

Родин Смобик



Группа компаний «Робин Сдобин»

более **20 лет** занимает среди производителей одну из лидирующих позиций на рынке продуктов питания, предлагая своим клиентам широчайший ассортимент кондитерских изделий, полуфабрикатов, бутербродов, а также первых и вторых блюд в замороженном виде.



Мы выбираем самые качественные продукты и используем традиционные методы хлебопечения и кондитерского искусства и придерживаемся своих убеждений и ценностей:

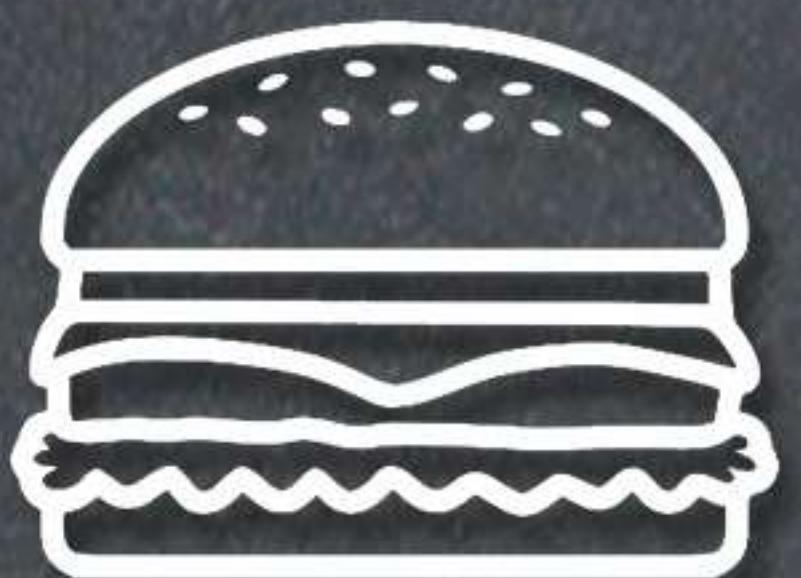
- Строгий отбор продуктов исключительно высшего качества.
- Гибкость компании, возможность производства продукции под заказ клиента.
- Доступные цены.
- Простота приготовления, позволяющая сэкономить время и силы наших клиентов.



маффин шоколадный
награжден медалью
«За отличное качество продукции»
на выставке «СОУД» 2021.







БУТЕРБРОДЫ

ЗАМОРОЖЕННЫЕ СЭНДВИЧИ И БУТЕРБРОДЫ С ПОСЛЕДУЮЩЕЙ ДОГОТОВКОЙ.

В данной категории представлены идеальные решения для киосков стрит-фуда. Мягкие булочки, сочные и ароматные начинки заставят покупателей возвращаться за ними снова и снова.

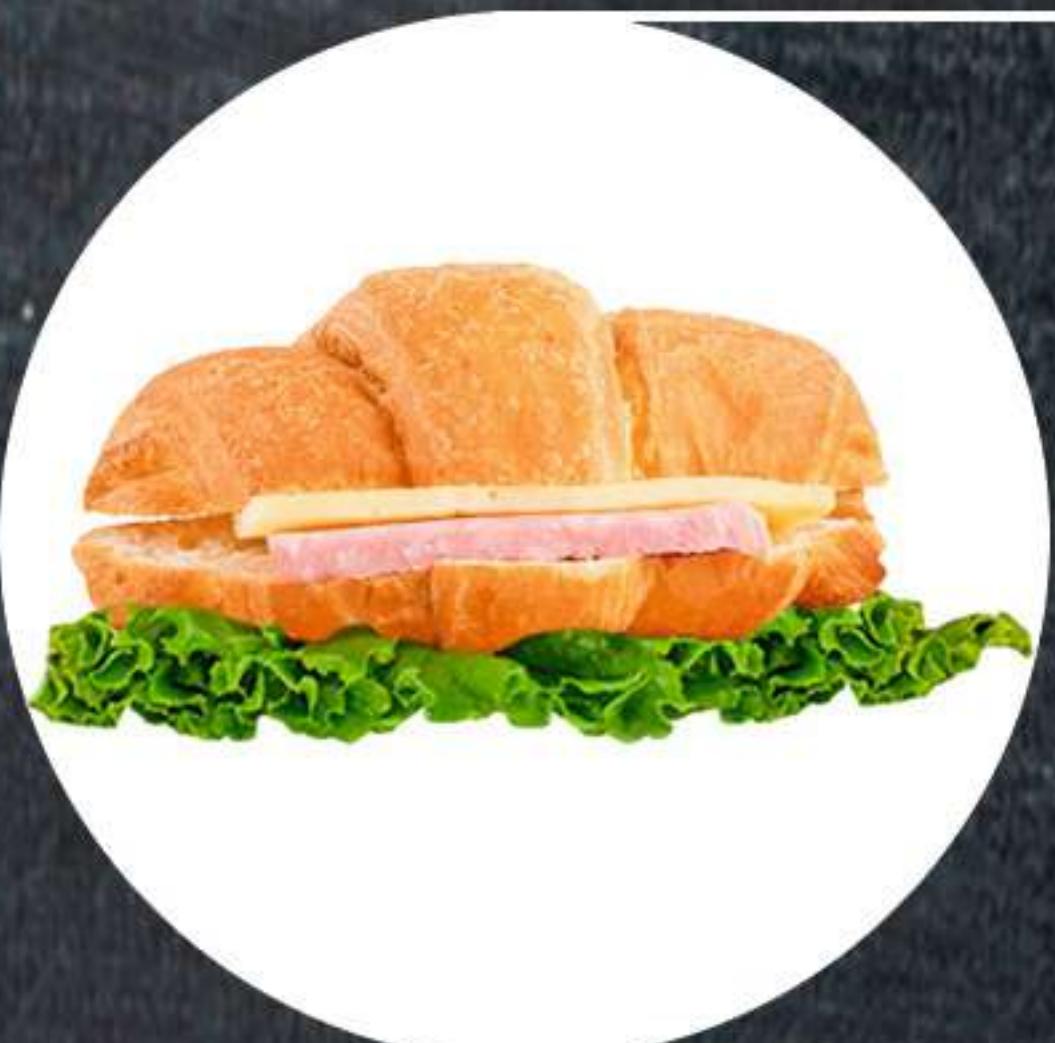
ПОЧЕМУ СТОИТ ВЫБРАТЬ НАШИ СЭНДВИЧИ И БУТЕРБРОДЫ:

