

РУССКИЙ ПРОЕКТ®

Горки Methos с задней загрузкой



**Компания «Русский Проект»® - максимально выгодное решение
для Вашего бизнеса!**

Команда менеджеров «Русского Проекта»® рада ответить на все Ваши вопросы
относительно поставки и приобретения оборудования по телефонам: +7 (495) 540-46-00.

www.rp.ru

Methos 84-B.A4 L Охлаждаемая горка с задней загрузкой товаров

Горка с задней загрузкой удобна для использования при самообслуживании для мясных продуктов, свежих деликатесов и полуфабрикатов, охлажденных напитков

Раздвижная стеклянная дверь в задней стенке горки позволяет выкладывать продукты непосредственно из комнаты приготовления мяса или других открытых пространств сзади от оборудования.

У этой горки есть несколько преимуществ для мерчендайзинга (выкладки товаров) и мы опишем их ниже. При этом не запрещается использовать классический способ выкладки мяса упакованного для самообслуживания.

Горка Methos 84-B отличается от горки с ватными контейнерами через заднюю стенку тем, что в данном случае мы имеем самодостаточный закрытую циркуляцию холодного воздуха в охлаждаемом пространстве, а значит, эти горки не зависят от специальных холодильных комнат по предварительному охлаждению или приготовлению мяса. Кроме того, эта горка может использоваться в дополнение для выкладки упакованного мяса для самообслуживания, для напитков, когда они могут быть удобно и эффективно расставляться прямо из неохлаждаемой комнаты.



- Сберегает время и труд при загрузке мяса непосредственно из охлаждаемой комнаты или из цеха
- Улучшает холодную цепь от производителя до потребителя
- Загрузка и выгрузка не мешает покупателям
- Создает покупателю доверительное отношение к качеству продуктов, так как он видит чистоту задних комнат
- Работа с самообеспечивающим замкнутым охлаждаемым циклом внутри горки (так как нет ватных тележек)
- Может примыкать к охлаждаемым комнатам, цеху по приготовлению мяса или складу напитков и других продуктов
- Для следования тренду по мерчендайзингу свежих продуктов, горка может быть скомбинирована с прилавками для экономной, дружественной покупателю презентации продуктов, включая готовые к

потреблению продукты.

- Принцип «первый пришел, первый ушел»: меньше списывания товаров, никаких просрочек по датам
- Новые гравитационно заполняемые продуктами полки с подсветкой значительно увеличивают продажи охлажденных напитков
- Это решение, сберегающее затраты и нацеленное на построение грамотного мерчендайзинга

Компания «Русский Проект»® - максимально выгодное решение для Вашего бизнеса!

Команда менеджеров «Русского Проекта»® рада ответить на все Ваши вопросы относительно поставки и приобретения оборудования по телефонам: +7 (495) 540-46-00.

www.rp.ru

РУССКИЙ ПРОЕКТ®

Благодаря новым чертам современного стиля оборудования Evolution5, эта горка вобрала в себя также все преимущества своего предшественника, модели ART NLVR.

В новой модели увеличено полезное пространство на базовой полке и пространство (высота) между полками.

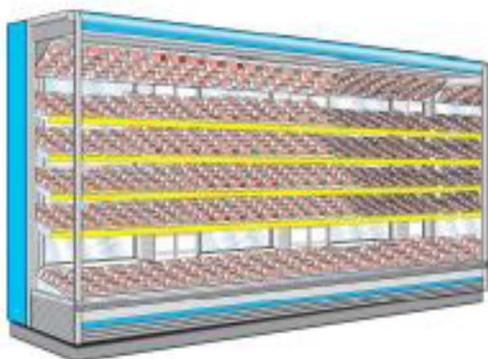
Высота раздвижных дверок увеличена, чтобы облегчить загрузку товара, в особенности на верхней полке. Новая концепция освещения горки реализована подсветкой сзади экспозиции. Вместе с использованием ламп T5, это помогает поддерживать нужную температуру и достичь отличного освещения продуктов на полках.

В целом говоря, Methos 84-B.A4 L является более открытой в каждом своем аспекте, как для клиентов, так и для персонала, стимулируя продажи, продвигая товар и увеличивая товарооборот.

