

# АССОРТИМЕНТ

## ОТДЕЛА ПИТАНИЯ

Основные сведения и интересные факты

«Тяжело вести дела на голодный желудок».

Основатель ИКЕА Ингвар Кампрад, 1984 год



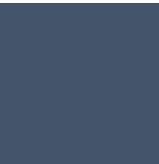
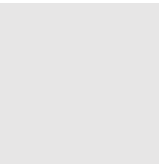




**Цель отдела питания –  
помогать магазину ИКЕА  
продавать как можно больше  
мебели и товаров для дома.**

Миссия Отдела Питания:

- привлечь больше посетителей в магазины ИКЕА;
- дать посетителям магазина ИКЕА возможность остаться подольше и получить больше удовольствия;
- предложить высококачественную еду по самым низким ценам;
- дать посетителям вкусный повод возвращаться снова и снова;
- дать сотрудникам возможность отдохнуть и набраться сил.







# Ресторан для покупателей

- Полноценные блюда, подающиеся в профессиональной посуде
- Ассортимент Ресторана подчеркивает «шведскость» (блюда шведской кухни, празднование шведских праздников).
- Принцип самообслуживания (механические и активные продажи)
- Ресторан расположен в середине магазина для отдыха гостей между покупками.
- В Ресторане ИКЕА показаны различные ценовые предложения (цена = качество).





# Бистро

- Заключительное впечатление от посещения магазина
- Быстрая сервировка
- Укрепляет низкоценовой имидж
- Высокое качество
- Бистро ИКЕА работает по принципу «закажите, оплатите, заберите»

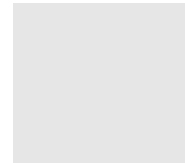
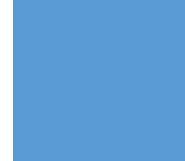






# Магазин Шведских продуктов

- Магазин самообслуживания, где продаются только шведские продукты, которые посетители могут забрать домой. Укрепляет шведский имидж ИКЕА.
- Высокое качество.
- Уникальный ассортимент.
- Магазин Шведские продукты сразу виден и легко доступен для посетителей после того, как они прошли через линию касс.







# Кафе

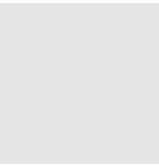
- Широкое разнообразие десертов, блюд и закусок.
- В Кафе можно выпить кофе, передохнуть и набраться сил.
- Высокое качество предлагаемых блюд.





## Ресторан для сотрудников

- Предлагает сотрудникам здоровое, качественное и разнообразное питание.
- В Ресторане для сотрудников есть места для отдыха в перерыве между работой.
- Сотрудники могут приносить еду с собой, для этого ресторан оборудован холодильниками и микроволновыми печами.







- **27 млн.** чеков за год
- **54 млн.** проданных фрикаделек за год
- **580 000** порций или **107** футбольных полей
- **8,7 млн.** хот-догов или **1300 км** расстояние:
- от МОСКВЫ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА и обратно

\* Продажи в стране за прошлый финансовый год





# Устойчивое развитие в отделе питания

- Планирование и переработка пищевых отходов
- Экономия элетричества и воды
- Использование инвентаря из перерабатываемого материала







## Выбор поставщика

- Стандарт IWAY (свод правил для поставщиков)
- Прозрачные и отслеживаемые источники ингредиентов
- Сертификация

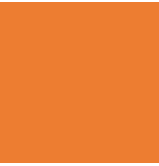
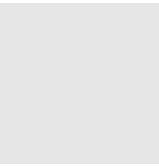






# Неповторимый вкус блюд **ИКЕА**

- Подчеркивание шведской кухни
- Качественные и свежие ингредиенты
- Смена ассортимента раз в 3 месяца
- Ассортимент для любого гостя







Довольные  
гости – наша  
цель