- не нужно готовить начинку — она уже есть! Просто добавьте соус или украсьте листьями салата и блюдо готово!
- долгий срок хранения
(180 суток при хранении в замороженном виде при -18°C).
- в ассортименте только те позиции, которые оценили клиенты нашей розничной сети.



Биг Бургер

СЫТНЫЙ И ВКУСНЫЙ ПЕРЕКУС ИЗ АРОМАТНОЙ БУЛОЧКИ И СОЧНОЙ КОТЛЕТЫ.



Бутерброд- круассан с ветчиной и сыром

АППЕТИТНЫЙ БУТЕРБРОД С АРОМАТНОЙ ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ.



Дабл Чикен

КУРИНЫЕ ОТБИВНЫЕ В ПАНИРОВКЕ
ОТЛИЧНО СОЧЕТАЮТСЯ С НЕЖНОЙ
БУЛОЧКОЙ И МАРИНОВАННЫМИ
ОГУРЧИКАМИ.



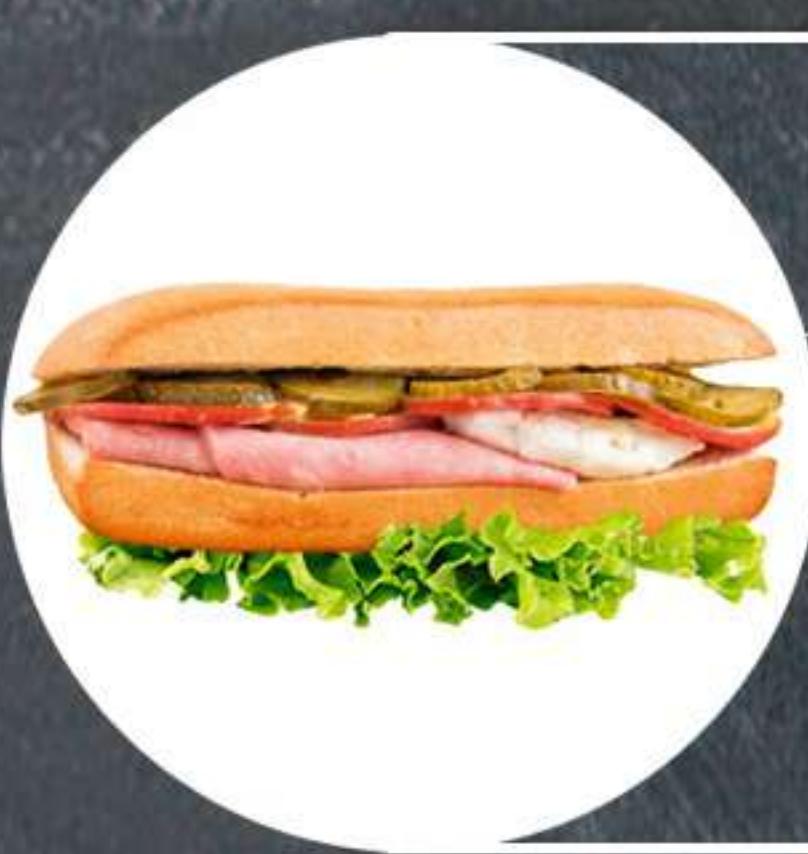
Славянский

ХИТ ПРОДАЖ!
КЛИЕНТЫ БУДУТ ВОЗВРАЩАТЬСЯ ЗА НИМ
СНОВА И СНОВА.