Загрузка сзади



Вид спереди



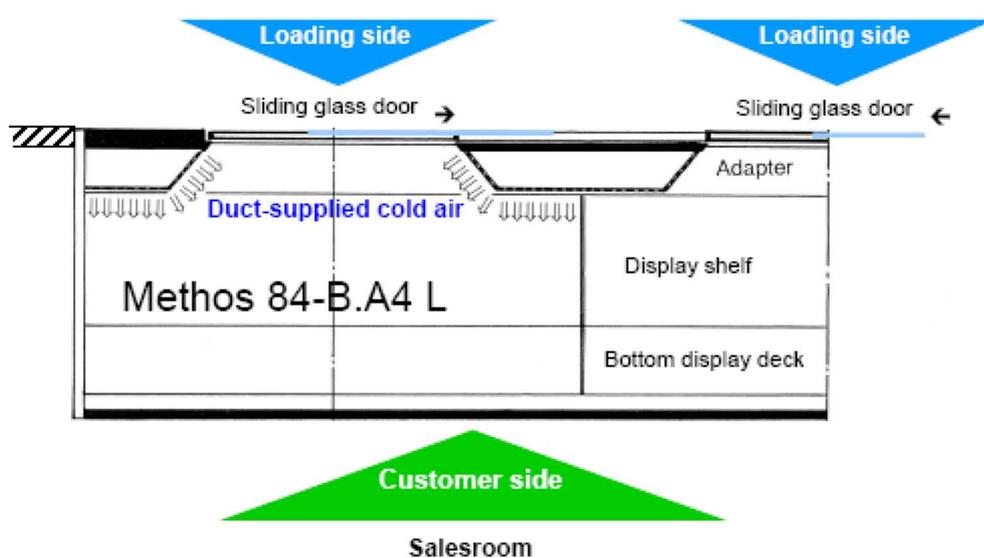
Компания «Русский Проект»® - максимально выгодное решение для Вашего бизнеса!

Команда менеджеров «Русского Проекта»® рада ответить на все Ваши вопросы относительно поставки и приобретения оборудования по телефонам: +7 (495) 540-46-00.

www.rp.ru

Продажа мяса при самообслуживании

Концепция горки Methos 84-B уменьшает разрыв пространства между охлаждаемым складом и торговым залом



Процесс загрузки мяса виден покупателю, он может оценить гигиенические условия на складе.

