

Santa Maria

IEPAZĪSTIES ar jaunu
VAKARIŅOŠANAS MĀKSLU!

VAKARIŅĀM IESAIŅOTAS
MŪSU LĪDZI ŅEMAMĀS IELAS MALTĪTES.

STREET
at home

WORLD-TO-GO

PIENĀCIS LAIKS DOMĀT PAREIZAJOS RĀMJOS

Visi vienmēr iesaka domāt ārpus rāmjiem? Lūk, kaut kas svaigāks...

Mēs vēlētos, lai tu sāktu domāt pareizajos rāmjos. It īpaši par to, kas slēpjas mazās, atjautīgās idejās!

Tā ir vesela garšu pasaule.

Tas ir "Street-at-home World-To-Go".

Mūsdienu pasaulē patērētājs pavada daudz laika ārpus mājām. Reizēm vakariņu celšana galdā var sagādāt īstas galvassāpes, it īpaši tad, ja vēlamies pagatavot kaut ko **aizraujošu** un **uzturvielām bagātu**. Iespējams, patērētājam trūkst laika, taču pasaule ir pilna iespēju, tehnoloģiju un ērtību. Tā ir pasaule, par kuras daļu vēlies kļūt arī tu.

Gudrie izvēlas vienkāršākus risinājumus.

Tā nav izlaidība - tā ir nepieciešamība.

**Tāpēc, pienācis laiks domāt
pareizajos rāmjos.**





VIENKĀRŠI RISINĀJUMI – GUDRS LĒMUMS

*Pētījumos atklāts, ka patērētāji meklē vienkāršākus risinājumus, kas varētu kaut nedaudz **atvieglot viņu dzīvi**, vienlaikus padarot to baudāmāku. Taču mūsdienās pieejamās gatavās maltītes ikvienam asociējas ar “vainas” sajūtu.*

*Atverot plastmasas iepakojumu, šķiet, ka tajā esošais ēdiens ir tikpat plastmasīgs. Un kādas piedevas izmantotas šajos ēdienos? Kāda ir to uzturvērtība? Patērētājs jūtas vainīgs, steidzīgi pagatavojot ēdienu mikroviļņu krāsnī. **Taču pavisam kas cits būtu vienkāršs risinājums, kas liktu patērētājiem justies labi.***



Mīļā, vai šovakar ēdīsim vakariņas mājās?

Nē, esmu tik aizņemta, atvairino!!



Varētu kaut ko paķert pa ceļam?
Es gan būšu vēl.
Esmu vēl darbos.

Un kā būtu ar ielu ēdienu?



ĒDIENAM JĀSAGĀDĀ PRIEKŠ, NEVIS JĀLIEK JUSTIES VAINĪGIEM!

Gandrīz ikviens no mums vēlētos **katru maltīti pilnībā pagatavot pats**, taču bieži vien mūsu plānos dzīve ievieš savas korekcijas.

Patērētāji mums stāsta, ka viņiem apnicis visu laiku ēst vienu un to pašu, censties izdabāt izvēlīgiem ēdājiem un ka **vakariņu celšana galdā sagādā problēmas**. Un tas attiecas gan uz tiem, kas dzīvo vieni paši, gan pāriem un ģimenēm.

Nav viegli pagatavot veselīgu un aizraujošu maltīti, kas būs pa prātam visiem.

Taču mums tas izdevās:

STREET
at home
WORLD-TO-GO



**SVAIGI,
IEPRIECINOŠI UN
GARŠĀM BAGĀTI**



VISA PASAULE UZ TAVAS IELAS

Patērētāji ir iecienījuši ielu ēdienu garšas!

Jo vairāk viņi nogaršo, jo vairāk pērk. Un, jo garšām bagātāks ēdiens, jo iecienītāks!