Дворянский

СОЧНАЯ НАРЕЗКА ВЕТЧИНЫ, АРОМАТНЫЕ
ГРИБЫ И СЫРНАЯ НАЧИНКА СОЗДАЮТ
НЕОБЫКНОВЕННЫЙ ВКУС БУТЕРБРОДА.



Богатырский

РУМЯНАЯ БУЛОЧКА И ПОЛУКОПЧЕННАЯ
КОЛБАСА С СОЧНОЙ ВЕТЧИНОЙ
ПОНРАВЯТСЯ ВСЕМ.



Куриный Цезарь

РУМЯНАЯ БУЛОЧКА С СОЧНЫМ КУРИНЫМ
ФИЛЕ В СОЧЕТАНИИ С СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ
НРАВИТСЯ ВСЕМ НАШИМ ПОКУПАТЕЛЯМ.



Пиццерин с колбасой

АРОМАТНЫЙ КУСОЧЕК ПИЦЦЫ С КОЛБАСОЙ,
СЫРОМ И ПОМИДОРАМИ.



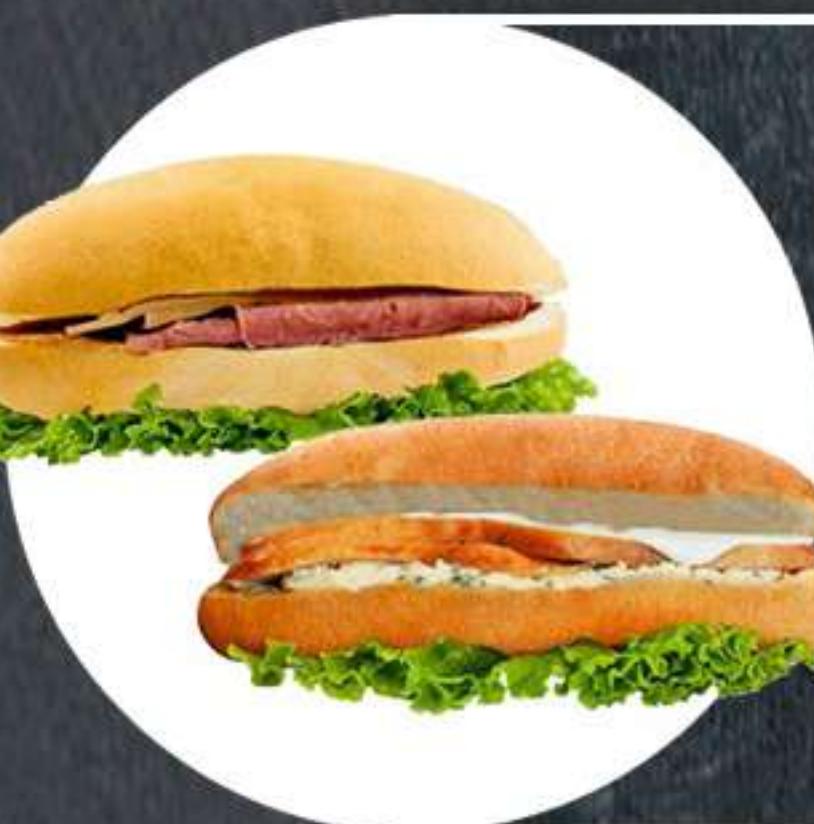
Двойной Чикенбургер

БУЛОЧКА, СОЧНЫЕ КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ
И СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ. ЧТО ЕЩЕ НУЖНО
ДЛЯ ВКУСНОГО ПЕРЕКУСА?



Гамбургер/Чизбургер

КЛАССИЧЕСКОЕ СОЧЕТАНИЕ МЯСНОЙ
КОТЛЕТЫ И ХРУСТЯЩЕЙ БУЛОЧКИ.



Панини с ветчиной и сыром/с курицей

БЕЗУПРЕЧНОЕ СОЧЕТАНИЕ АРОМАТНОЙ
БУЛОЧКИ И СОЧНОЙ НАЧИНКИ.