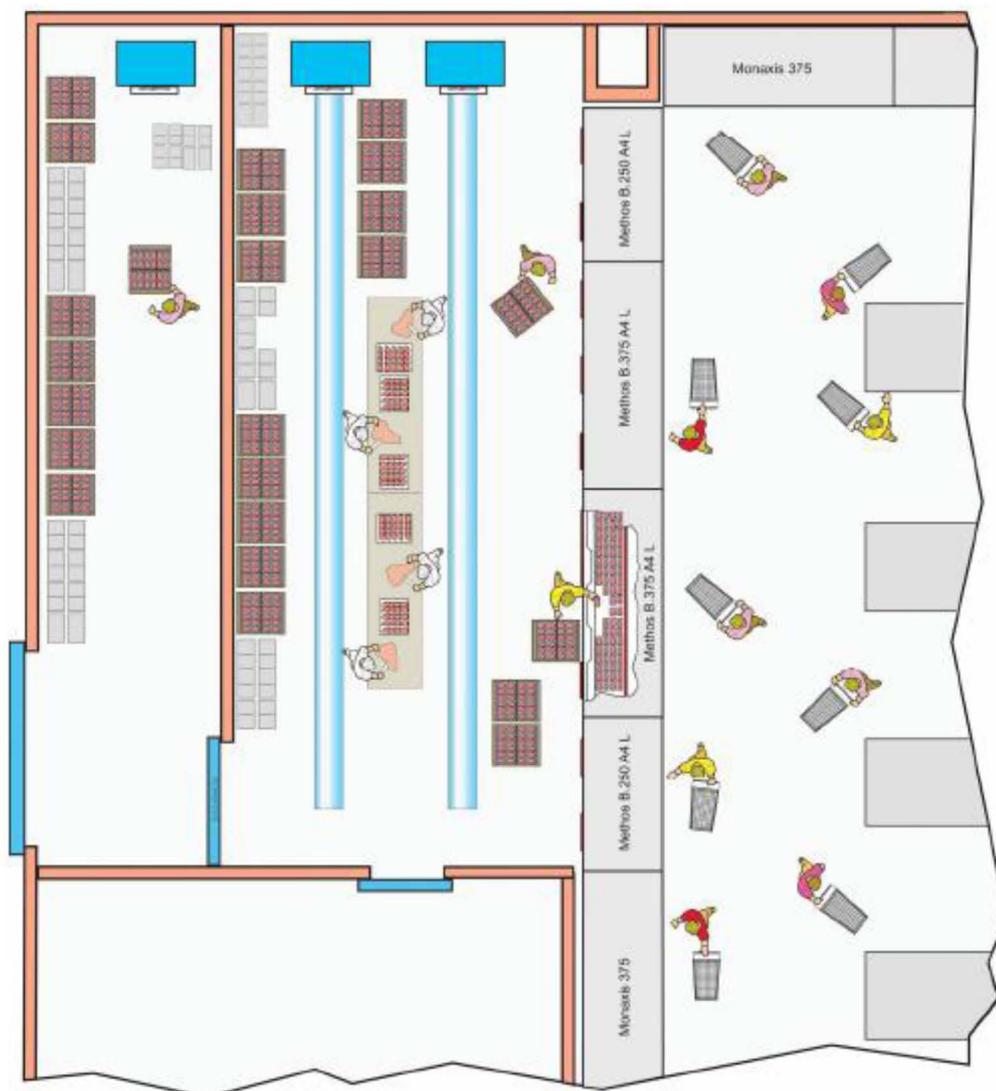


Компания «Русский Проект»® - максимально выгодное решение для Вашего бизнеса!

Команда менеджеров «Русского Проекта»® рада ответить на все Ваши вопросы относительно поставки и приобретения оборудования по телефонам: +7 (495) 540-46-00.

РУССКИЙ ПРОЕКТ®

План гипермаркета, на котором показан цех по обработке мяса, задняя загрузка мерчендайзерами, торговый зал



Компания «Русский Проект»® - максимально выгодное решение для Вашего бизнеса!

Команда менеджеров «Русского Проекта»® рада ответить на все Ваши вопросы относительно поставки и приобретения оборудования по телефонам: +7 (495) 540-46-00.

www.rp.ru

РУССКИЙ ПРОЕКТ®

Поначалу торговый персонал найдет неудобным загружать товар с «неправильной» стороны, то есть сзади, но с небольшой практикой они вскоре привыкнут к этому, и будут выполнять загрузку так же быстро, как и с передней стороны.



Вид из мясного цеха, обращенного к распашным дверкам горок Methos с задней загрузкой. Вытяжка под потолком, присоединенная к испарителям позволяет избежать сквозняков в цеху.

**Компания «Русский Проект»® - максимально выгодное решение
для Вашего бизнеса!**

Команда менеджеров «Русского Проекта»® рада ответить на все Ваши вопросы относительно поставки и приобретения оборудования по телефонам: +7 (495) 540-46-00.

www.rp.ru

Бум спроса на горки самообслуживания

Внимание: новые идеи для продажи мяса или пиццы по принципу самообслуживания, скомбинированному с продажей через прилавки.



Новый тренд к продаже свежего и рубленого мяса по принципу самообслуживания значительно набирает обороты, что подтверждается двойным ростом таких продаж в некоторых странах ЕС. Для этого много причин: покупатели рассматривают самостоятельные покупки как экономию времени. Продавец значительно снижает необходимую в данном случае торговую площадь и издержки на нее.

В то же время, «наступление свежего мяса», начатое в Европе сетями дискаунтеров, заставляет операторов супер и гипермаркетов тоже расширять свой ассортимент самообслуживания, особенно в сегменте красного мяса (котлеты, рубленое мясо и т.д.) в диапазоне низких и средних цен.

Таким образом, чтобы предложить изобилие при традиционном (через прилавок) и новом (самообслуживание) способах продажи в этом продуктивном ассортименте, продавцы должны постоянно увеличивать площадь выкладки. По сравнению с большинством одноуровневых (одна полка) способов презентации в прилавках самообслуживания и охлаждаемых островных бонетах, охлаждаемые горки самообслуживания с их несколькими уровнями выкладки (полками), предоставляют значительно больше места для выкладки продуктов (высокая продуктивность).

А горки с задней загрузкой помимо того имеют еще целый ряд преимуществ, которые приводились выше.

Компания «Русский Проект»® - максимально выгодное решение для Вашего бизнеса!

Команда менеджеров «Русского Проекта»® рада ответить на все Ваши вопросы относительно поставки и приобретения оборудования по телефонам: +7 (495) 540-46-00.

