

Комиссионное оборудование экономит ваши деньги



В ресторанном бизнесе оборудование – внушительная часть расходов для владельцев. Но что делать, если денег не хватает, а работать хочется? Директор компании «Сервисмен» Андрей Задорин считает, что во времена экономии нужно обратить внимание на комиссионное (или, попросту, б/у) оборудование. О мифах и реальности ресторанного оборудования «trade in» наша сегодняшняя беседа.

– Почему Вы решили заняться продажей комиссионного (б/у) оборудования для ресторанов, кафе и баров?

– Во-первых, данное направление совсем не развито на Урале, существует лишь хаотичный рынок посредников. Во-вторых, кризис сильно повлиял. Многие предприятия закрылись, и появился определенный парк оборудования, который попал под распродажу. Мы просто организовали весь этот процесс. Клиент получает качественный дешевый вариант. Аналог автомобиля с пробегом, так называемый «trade in».

– Какие плюсы работы в данном направлении?

– Главный плюс для нас – на рынке есть спрос на дешевое оборудование. А клиент получает низкие цены и наличие товара на складе.

– Почему до сих пор никто, кроме вашей компании, этим всерьез не занялся?

– Не хотят связываться. Работая с комиссионным оборудованием, необходимо иметь сильную сервисную службу. Помимо этого нужно иметь в штате мойщиц оборудования. Также важен под рукой склад с запчастями и комплектующими. Мы уделяем этому особое внимание.

– Какое отношение к комиссионному оборудованию в профессиональной среде?

– Существует стереотип, что на оборудовании, которое кем-то использовалось, уже нельзя работать. Но профессиональное оборудование, рассчитано минимум на 5–7 лет интенсивной эксплуатации! Кстати, в течение года, что мы работаем в этом направлении, нам даже не встречалось оборудование старше двух лет. Еще один миф касается внешнего вида. Многие представляют себе грязный склад, жирное и пыльное оборудование. Мы также в корне ломаем этот стереотип.

– Значит, проводите серьезную предпродажную подготовку?

– Конечно. Мы проводим полную диагностику. Практически полностью раз-

бираем оборудование, чистим все внутренние и внешние детали, ремонтируем при необходимости, полируем и только после этого продаем.

– Где можно посмотреть и выбрать оборудование?

– У нас большой выставочный зал. Можно приехать и не только посмотреть, но и подключить, проверить в работе. Также вся информация с фотографиями и ценами есть на нашем сайте.

– Есть ли гарантии на комиссионное оборудование?

– Да, есть. На комиссионное оборудование мы даем гарантию 3 месяца. Именно поэтому подходим серьезно к сервисной проверке.

– Не рискованно ли экономить на оснащении ресторана?

– В этом нет никакого риска. Комиссионным оборудованием не «можно», а нужно оснащать весь объект. Только не всегда есть в наличии всё необходимое оборудование. Поэтому мы готовы предложить клиенту оснащение части объекта новым оборудованием под заказ.

– Насколько можно реально сэкономить, покупая комиссионное оборудование?

– До 60%, если сравнивать с новым. Здесь нужно учитывать лишь страну производителя. Итальянское б/у оборудование может стоить столько же, сколько стоит новое китайское или российское.

– Какие цели сейчас ставите перед собой?

– Мы будем и дальше развивать продажу комиссионного оборудования и услуги по сервису. Интересны современные направления – вакуумная упаковка, шоковая заморозка, индукционные плиты, пароконвектоматы. Если комиссионное оборудование экономит деньги сразу, то инновационное дает возможность предприятию экономить большие деньги в течение работы, снижая себестоимость блюд без потери качества. Хочется реализовывать интересные идеи и быть профессионалом в своей области. □



Холодильный стол с ванной



Блендер Hamilton Beach



Холодильный шкаф



Льдогенератор



Мясорубка



Плита 4-х конфорочная



Пароконвектомат Rational

- Профессиональное кухонное, посудомоечное, холодильное и барное оборудование
- Сервисная поддержка
- Запчасти и комплектующие

Компания «Сервисмен»
Екатеринбург, ул. Монтёрская, д. 3
(на территории завода РТИ)
тел.: (343) 385-08-65, 372-44-54
info@sm-ekb.ru
www.sm-ekb.ru