Шаверма с бужениной и овощами

МЯСНАЯ НАЧИНКА И ОВОЩИ С ПРЯНОСТЯМИ,
ЗАВЕРНУТЫЕ В АРОМАТНЫЙ ЛАВАШ.



Студенческий

РУМЯНАЯ БУЛОЧКА С СОЧНЫМ КУРИНЫМ
ФИЛЕ ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ СО СВЕЖИМ
ПОМИДОРОМ.



Чикен Роял

РУМЯНАЯ БУЛОЧКА С ХРУСТЯЩЕЙ
КОРОЧКОЙ В СОЧЕТАНИИ С КУРИНЫМИ
СТРИПСАМИ.



Царский

МЯГКАЯ БУЛОЧКА, КУСОЧКИ АРОМАТНОГО
ШАШЛЫКА НИКОГО НЕ ОСТАВЛЯТ
РАВНОДУШНЫМ.

НЕ ЗАБУДЬ ДОБАВИТЬ К БУТЕРБРОДАМ!

СОУСЫ:

- бутербродный
- по-русски
- пикантный



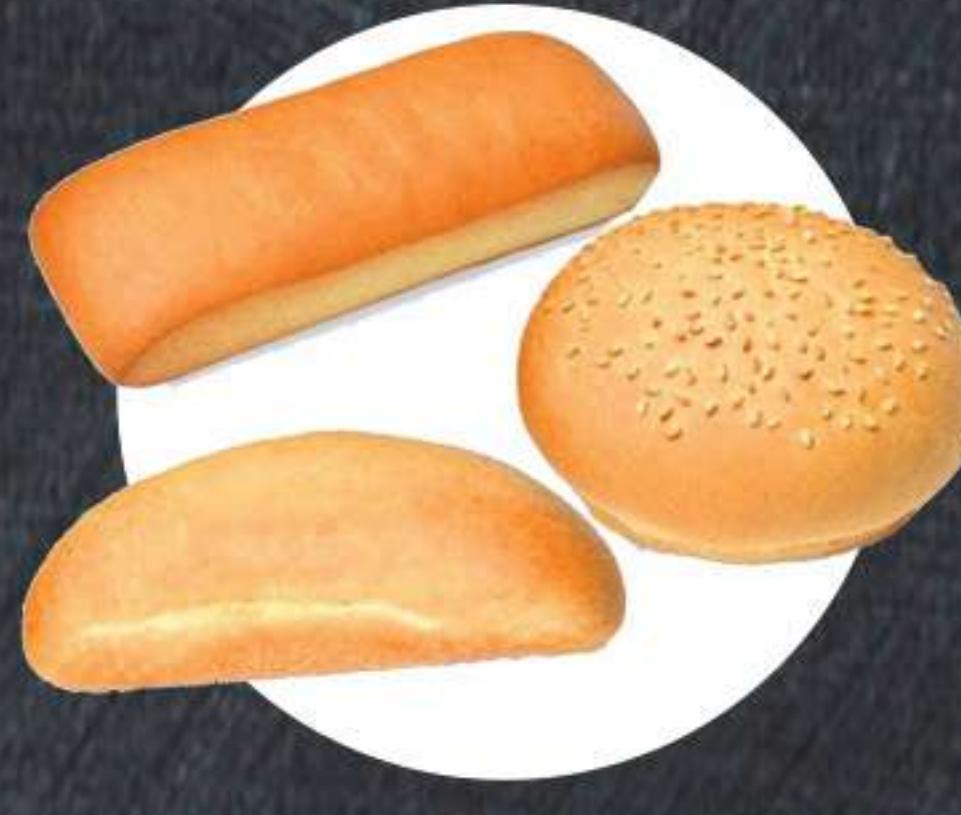
ДОБАВКИ:

- салат капустный
- огурчики (слайсы)
- маринованные



БУЛОЧКИ:

- булочка для хот-дога выпеченная
- булочка для хот-дога выпеченная (багет)
- булочка с кунжутом для гамбургера





Выпечка (полуфабрикат)

ПОЧЕМУ СТОИТ ВЫБРАТЬ НАШУ ВЫПЕЧКУ:

- долгий срок хранения (3 месяца при хранении в замороженном виде при -18°C).
- просты в дготовке.
- много качественной и вкусной начинки.

КРУАССАНЫ



- без начинки
- с итальянским шоколадом
- со сгущённым молоком
- с вишнёвым конфитюром
- с клубничным конфитюром
- с малиновым конфитюром

- Срок хранения в замороженном виде при -18°C — 3 месяца.
- Срок хранения в готовом виде при 18±3°C — 12 ч.
- Время для расстаивания — 50-90 мин.
- Время выпекания — 15-25 мин.
- Масса выпеченного изделия — 70 г.