Горки Methos с задней загрузкой для охлажденных напитков

Использование одной и более горок с задней загрузкой для прохладительных напитков Уже подтверждено многочисленными положительными примерами магазинов на бензозаправочных станциях.

- Горка великолепно обеспечивает нужный температурный режим, обеспечивая быстрое охлаждение напитков, помещенных в нее из не охлаждаемого склада.
- Для напитков мы рекомендуем новые гравитационно заполняемые продуктами полки с делителями товара
- Принцип «первый пришел, первый ушел». Продукты, которые первыми загружаются, быстрее охлаждаются, и именно они первыми продаются.
- Открытая выкладка прохладительных напитков (без дверок) значительно увеличивает товарооборот благодаря импульсному спросу.
- Загрузка и установка товаров на полках не мешает покупателям, не уводит их в сторону, не создает им препятствий в то время, когда они осматривают продукты и выбирают что купить



Fig. 9: Methos 84-B.375 A4 L stocked with chilled drinks.

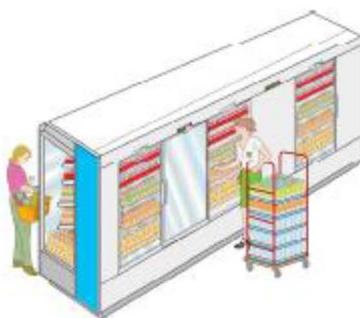
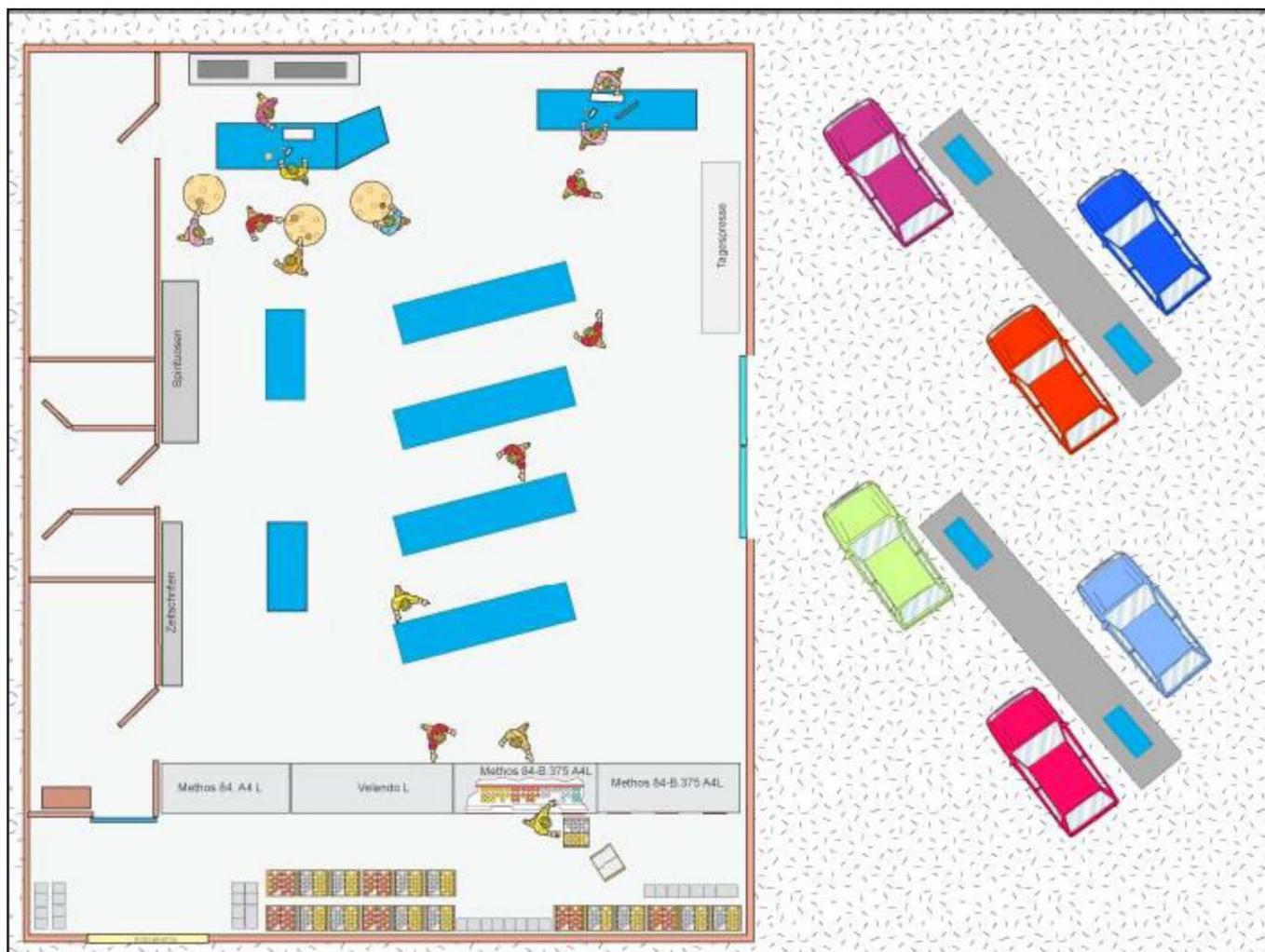


