A large green L-shaped graphic element is positioned on the left side of the page, consisting of a vertical bar and a horizontal bar that meet at a right angle. Another similar green L-shaped graphic element is positioned on the right side of the page, also consisting of a vertical bar and a horizontal bar meeting at a right angle. The text is centered between these two elements.

# «ЕСТЬ-ПОЕСТЬ»

ЛАВКА ВКУСНОЙ ЕДЫ

# Мировые тренды



Мировые тренды кулинарии это: еда с собой, здоровая еда, много зелени, овощей и фруктов. Мир стремится к здоровому=правильному питанию



# Наше позиционирование

- ❖ Мы простые и понятные для людей
- ❖ Мы гостеприимные.
- ❖ Мы не за сроки - мы за натуральность.
- ❖ Мы за домашний вкус-мы без наценки ресторана.
- ❖ Мы для обычных людей, которые достойны кушать вкусную натуральную еду.

**Готовая натуральная, вкусная еда у дома**  
**по честной цене.**

## 3 правила кулинарии «ЕСТЬ-ПОЕСТЬ»

### 1) **Натуральные продукты = натуральная еда.**

Мы готовим только из натуральных продуктов. Мы не используем консерванты, красители и усилители вкуса. Мы сами едим свои блюда и кормим ими свои семьи.

### 2) **Готовим свежее - продаем свежее.**

Мы готовим блюда только из свежих продуктов и срок хранения наших блюд не более 24 часов. Каждый день на наших прилавках только самые свежие блюда!

### 3) **Приготовлено шеф-поварами - вкусно как дома.**

Приготовлено шеф-поварами - вкусно как дома. Авторские рецепты наших кулинаров позволяют добиться поистине домашнего вкуса и качества.

# Кто создает?



**Рубен шеф-повар мирового уровня. Повар, кондитер, пекарь!**

*Свой путь на кухне он начал еще в 3 года, тогда он первый раз оказался на профессиональной кухне вместе со своей бабушкой и решил что его жизнь будет связана с кухней. В 13 лет он уже работал на кухне подсобным рабочим. В возрасте 14 лет переведен на повара холодного цеха, а в 17 горячего цеха. В 23 года назначен шеф-поваром.*

*Рубен на кухне почти 24 года. За это время он успел поработать более чем в 10 странах мира: Латвия, Аргентина, Португалия, Италия, Испания, Турция, Польша, Чехия, Англия, Франция и теперь Россия.*

*В каждой стране мира он учился чему то новому и узнавал секреты национальных кухонь.*

*За свою карьеры он становился лауреатом и победителем многих мировых конкурсов в Израиле, Италии, Аргентине, Латвии.*

*Главная мечта жизни: выпустить книгу с авторскими рецептами и открыть собственный ресторан здоровой и натуральной еды.*

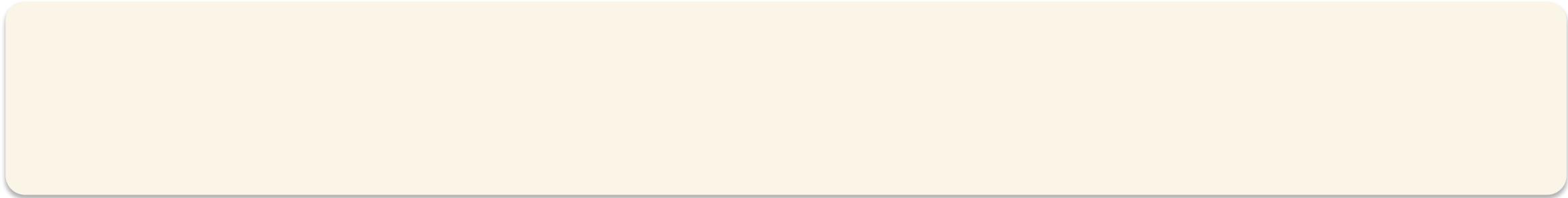
# Команда поваров



# Цеха производства



# Меню



# Горячие блюда



## • Гарниры

- Овощи

- Капуста тушеная с грудинкой

- Картофельные дольки с розмарином

- Картофельное пюре

- Овощи на пару

- Крупы

- Гречка с грибами

- Рис с овощами



## •Салаты

- Корейские
  - Морковь по-корейски
  - Спаржа по-корейски
  - Фунчеза с овощами
- Европейские
  - Салат Гурман с крабовыми палочками
  - Салат со свеклой и сыром
  - Салат Витаминный



# Наши преимущества:

- Авторские рецепты от шеф-повара
- Натуральные составы каждого блюда
- ГОТОВИМ ТОЛЬКО ИЗ СВЕЖИХ ПРОДУКТОВ
- Мы не используем консерванты и усилители вкуса
- Вкус как дома



# Продвижение в торговой точке:

- Скидка с 19:00 -30% на весь ассортимент кулинарии
- Ежедневные дегустации в часы наибольшего потока