ПИРОЖКИ



- с капустой
- с мясной начинкой
- с яблочным повидлом
- с яйцом и рисом
- с печёночной начинкой
- с картофелем и грибами
- с вишнёвой начинкой
- с натуральным яблоком

- Срок хранения в замороженном виде при -18°C — 3 месяца.
- Срок хранения в готовом виде при 18±3°C — 12 ч.
- Время для расстаивания — 50-60 мин.
- Время выпекания — 20-25 мин.
- Масса выпеченного изделия — 75-90 г.

СЛОЙКИ/ФАГОТТИНИ



- по-мексикански
- с ветчиной и сырной начинкой
- с мясом
- с курицей
- с курицей и грибами
- с курицей и сырной начинкой
- с сырной начинкой
- с творожной начинкой
- с малиновым конфитюром
- с вишнёвым конфитюром
- с яблочной начинкой
- с апельсиново-ананасовой начинкой

- Срок хранения в замороженном виде при -18°C — 3 месяца.
- Срок хранения в готовом виде при 18±3°C — 12 ч.
- Время для расстаивания — 50-90 мин.
- Время выпекания — 15-25 мин.
- Масса выпеченного изделия — 75-100 г.

Сдобные полуфабрикаты



Ватрушка
110 г.



Сосиска в
сдобном тесте
125 г.



Сочник с творожной
 начинкой
115 г.



Закрытая пицца
 с курицей
180 г.

Слоёные полуфабрикаты



Язычок слоёный
50 г.



Хачапури с сырной
 /мясной начинкой
120 г.



Смак с яблоком
 и вишней
85 г.



Смак с творожной
 начинкой и изюмом
85 г.



Смак с малиновой
 начинкой
85 г.



Слобряч с
 картофелем
 и грибами
85 г.



Сарделька/сосиска
 /котлета в слоёном
 тесте
130 г./90 г./100 г.



Любимчик с маком
 и изюмом/с корицей
75 г./80 г.



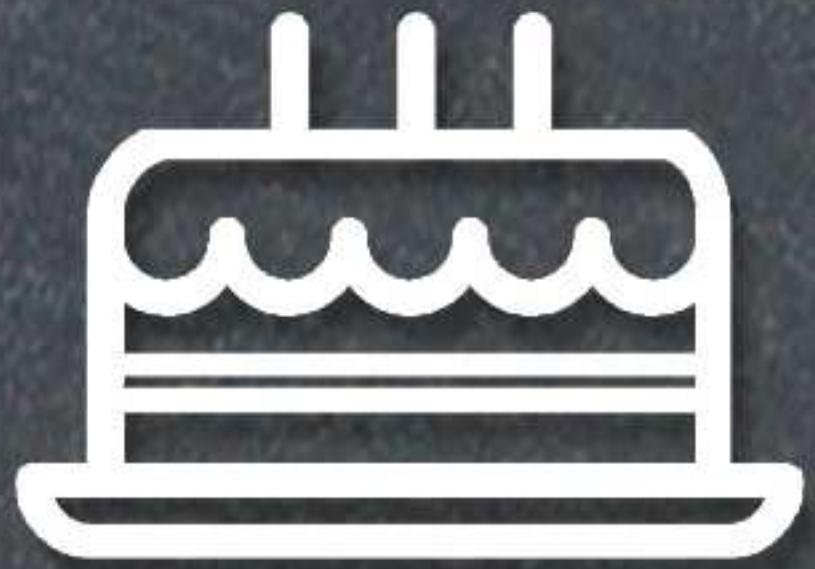
Талер с творожно -
 малиновой
 начинкой
160 г.



Самбуза с мясом
105 г.



Дабл дог (2 сосиски)
130 г.



КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

ПОЧЕМУ СТОИТ ВЫБРАТЬ НАШИ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ:

- долгий срок хранения
(От 2 до 6 месяцев при хранении в замороженном виде при **-18°C**).
- в ассортименте есть изделия как эконом сегмента, так и среднего и среднего +
- в ассортименте представлены только те позиции, которые получили лучшие отзывы от наших конечных потребителей.
- в производстве используется ручной труд, поэтому каждое изделие создано с любовью к нашим и вашим покупателям.

NEW! Десерты в индивидуальной упаковке

Срок хранения всех десертов **6 месяцев** в замороженном виде.
В комплекте идёт одноразовая вилка.



Медово-ореховый десерт

Нежный десерт в индивидуальной упаковке, который удобно взять с собой.
Медовые и бисквитные слои чередуются, создавая неповторимый вкус из детства.