Fig. 10: Stocking a Methos 84-B.375 A4 L for chilled drinks.

Компания «Русский Проект»® - максимально выгодное решение для Вашего бизнеса!

Команда менеджеров «Русского Проекта»® рада ответить на все Ваши вопросы относительно поставки и приобретения оборудования по телефонам: +7 (495) 540-46-00.

В этом примере, горка открывается в задней комнате, которая не обязательно должна быть охлаждаемой



Компания «Русский Проект»® - максимально выгодное решение для Вашего бизнеса!

Команда менеджеров «Русского Проекта»® рада ответить на все Ваши вопросы относительно поставки и приобретения оборудования по телефонам: +7 (495) 540-46-00.

Горка Methos с задней загрузкой продуктов и ее выгоды для продавцов

- Возобновление запасов продуктов в торговом зале более эффективное, так как загрузка может осуществляться непосредственно из охлаждаемого или неохлаждаемого склада, сберегая и время и силы и продукты.
- Специальная разработка для свежих продуктов: мяса при системе самообслуживания, свежей птицы, готовых продуктов и охлажденных напитков.
- Температурный режим поддерживается на топ-уровне
- Безопаснее, так как увеличение температуры исключено, когда продукты загружаются непосредственно из охлаждаемой комнаты, таким образом, наилучшим образом отвечая строгим продуктовым правилам по непрерывности цепи охлаждения продуктов.
- Снижение расходов на персонал, особенно если горки используются вместо прилавков обслуживаемых продавцами.
- Привлечение покупателей, так как задняя загрузка позволяет им видеть, как в цеху происходит приготовление продуктов и убедиться в чистоте и гигиене цеха.
- Дружелюбность к покупателям, поскольку при загрузке и расстановке товаров не возникает никаких помех покупателям от пересечения с работниками магазина
- Первый пришел, первый ушел: меньше списаний товара, продукт с большей уверенностью будет продан до истечения срока годности.
- Поддержка и приветствие гарантий качества на самом высоком уровне.

В целом – сбережение средств и построение продаж

Methos 84-B.A4 L: характеристики и стандартная комплектация

- Охлаждение внутри объема до температуры 0/2°C
- Подходит для нескольких продуктовых ассортиментов: мясо по самообслуживанию, свежая курица, свежие продукты быстрого приготовления (пицца, готовая паста), прохладительные напитки
- Используется в гипермаркетах самообслуживания, больших магазинах - дискаунтерах, классических супермаркетах и магазинах у дома.
- Высота только 2220мм, длинна только 2500 и 3750мм
- Две распашные дверки при длине 2500, три при длине 3750мм
- Четыре уровня специальных полок 450-500 мм глубиной с кронштейнами регулируемого наклона 90°/10°/20°
- Профиль для ценника 40мм с 25мм ограничителем товаров (стопор)
- Профиль для ценника 60мм на базовой полке интегрирован в серый бампер
- Тэн электрической оттайки

