

# ORO PIMENTA





# ORÓ PIMENTA

*ресторанные специи и приправы у вас дома*



## КОНЦЕПЦИЯ

*Магазин «Oro Pimienta» является стильным и современным кулинарным проектом.*

*«Oro Pimienta» (исп. золотой перец) – это островной мини-магазин специй, приправ, некоторых бакалейных и сопутствующих товаров. Наша команда состоит из профессионалов, любящих свое дело. Мы тщательно относимся к выбору рецептов, поставщиков, стран происхождения, сортам и видам продуктов. Благодаря современному дизайну магазина и внешнему виду персонала создается впечатление комфорта и уюта. Наш покупатель чувствует себя шеф-поваром, опытным кулинаром и в тоже время любим и окруженному вниманием клиентом.*



# ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ

*Дизайн мини-магазинов выдержан в современном стиле с использованием узнаваемых элементов ресторанов, что не мешает наличию фирменной символики.*

*Товар хранится в герметичных, не прозрачных контейнерах, так как на свету специи и приправы теряют вкус и запах, а выставлен на полках в специализированной имиджевой таре преподносящий продукцию в наиболее выгодном свете. Каждая покупка упаковывается в фирменный пакетик кулькового типа. Для удобства покупателей вся продукция имеет этикетку со всеми необходимыми сведениями (название, состав, масса, страна происхождения и т.д.)*



# АССОРТИМЕНТ



ПЕРЦЫ



СПЕЦИИ И  
ПРЯНОСТИ



ТРАВЫ



ТРАВЯНОЙ  
ЧАЙ И  
ЗАВАРЫ



ПРИПРАВЫ



ПАНИРОВКИ  
И КЛЯРЫ



# ΘRΘ PIMIENTA



МОРСКАЯ  
СОЛЬ



САХАР И  
САХАРНАЯ  
ПУДРА



ДЕСЕРТНЫЕ  
ПОСЫПКИ И  
СМЕСИ



СИСТЕМЫ  
ХРАНЕНИЯ  
ДЛЯ СПЕЦИЙ  
И ПРИПРАВ



КУЛИНАРНАЯ  
ЛИТЕРАТУРА



Для всей цельновкусовой продукции (перцы, специи, пряности, травы, соль) указывается страна происхождения и при важности (перцы) место сбора.

Приправы, панировки и кондитерские смеси являются собственными разработками наших специалистов, которые отслеживают все тренды современной и классической кулинарии. Также представлены авторские смеси известных кулинаров, таких как Джеймс Оливэр.

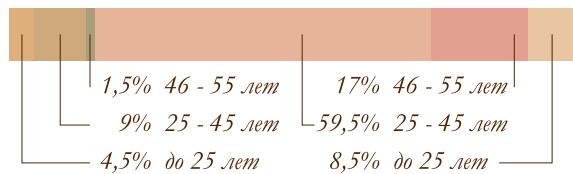
## ПОЛОВАЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ ПОКУПАТЕЛЕЙ



## ВОЗРОСТНАЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ ЖЕНСКОЙ АУДИТОРИИ



## ОБЩАЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ ПОКУПАТЕЛЕЙ



## ЦЕНОВАЯ ПОЛИТИКА И ПОРТРЕТ ПОКУПАТЕЛЯ

Продукты представленные в магазинах относятся к ценовому сегменту «средний» и «средний плюс». Средняя цена для цельновкусовых специй приблизительно 70 рублей за 50 гр (минимальная упаковка), для приправ 130 рублей за 50 гр. В основном наша аудитория состоит из женщин (приблизительно 85 %) в возрасте от 25 до 45 лет (70% от количества женщин, 59,5% от числа всех покупателей). Мы предлагаем как продукты как на каждый день (чёрный перец, соль, приправы для курицы), так и специи и приправы для приготовления блюд по ресторанным и кулинарным рецептам. Периодически нашими покупателями становятся мужчины шеф-повара.



## ПРОГРАММА ЛОЯЛЬНОСТИ

У наших магазинов существует небольшая программа лояльности, которая выражена в накоплении купонов подлежащих обмену на подарки. Также предусмотрены разовые (сезонные) акции направленные на повышение продаж определенных позиций или в определенный период.