Тирамису

Популярный десерт теперь всегда можно взять с собой! Лакомство состоит из череды бисквита и сливок.



Ливадия

Нежнейший бисквит, пропитанный заварным кремом и черничным конфитюром.
Сверху украшен крошкой из белого шоколада и мини-зефиром мармеллоу.



Ланже с клубникой

Неповторимое сочетание сметанного крема, песочной прослойки и клубничного желе, украшенной шоколадной крошкой.



Шоколадный пломбир (упаковка семейного формата, 450 г.)

Нежный десерт из шоколадного бисквита, крема с кусочками вишни и украшением из ореховой крошки.



Сникерс (упаковка семейного формата, 520 г.)

Чередование слоёв из мягкой карамели с арахисом и шоколадного бисквита с заварным кремом создаёт неповторимый вкус, напоминающий всем известный шоколадный батончик.

Торты и чизкейки



Наполеон классический/с заварным кремом

Классический слоёный торт с заварным кремом с добавлением варёного сгущённого молока. Поверхность торта обсыпана крошкой слоёной основы и сахарной пудрой.



Медуница

Слои медовой основы прослоены заварным кремом с добавлением взбитых сливок и натурального мёда. Поверхность торта обсыпана крошкой медовой основы и сахарной пудрой.



Крем-Брюле

Три слоя бисквита, пропитанных лимонным сиропом, покрыты взбитыми сливками.



Сметанник

Слои бисквита, пропитанные сметанным кремом.

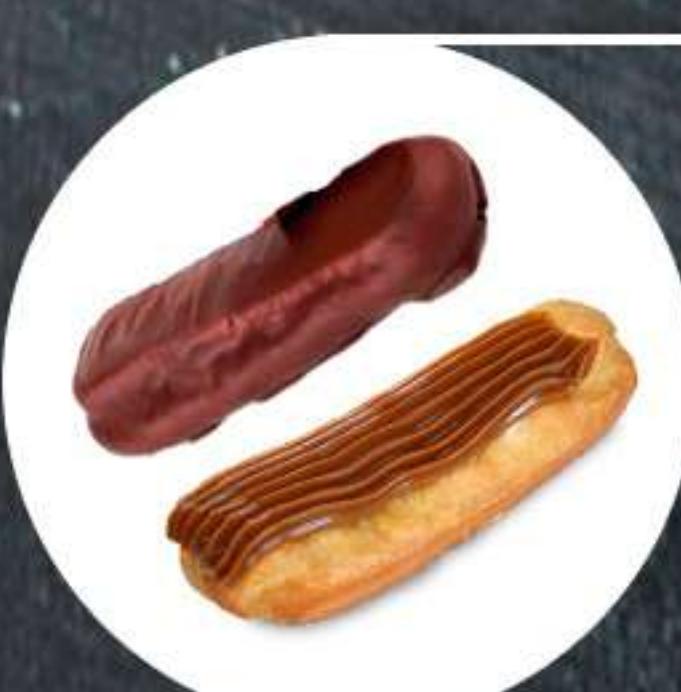
Чизкейк с ягодами/клубникой/киви и крыжовником



Пирожные



ЭКЛЕР PREMIUM ЧЕРНИЧНЫЙ
/ФИСТАШКА/КЛУБНИЧНЫЙ
/СНИКЕРС/ПЛОМБИР
.....
65-85 г. Начинка из натуральных ингредиентов.



ЭКЛЕР КЛАССИЧЕСКИЙ
/ГЛАЗИРОВАННЫЙ
.....
50/60 г. Классический десерт известный как детям так и взрослым!



БЕЛЫЙ АРЛЕКИН

.....
Заварное пирожное, заполнено кремом из взбитых сливок с цельным сгущенным молоком.



МЕДУНИЦА/НАПОЛЕОН
.....
130/150 г. Известные десерты в нежном исполнении.



МАФФИН
ШОКОЛАДНЫЙ
.....
90-110 г. Насыщенный вкус оставит приятное впечатление у любого покупателя.



ПОНЧИКИ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ/МАЛИНОВЫМ КОНФИТЮРОМ/КЛУБНИЧНЫМ КОНФИТЮРОМ/ШОКОЛАДНОЙ НАЧИНКОЙ



КУЛИНАРИЯ

ПОЧЕМУ СТОИТ ВЫБРАТЬ НАШУ КУЛИНАРИЮ:

- долгий срок хранения
(До 60 суток при хранении в охлаждённом виде при $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$).
- не требуют дальнейшей доготовки.
- прошли отбор нашими розничными клиентами.
- натуральный состав.

САЛАТЫ



Сельдь под шубой

Традиционный и всеми любимый салат поразит вас своим вкусом и доступной ценой.
Прекрасное сочетание продуктов создаст праздничное настроение.