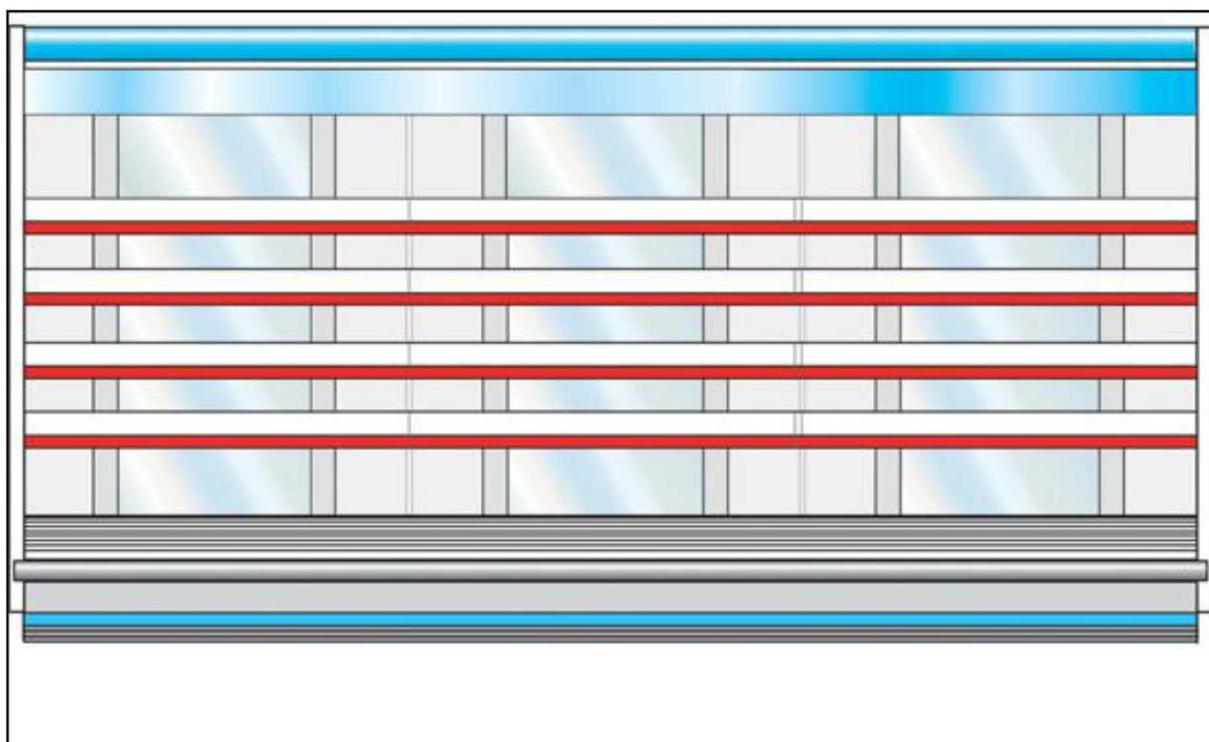
Methos 84-B.A4 L: рекомендуемые аксессуары

- Зеркало (220мм)
- Решетка основания с металлическими направляющими
- Подсветка полок с флюоресцентными лампами T5
- Акриловый стеклянный фронтальный ограничитель товаров высотой 50 или 100мм
- Высокоэффективная моторизованная ночная шторка
- Полки гравитационной загрузки с подсветкой для продвижения самых актуальных напитков

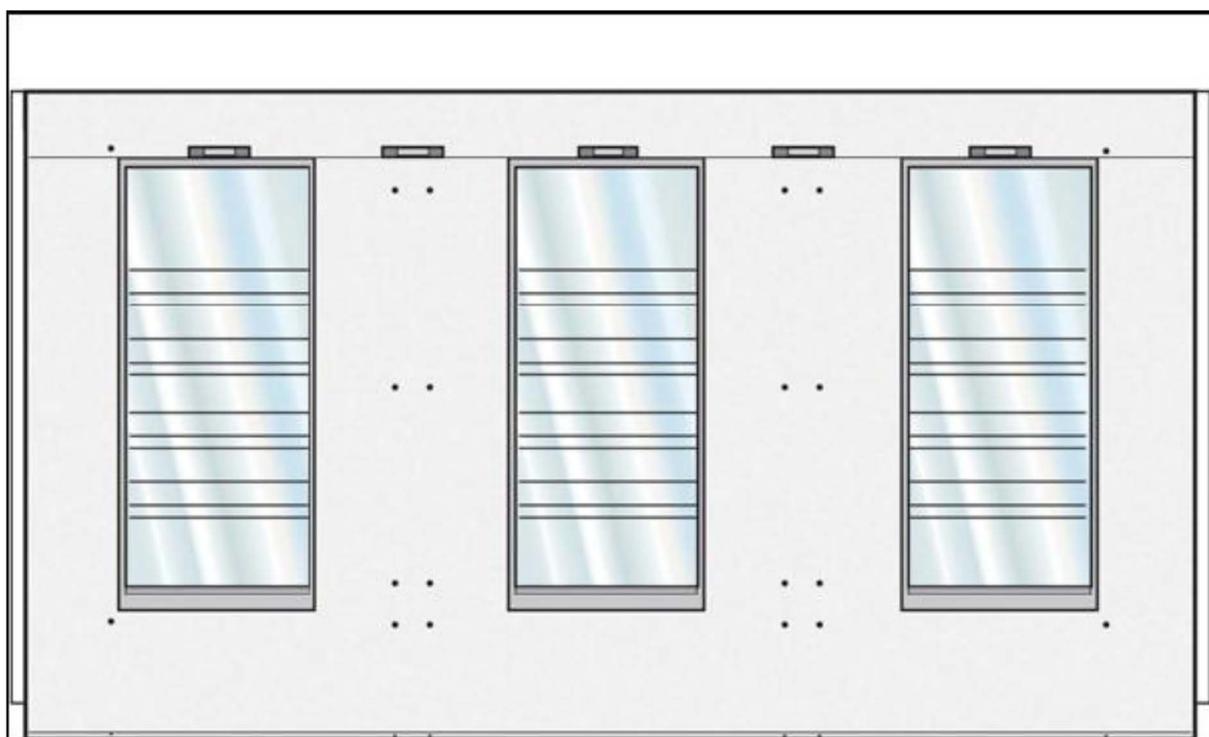
Компания «Русский Проект»® - максимально выгодное решение для Вашего бизнеса!