## СОБСТВЕННИК

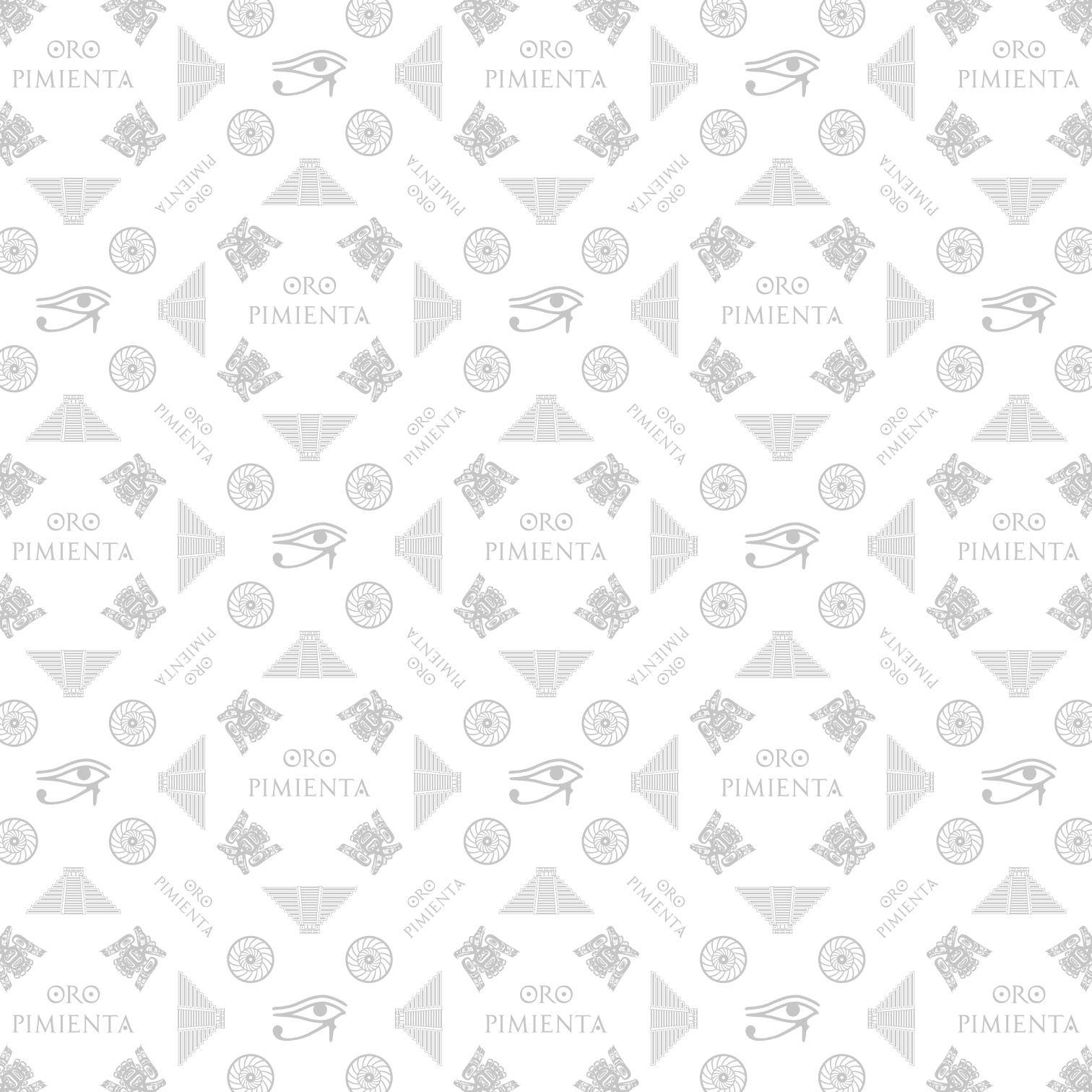
*Концепцию, интерьерные решения, фирменный стиль, ассортимент и рецептуры разработаны торгово-производственной компанией «ГлавСнаб». ТПК «ГлавСнаб» более 10 лет занимается производством и промышленным внедрением специй, пряностей, приправ и прочих ингредиентов для мясоперерабатывающей, рыбоперерабатывающей, молочной, кондитерской и других отраслей пищевой промышленности. Накопленный опыт и отслеживание тенденций и потребностей рынка позволили создать данный проект.*

*Адрес: 194362, Санкт-Петербург,  
п. Парголово, ул. Железнодорожная, дом 11*

*Телефон: +7 [812] 677 5762*

*E-mail: oro.pimienta@gmail.com*

*<http://www.glsn.ru>*



ORO  
PIMENTA

ORO  
PIMENTA