Оливье с ветчиной

Самый любимый салат, который пахнет праздником – салат "Оливье" с ветчиной.
Невероятно вкусное сочетание зелёного горошка, маринованного огурчика и ветчины.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА



Лапша с курицей и грибами

Наваристая, ароматная лапша с кусочками курицы и грибами отличается восхитительным вкусом и доступной ценой.



Борщ с мясом

Наваристый говяжий бульон в сочетании с овощами создают неповторимый домашний вкус и аромат.



Суп картофельный с фрикадельками

Насыщенный вкус, красивый цвет, с ароматом специй и душистых трав не оставит никого равнодушным.

ВТОРЫЕ БЛЮДА



Картофельное пюре с тефтелями

Мясные тефтели с картофелем — оригинальное, сытное и очень вкусное блюдо. Овощная заправка добавляет гарниру особую пикантность.



Гуляш из курицы с макаронами

Макароны с курицей и соусом — простое и беспрогрышное сочетание продуктов. Сочное куриное филе обладает простым, нежным вкусом.



Шницель куриный с гарниром

Нежная отбивная из куриного мяса содержит много белка и идеально сочетается с рассыпчатым рисом и овощами.



Паста с курицей и грибами в сливочном соусе

За этой ароматной пастой с нежным куриным филе и грибами в сливочном соусе Ваши клиенты будут возвращаться снова и снова!



Мясо по-французски с гарниром

Мясо по-французски — очень сытное блюдо, с удачным сочетанием запечённого картофеля и мяса. Побольше сыра — непременный ингредиент этого блюда.



Поджарка куриная с овощами и гречневой кашей

Традиционное сочетание гречневой каши и курицы с овощной подливкой.



Плов с курицей

Ароматные специи и травы, нежная курочка и рис.

НЕ ЗАБУДЬТЕ КУПИТЬ К КУЛИНАРИИ:

► одноразовые тарелки

► одноразовые вилки/ножи/ложки

► бумажные салфетки

► влажные салфетки в индивидуальной упаковке



ГОТОВАЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ ВЫПЕЧКА

ПОЧЕМУ СТОИТ ВЫБРАТЬ НАШУ ГОТОВУЮ ЗАМОРОЖЕННУЮ ВЫПЕЧКУ:

- её не нужно доготавливать! Достаточно просто разогреть в микроволновке.
- поставляется в индивидуальной упаковке.
- клиенту будет удобно взять с собой.
- долгий срок хранения (60 суток при условии хранения при -18° С).



Хачапури с сырной начинкой/с мясом
140 г./140 г.



Любимчик с маком и изюмом
90 г.



Сосиска в слоёном тесте
110 г.



Круассан с клубничным конфитюром
85 г.



Круассан с итальянским шоколадом
85 г.



Сочник с творожной начинкой
115 г.



Фаготтини по-мексикански/с курицей/с курицей и сыром
100 г./100 г./100 г.



Слойка с ветчиной и сыром
100 г.

ХЛЕБ



Багет, 260 г.

Багет — это длинный и тонкий французский белый хлеб, мягкий внутри, с хрустящей корочкой.



Багет зерновой, 300 г.

Хлеб из пшеничной муки высшего сорта с приятной солодовой горчинкой и семенами подсолнечника.



Хлеб Бородино, 385 г.

Классический ржаной хлеб на заварке, с эластичным мякишем, равномерной пористостью, сверху изделие посыпано кoriандром. Обладает кисло-сладким вкусом и ароматным запахом.



Хлеб Шварцброт, 420 г.

Шварцброт — в переводе означает "Чёрный хлеб". В состав хлеба входит ржаная заварка, которая готовится на основе натуральных заквасок.



Хлеб Молочный, 340 г.

Мягкий, воздушный хлеб из пшеничной муки высшего сорта на закваске станет приятным дополнением к вашему завтраку.



Хлеб Фирменный (мини), 420 г.

В состав хлеба входит ржаная заварка, которая готовится на основе натуральных заквасок. Ржано-пшеничный хлеб - это драгоценная пища с высоким содержанием витаминов, минералов, микроэлементов.



Хлеб бездрожжевой зерновой, 260 г.

Входящие в состав данного хлеба ядра подсолнечника, семена льна и семена кунжута способствуют насыщению организма белками, углеводами, жирами, витаминами, органическими кислотами.



Хлеб бездрожжевой отрубной, 260 г.

Отруби, входящие в состав этого изделия, представляют собой внешнюю оболочку злака, которая ценится за высокое содержание нерастворимой клетчатки, которая способствует очищению кишечника.