Команда менеджеров «Русского Проекта»® рада ответить на все Ваши вопросы относительно поставки и приобретения оборудования по телефонам: +7 (495) 540-46-00.

Вид спереди



Вид сзади



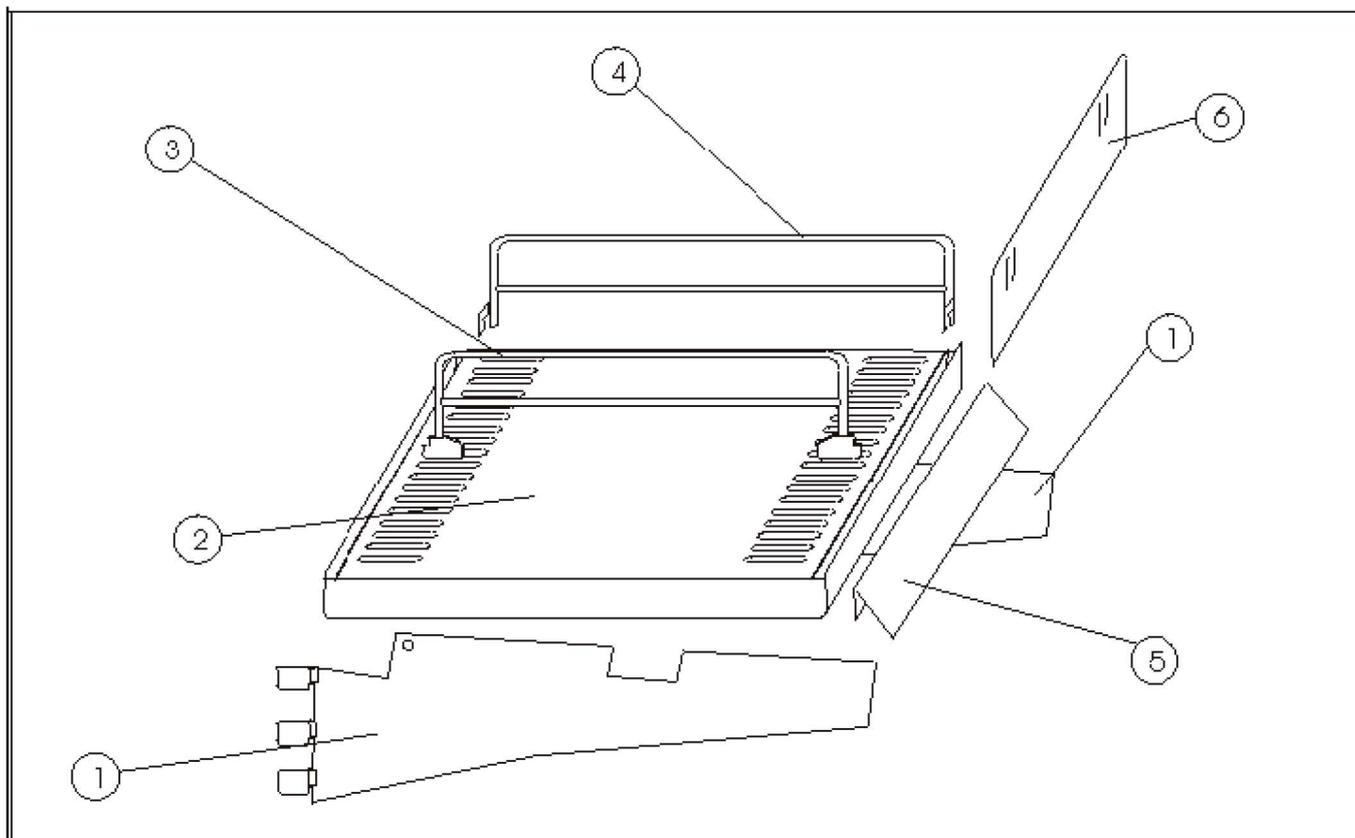
**Компания «Русский Проект»® - максимально выгодное решение
для Вашего бизнеса!**

