

Wszelkich informacji dotyczących nowego konceptu gastronomicznego punkt. HOT DOG zasięgnąć można w:

DZIAŁ OBSŁUGI KLIENTA

tel. 22 231 84 07
dok@gruparen.eu

oraz w oddziałach
pod podanymi
numerami telefonów:

Białystok: 16-070 Choroszcz
ul. Żółtki 202, tel. 694 457 129

Lublin: 21-002 Jastków,
ul. Piotrawin 12A, tel. 606 255 492

Łódź: 92-203 Łódź,
ul. Traktorowa 170/172, tel. 600 920 320

Olsztyn: 11-010 Barczewo, Łęgajny,
ul. Lipowa 16, tel. 89 514 44 54

Poznań: 60-415 Poznań,
ul. Czarnkowska 38, tel. 696 039 593

Radom: 26-600 Radom,
ul. Tartaczna 3, tel. 48 363 23 23

Rzeszów: 36-062 Zaczernie 188,
tel. 602 392 858

Siedlce: 08-106 Zbuczyn,
ul. Borki-Wyrki 80, tel. 604 500 326

Stalowa Wola: 37-464 Stalowa Wola,
ul. Starowiejska 6, tel. 510 007 171

Warszawa-Marki: 05-270 Marki,
ul. Ks. W. Bandurskiego 90/92,
tel. 22 231 84 07

Zielona Góra: 65-127 Zielona Góra,
ul. Międzyrzecka 13, tel. 604 938 468

BIURO ZARZĄDU:

REN oddział Warszawa Sokołów,
05-806 Komorów. Sokołów,
ul. Sokołowska 36a, tel. 22 759 02 55
www.gruparen.eu



punkt. HOT DOG

Unikalny model biznesowy konceptu gastronomicznego
dla punktów sprzedaży



Jako jedyny profesjonalny dystrybutor w Polsce, REN oprócz wysokiej jakości serwisu dostarcza Państwu rozwiązanie biznesowe w postaci strefy gastronomicznej punkt. HOT DOG

KORZYŚCI

- Wzrost wartości koszyka zakupowego.
- Wzrost obrotów artykułów wysoko marżowych.
- Stworzenie nowych okazji zakupowych.
- Wyjście naprzeciw oczekiwaniom konsumentów.
- Pozyskanie nowych konsumentów.

KORZYŚCI WYNIKAJĄCE Z INWESTYCJI

- Model użyczenia sprzętu.
- Optymalna marża.

Ilość sprzedawanych sztuk Hot Dogów dziennie	25 szt.	50 szt.	75 szt.	100 szt.
Marża wartościowa w miesiącu*	1 129 zł	2 259 zł	3 388 zł	4 518 zł

* Przykładowe założenia: Cena sprzedaży Parówki Standard: 4,00 zł Cena sprzedaży Kabanosa Standard: 4,49 zł
Materiały zawarte tu mają charakter informacyjny i nie stanowią oferty handlowej w rozumieniu Art. 66 par. 1 Kodeksu Cywilnego.



punkt. HOT DOG jest odpowiedzią na dynamiczny wzrost rozwoju kategorii żywności gotowej do spożycia oraz wprowadza format strefy gastronomicznej w Państwa sklepach

MODEL BIZNESOWY

- Użyczenie urządzeń przez dostawcę – **REN**.
- Bez kosztowe wdrożenie projektu w sklepie.
- Brak ryzyka finansowego.
- Optymalny czas obowiązywania umowy.
- Najprostsze i najtańsze rozwiązania.
- Możliwość wdrożenia w każdym nawet najmniejszym sklepie.

KOMPLEKSOWA OBSŁUGA

- Dostarczamy Państwu asortyment najwyższej jakości: mięso, bułki, sosy.
- Zapewniamy pomoc i doradztwo w zakresie wyboru oraz aranżacji strefy Gastro w sklepie, w tym:
- Doboru odpowiednich materiałów informacyjnych, reklamowych i marketingowych,
 - Niezbędne szkolenia prowadzone przez ekspertów w dziedzinie budowy i rozwoju strefy gastronomicznej dla personelu obsługującego klientów w sklepie,
 - Gwarantowany serwis producentów urządzeń,
 - Sieć 150 profesjonalnych serwisantów w całej Polsce,
 - Urządzenie zastępcze w ciągu 24 godzin,
 - Zapewnienie max ciągłości sprzedaży dla klienta.

URZĄDZENIA

- Dowolność wyboru urządzeń.
- Możliwość rozbudowy o kolejne funkcjonalności i urządzenia w przyszłości.



Grill kontaktowy*



Roller Grill*

* Przykładowe urządzenia

DARMOWY PAKIET STARTOWY NA PIERWSZE ZATOWAROWANIE W TYM MATERIAŁY POS (POTYKACZ, PLAKAT, CENNIK, ORAZ INNE).

Partner strategiczny