Хлеб Гречишный, 200 г.

Мягкий, с хрустящей корочкой, богатый витаминами, хлеб из гречневой муки с успехом заменит на столе привычный белый хлеб, калорийность которого выше, а польза — меньше.



Хлеб Деревенский, 360 г.

Классический пшеничный вид хлеба приготовленный из муки высшего сорта. По сравнению с ржано-пшеничными сортами хлеба имеет меньшую кислотность и большую пористость.



Хлеб Пшеничный, 390 г.

Продукт из пшеничной муки богат углеводами, в этом питательная ценность и польза белого хлеба.

ЗАМОРОЖЕННОЕ ТЕСТО

Слоёное дрожжевое и бездрожжевое тесто готовятся на современном немецком оборудовании с применением в замесах чешуйчатого льда и дальнейшей шоковой заморозки, что позволяет сохранить структуру теста, его полезные свойства и продлить срок его хранения.



**Слоёное
бездрожжевое
/слоёное дрожжевое**

500 г./8 кг.



**Сдобное дрожжевое
в шариках**

60 г.

БИЗНЕС
В КОТОРОМ
ЗАРАБАТЫВАЮТ С
1999 ГОДА

... и ничего лишнего

«РОБИН СДОБИН» - это более 200 торговых точек формата Street-Food, в которых мы с 1999 года кормим Гостей вкусной и недорогой едой.

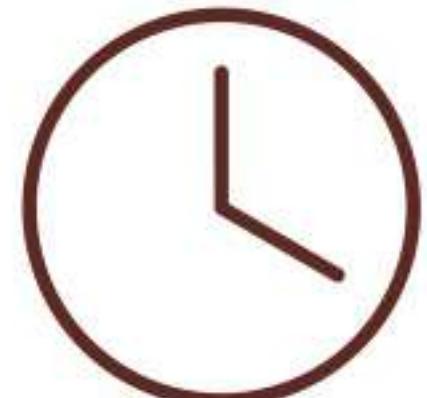
За более чем 20-летнюю историю мы накопили опыт и создали успешную высокорентабельную бизнес-модель, которая поможет Вам быстро, без «заморочек» и с минимальными рисками открыть собственный бизнес в сфере Street-Food.



СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО
БОЛЬШОЙ ОПЫТ РАБОТЫ
ЭФФЕКТИВНОЕ ПРОМО
ПОНЯТНАЯ БИЗНЕС-МОДЕЛЬ
ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ

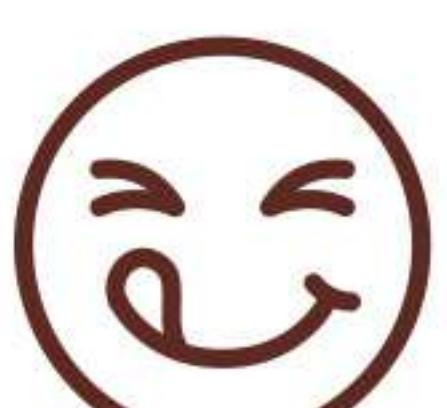
ПЛЮСЫ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЯ

ПАРАМЕТРЫ ФРАНШИЗЫ



БЫСТРО

Наша технология обслуживания Гостей позволяет приготовить кофе и бутерброд менее чем за 3 мин. Как результат - высокая пропускная способность торговой точки.



ВКУСНО

Свежая выпечка, бутерброды и кофе, готовые обеды в индивидуальной упаковке, пирожные и печенье в стаканах, торты и чизкейки. Нашим Гостям есть из чего выбрать!



ПО ПУТИ

Ключевой принцип размещения торговой точки - быть там, где ежедневно ходят наши Гости

от **5 000 000**

стартовые инвестиции

от **500 000**

валовый доход в мес*

350 000

паушальный взнос за 5 торговых точек. Каждая последующая 50 тыс.р

от **14%**

рентабельность

3,5%

роялти

от **12** месяцев

окупаемость

По состоянию на март 2021 года "Робин Сдобин" - это собственная розничная сеть из 206 торговых точек формата Street Food, 12 семейных пекарен, 2 кафе кондитерских и развитая сеть оптовых Покупателей в России и за рубежом

*расчет на сеть из 5 торговых точек

ПРИШЛО ВРЕМЯ ЗАРАБАТЫВАТЬ ВМЕСТЕ!

Для получения
подробной информации
посетите наш сайт



b2b.sdobin.ru

ПО ВОПРОСАМ СОТРУДНИЧЕСТВА ОБРАЩАЙТЕСЬ:

Группа компаний «**Робин Сдобин**»

тел: 8(473) 206-59-00,
e-mail: opt@robinsdobin.ru