Команда менеджеров «Русского Проекта»® рада ответить на все Ваши вопросы
относительно поставки и приобретения оборудования по телефонам: +7 (495) 540-46-00.

www.rp.ru

Новые специальные полки для Methos 84-B и других охлаждаемых горок

- Полки с гравитационной подачей продуктов с различными делителями продуктов для охлаждаемых напитков



Составные части аксессуара со специальными кронштейнами 1, гравитационной полкой 2, делителями товара 3 и 4, профилем для ценника 40мм 5, фронтальный ограничитель продуктов из оргстекла 100мм 6
Полка под углом 10°



Гравитационные полки с подсветкой на выставке Euroshop 2005

Компания «Русский Проект»® - максимально выгодное решение для Вашего бизнеса!

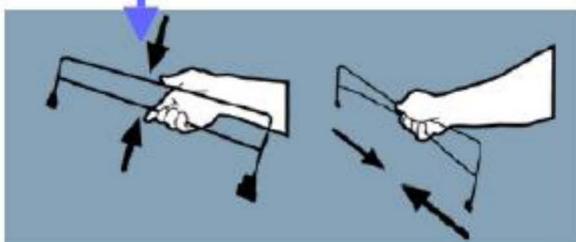
Команда менеджеров «Русского Проекта»® рада ответить на все Ваши вопросы относительно поставки и приобретения оборудования по телефонам: +7 (495) 540-46-00.

РУССКИЙ ПРОЕКТ®

Гравитационные полки без подсветки для различных типов напитков. Привлекательная выкладка обеспечивается удачным использованием продуктовых делителей.



Flexibly usable
product dividers



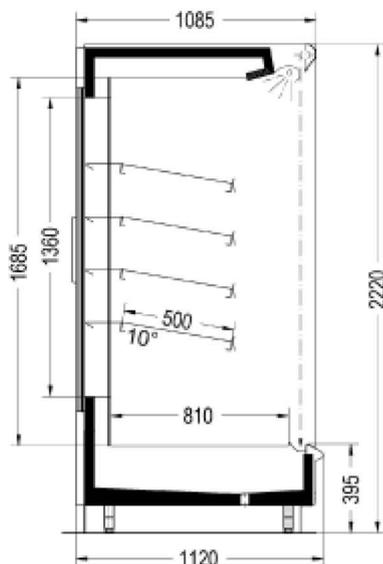
Проволочный продуктовый делитель, хромированный. Его удобно снимать и переносить

**Компания «Русский Проект»® - максимально выгодное решение
для Вашего бизнеса!**

Команда менеджеров «Русского Проекта»® рада ответить на все Ваши вопросы
относительно поставки и приобретения оборудования по телефонам: +7 (495) 540-46-00.

www.rp.ru

Methos 84-B.A4 L: Основные технические данные и характеристики



Длина модулей 2500 и 3750

Высота 2220

Температура охлаждаемого объема 0/2, 2/4, 4/6 °C

Четыре специальные полки для задней загрузки 500мм (опционально 450мм)

Специальная подсветка в задней зоне экспозиции лампами T5 (опционально при заказе)

Опционально электро или газовая оттайка испарителя.

Задние дверки (две или три)

**Компания «Русский Проект»® - максимально выгодное решение
для Вашего бизнеса!**

Команда менеджеров «Русского Проекта»® рада ответить на все Ваши вопросы относительно поставки и приобретения оборудования по телефонам: +7 (495) 540-46-00.

www.rp.ru