

# КП пицца-печь от Pizza Group

В 2016 году ко мне обратился заказчик – один из дилеров торговой марки Pizza Group. Целью была холодная рассылка коммерческих предложений по всем ресторанам города Москва.

Довольно необычная задача, учитывая, что минимум половина ресторанов стремится к повышению уровня своей работы и, скорее всего, там уже есть хорошие печи для приготовления пицц.

Но в пользу заказчика играл тот факт, что на тот момент мало у кого были комбинированные печи, которые могли работать в 2 раза быстрее и снижать расходы на электроэнергию. К тому же, рассылка велась в красивых конвертах, что тоже повышало конверсию в прочитываемость.

## Особенности работы

Здесь я выделял 2 сегмента: владельцы ресторанов и владельцы пиццерий.

Для вторых было подготовлено отдельное коммерческое предложение, однако почти все они имели в своём распоряжении профессиональное оборудование. И по моим предположениям, этот сегмент должен был «сработать» хуже (так оно и вышло).

Зато владельцы ресторана, испытывая сложности с огромным количеством оборудования на своей кухне, и не имея комбинированных печей, могли заинтересоваться.

## Кратко о критериях выбора и оффере

Здесь для конечного потребителя цена – не главное, т.к. владелец ресторана думает в первую очередь не о том, чтобы ничего не покупать, а о том, чтобы работать выгоднее.

Поэтому важнее дать возможность лично убедиться в том, что для него действительно выгодно купить эту печь.

Я предложил заказчику использовать в качестве предложения призыв посетить демонстрацию работы печи. **Это выступило целевым действием, которое дало неплохой результат.**

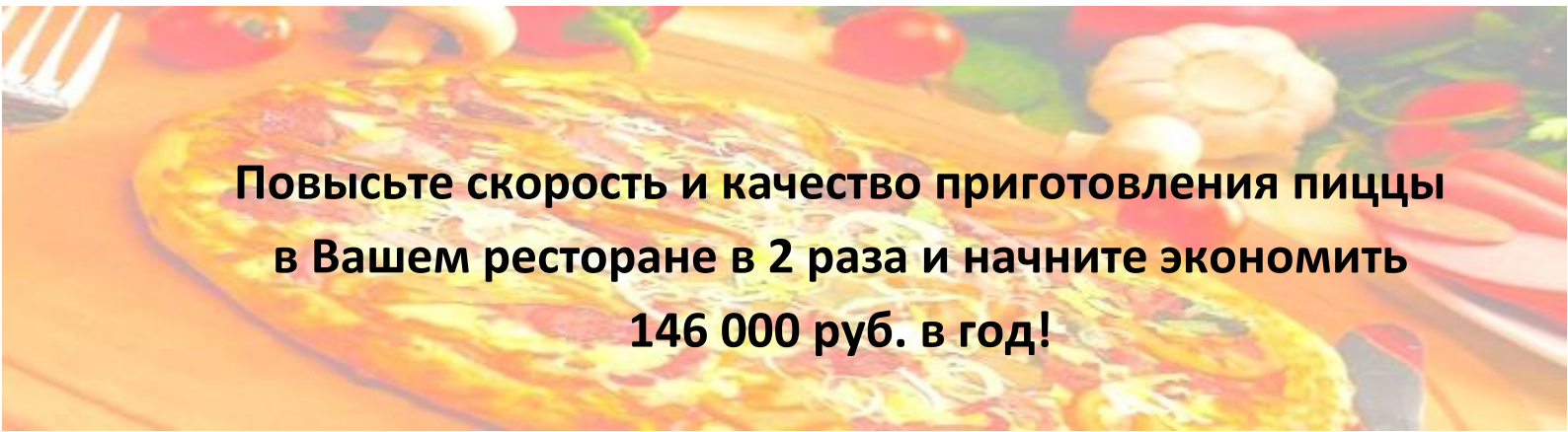
Конечно, не каждый представитель первого сегмента готов был бросить все свои дела и помчаться на демонстрацию работы «какой-то там печи».

Но часть из клиентов приезжали не сами, а отправляли ответственных по кухне. Плюс было принято решение начать рассылку по ближайшим к компании заказчика ресторанам. Это тоже сыграло свою роль, т.к. отсутствие необходимости ехать на другой конец города тоже повышало конверсию.

