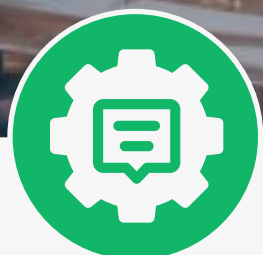


ГОТЕЛІ, АПАРТ КОМПЛЕКСИ

STRAVA
PORUCH

ПРОДАВАЙТЕ НАДЛИШОК СТРАВ ЧЕРЕЗ МАРКЕТПЛЕЙС STRAVA PORUCH!

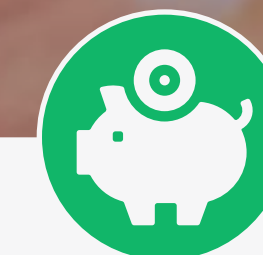
ОДНЕ ІТ-РІШЕННЯ



Автоматичні створення
пропозицій



Аналітика продажів
та відгуків



Додаткове джерело
доходу та відвідуваності

ЗМІСТ ТА НАВІГАЦІЯ

01	Чому даний продукт буде вам корисний? Цифри, факти	3
02	Приклад використання у вашому типі бізнесу	4
03	Які є переваги від макетплейсу STRAVA PORUCH?	5
04	Цифри по вашому напрямку та галузі	6
05	Як це працює?	8
06	Задати запитання, контакти	9

ЧОМУ ДАНИЙ ПРОДУКТ БУДЕ ВАМ КОРИСНИЙ? ЦИФРИ, ФАКТИ

1/3

усієї виробленої їжі щороку у світі
втрачається або марнується

5 МЛН ТОНН

їжі в Україні викидається щорічно і лише
через те, що її не встигли продати

8-10%

річних глобальних викидів парникових газів
спричиняють втрати продуктів харчування
та відходи. Це в п'ять разів більше, ніж
загальні викиди в авіаційному секторі

Джерела: 1. WFF, 2024; 2. United Nations
Climate Exchange, 2024; 3. Центр громадської
думки “Вежа”, 2024

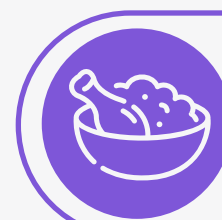
ПРИКЛАД ВИКОРИСТАННЯ У ВАШОМУ ТИПІ БІЗНЕСУ

Готові страви

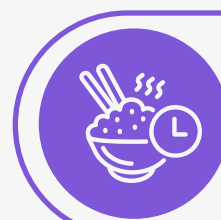
Залишки готових, повноцінних страв, які ви розумієте, що не встигнете продати і які можуть зіпсуватися, не обов'язково списувати.

Ви можете сформувати з них диво-кошики в STRAVA PORUCH і повернути частину витрачених коштів.

ДО ТАКИХ КОШИКІВ ПОТРАПЛЯЮТЬ СТРАВИ ТА ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ, ЯКІ:



є надлишком від загальної наготованої їжі, шведського столу



не встигнуть реалізувати



“не щойно з кухні”, але цілком придатні до споживання

Такі страви й продукти **не мають бути втраченими**. Вони можуть знайти своїх покупців, які із задоволенням заберуть їх за приємною ціною, а ви **збережете ресурси та зробите відповідальний крок для бізнесу й довкілля**.

ЯКІ Є ПЕРЕВАГИ ДЛЯ БІЗНЕСУ ВІД МАРКЕТПЛЕЙСУ STRAVA PORUCH?

1

Пожвавлення відвідуваності

вашого ресторану при готелі завдяки новому трафіку людей, які знайдуть та побачать вас через застосунок.

Зареєструвалися і вже з'явилися на карті маркетплейсу, навіть без кошиків!

2

Покращення маржі

ви не списуєте їжу, а продаєте її, хоч і з великою знижкою для споживачів.

Кошики — це чудовий інструмент для пропозиції вигідних товарів, тестування новинок і, головне, реалізації, а не списання.

3

Включеність бізнесу у глобальну боротьбу з викидом CO₂

покращує вашу репутацію як екологічно відповідального бренду. А пропозиція вигідних опцій їжі підкреслює соціальну відповідальність компанії.

ЦИФРИ ПО ВАШОМУ НАПРЯМКУ ТА ГАЛУЗІ

Згідно з дослідженням MDPI, у європейських готелях **8.9%** маси сніданків стає відходами:

3.5% — залишки на буфеті, **5.4%** — недоїдена їжа з тарілок. Майже **3/4** втрат припадає на зону сервірування

У готельній індустрії лише готелі щорічно створюють **79 000 тонн** харчових відходів. Це **10%** від усіх комерційних харчових відходів

У форматі шведського столу вся їжа, що була викладена, але не спожита, обов'язково утилізується, навіть якщо її не торкалися. Це вимога стандартів безпеки. **Через неможливість зберігати таку їжу виникає великий обсяг відходів**, які необхідно реалізувати відразу, аби не порушити норми якості

Перевага **STRAVA PORUCH** у тому, що ви можете заздалегідь сформувати кошики і після сніданку одразу виставити їх на продаж. Це дозволяє уникнути утилізації й повернути частину витрат, пропонуючи їжу клієнтам за вигідною ціною

Джерела: 1. MDPI, 2020. 2. Hotel management network, 2024. 3. Euronews, 2024

ЦИФРИ ПО ВАШОМУ НАПРЯМКУ ТА ГАЛУЗІ

Один з авторів дослідження пише:



Ще сидючи за столом, я бачив, як персонал згрібав залишки зі станцій шведського столу у великі вуличні контейнери. Більшість їжі була свіжою й недоторканою. Правила безпеки справді суворі, але готелі мають шукати способи зменшення харчових втрат.

Один готельний шведський стіл може щодня
витрачати сотні кілограмів їжі, де харчові відходи
у готелях пов'язані з:

приготуванням їжі

45%

тарілками споживачів

34%

псуванням

21%

Швидке вирішення проблеми
з надлишком страв —
це **STRAVA PORUCH**.

Просто сформуйте кошик із
такою їжею, продайте його
через маркетплейс
та поверніть частину прибутку

ЯК ЦЕ ПРАЦЮЄ?



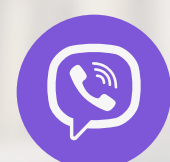
СПРОБУВАТИ КАБІНЕТ ДЛЯ БІЗНЕСУ ВИ МОЖЕТЕ НА НАШОМУ САЙТІ:

STRAVA
PORUCH

Для партнерів



ЗАДАТИ ЗАПИТАННЯ ЧЕРЕЗ ЗРУЧНИЙ ДЛЯ ВАС ФОРМАТ:



+38 (096)707 21 21



info@stravaporuch.com.ua

Ми проконсультуємо та допоможемо на всіх етапах:
реєстрація, заповнення кабінету, створення кошків

РЕЄСТРАЦІЯ ТА ПРИЄДНАННЯ БЕЗКОШТОВНІ!