели она хуже?



Отличается от шаурмы:

Русский Ролл™

- прогревается до темп-ры «настоящего» горячего блюда 65°C

Скажите, Вы хоть раз обжигались шаурмой? Или хотя бы близко к этому?

Если задуматься, то это довольно странно: смешать горячую курицу-гриль и холодные салаты/соуса, а потом попытаться всё это подогреть – это шаурма!

В *Русском Ролле™* всё логично: **горячий** картофель + **горячая** курица + **горячий** грибной соус.

Русский Ролл™ – настоящее **горячее** блюдо



Ёмкость рынка Москвы

«Дикая» шаурма – 4 млрд руб в год.

Реально взять 10%, т е 400 млн руб в год



Команда

Сураев Андрей

- выпускник «Плешки», технология обществ. питания
- 25 лет в общепите
- 15 ресторанов, 8 открыл с «нуля»



Конкуренты

Очень близкие



Менее близкие



Нет шаурме!



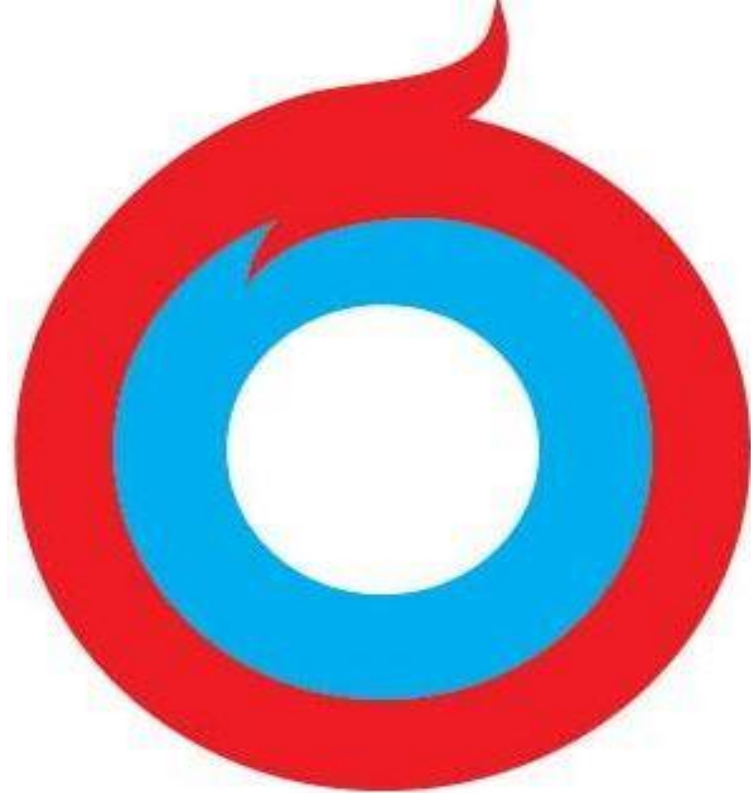
85% отказываются от шаурмы,
попробовав *Русский Ролл*™.

Предложение инвестору

1. Встать у истоков построения федерального фаст-фуда и включиться в проект *Русский Ролл*
2. Инвестировать в 15-25 кв метров 1-2 млн ₽
3. Дивиденды Инвестору – **90%**
4. Ответственность моя
5. Совместное построение сети в дальнейшем

Стань совладельцем
сети отечественного
стрит-фуда

Русский Ролл™!



www.suraev.su

Сураев Андрей Анатольевич, 8 915 045 53 74