Несмотря на то, что на демонстрацию пришло не так много людей (5%), многие из них были заинтересованы в приобретении и приобретали эту печь (точных данных по покупкам нет).

Ознакомиться с работой вы можете чуть ниже.





## Повысьте скорость и качество приготовления пиццы в Вашем ресторане в 2 раза и начните экономить 146 000 руб. в год!

Здравствуйте!

А вы хотели бы сократить место на кухне Вашего ресторана? А сделать так, чтобы хлеб и пицца готовились одновременно в одной печи, и Вам не приходилось создавать для каждого хлебобулочного изделия свои условия влажности и температуры?

Это вполне возможно, если Вы пользуетесь специальной комбинированной печью с двумя камерами.

Меня зовут Артём Ситников. Я – генеральный директор дилерского центра Pizza Group в г. Москва.

Предлагаю Вам **улучшить производительность и качество изготовления пиццы и других хлебобулочных изделий Вашего ресторана** за счёт установки фирменной профессиональной пиццы-печи от нашей компании.

### Два преимущества использования пиццы-печи от Pizza Group



#### Экономия места, времени, электроэнергии

Вы каждый день ищете способы ускорить процесс приготовления блюд в Вашем ресторане, чтобы клиенты не жаловались на долгое ожидание. И чтобы вам не приходилось готовить хлеб заранее и выслушивать жалобы о его сухости. Теперь у Вас есть инструмент для улучшения работы и экономии денег.

#### И всё это с сохранением технологии приготовления всех хлебобулочных изделий

Пицца, хлеб, пироги, фокаччи, пьядины и многие другие изделия будут приготовлены по правильной технологии, с соблюдением необходимой температуры и влажности. А главное – они будут готовиться одновременно.

Большинство успешных ресторанов уже пользуются комбинированными печами, чтобы радовать своих посетителей ароматной пиццей.



## Технические характеристики подовой пиццы-печи PIZZA GROUP PanePizza 8

Внутренние размеры пекарной камеры:  
700x660x200 мм

Габаритные размеры: 1000x970x750 мм

Температура максимальная: 400 °С

Мощность: 13,2 кВт






Напряжение: 380 В

Вес: 145 кг

Производство: Италия

Производитель: PIZZA GROUP

### Особенности:

-  2 камеры
-  Можно совмещать функции пицца-печи (сухой жар) и подовой печи для хлебобулочных изделий (с увлажнением)
-  Образование пара в камере происходит при помощи ТЭНа, расположенного в емкости на задней стенке печи
-  Клапан дымохода для отвода дыма, пара, а также регулирования температуры внутри печи
-  Внутреннее освещение в рабочей камере

Стоимость 136 442 руб.

### Расчет Вашей экономии и окупаемости

Одиночные печи для приготовления пиццы потребляют около 15 кВт/ч. И если у Вас на кухне стоит 2 печи, то каждая за 8 часов израсходует 120 кВт. Итого 240 кВт.

Наша комбинированная печь расходует 20 кВт/ч, поэтому расход за 8 часов составит 160 кВт.

На данный момент тариф за 1 кВт/ч – 5 руб. 03 коп.

Дневная экономия – 400 руб.

**За год (400 \* 365) = 146 000 руб.**



Т.е. вложения в печь окупятся всего лишь за год. А дальше – только экономия (= дополнительная прибыль).

В итоге Вы:

- Сократите место на кухне
- Будете изготавливать хлебобулочные изделия в 2 раза быстрее.
- В год сэкономите на электричестве 146 000 руб.
- Улучшите качество пиццы, начав готовить её в идеальных условиях в профессиональном оборудовании.

### Почему Pizza Group – ответим в цифрах

**30**

лет на рынке

**10**

лет гарантии

**1 год**

окупаемость  
оборудования

**20**

пицц в час готовит

### Хотите своими глазами увидеть эффективность печи?

Оставьте заявку по телефону 8-495-XXX-XX-XX и запишитесь на демонстрацию работы печи.

Демонстрация будет проходить в стенах нашей компании. Будут проведены замеры производительности, а также расхода электроэнергии. Кроме того, каждый присутствующий владелец ресторана сможет попробовать пиццу, приготовленную в нашей фирменной печи, и оценить её качество.

*Артём Ситников  
Генеральный директор Pizza Group  
Тел.: 8-495-XXX-XX-XX  
sitnikov@xxxxx.ru*