Mūsdienīgi cilvēki jo īpaši vēlas izbaudīt arī mājās tās pašas garšas, kuras viņi iepazinuši, vakariņojot ārpus mājām. 91 % piekrīt, ka vēlētos gatavot mājās.*

*Puse no patērētājiem jau patērē līdzīgu ēdienu katru nedēļu, 20 % ēd to katru otro dienu.***

Populārāko maltīšu vidū ierindojas meksikāņu, taizemiešu, indiešu un amerikāņu ēdieni.**

Un šobrīd **43 % patērētāju atzīst, ka ir gatavi iegādāties mājās ņemamus ēdienus, kuri pagatavoti, iedvesmojoties no ielu ēdieniem.** #

Tad ko tu vēl gaidi?

* Ellor ziņojums "The Millennial Eater" (Tūkstošgades ēdājs), 2014

** Boxclever pētījums par klientu attieksmi pret ielu ēdienu pēc Santa Maria Foodservice pasūtījuma, 2016

Scandinfo kvalitatīvais pētījums par patērētāju attieksmi pret ideju iegādāties mājās ņemamu ēdienu, kas pagatavots, iedvesmojoties no ielu ēdiena pēc Santa Maria Foodservice pasūtījuma, 2015

¡AQUÍ ESTÁ!
World-To-Go!

DĀRŽEŅU OMLETĒ AR SRIRAČA PIPARU MĒRCI

AR BIEŠU
UN FETAS
SIERA
SALĀTIEM

RECEPTĒ INTERNETĀ: recipe.sm/SF21



DĀRŽEŅU ITĀĻU OMLETEI



BIEŠU SALĀTI



2 OLAS



SRIRAČA PIPARU
MĒRCE

STREET AT-HOME | 9

Mūsu biežā, itāļu virtuves iedvesmotā omlete satur daudz vērtīgu sastāvdaļu, kas atmodinās prātu. Noteikti piedāvā saviem viesiem to papildināt ar mūsu jaunāko, līdzīgi ņemamo Āzijas srirača piparu mērci. Sagatavo sasmalcinātos dārzeņus un ļauj klientiem tos mājās sacept ar mērci un olām. Krāsainie biešu un fetas siera salāti ir obligāta piedeva, tāpēc pagatavo tos un iepakoj kastē. Uzmanību, gatavību – gatavo un izbaudi!

MALTĪTE, KURU PAŅEMT LĪDZI

*Pasaule ir aizņemta. Šobrīd tā tiecas pēc ērtībām. Streat at-home. Padari to par savu pasauli un baudi iespēju palielināt tirdzniecības apjomus par 13,5 %.**

Streat at-home ir vakariņas, kuras klienti var paņemt mājās pa ceļam no darba, ja to vēlas un kad to vēlas. Nekādu saistību. Tikai jānodrošina saviem klientiem īsts, līdzīgs ēdiens, kas pagatavots svaigs tajā pašā dienā, ievērojot piecus vienkāršus soļus:

1

Noformē savu stendu. Katru rītu pastāsti klientiem, kas pieejams vakariņām, izvēloties no trīs vai četru dienas ēdienu piedāvājuma. Izvietoj reklāmu sava restorāna telpās un ārpus tām, izmantojot Santa Maria materiālus.

2

Atvieglo pasūtīšanas procesu ar e-pasta palīdzību vai pie kases, iegādājoties pusdienas.

3

Padari piedāvājumu vilinošu. Streat at-home pārsvarā ir lētāka (un labāka) izvēle nekā ātrās ēdināšanas pakalpojumi.

4

Sāc gatavot. Izvēlies kādu no 10 iedvesmojošām garšām ar visām receptēm un iepakojumu, lai pasniegtu izcilas vakariņas! Maltīšu komplektus pavāriem jāpagatavo pilnībā vai daļēji, tā lai klienti varētu ēdienu uzsildīt un pievienot tiem nepieciešamo mājās.

5

Nekāda satraukuma. Iepako visas atsevišķās sastāvdaļas otrreizēji pārstrādājamos Santa Maria iepakojumos. Pasniedz tās klientam svaigas un atdzesētas.



IZMANTOJOT MŪSU STREET AT-HOME KOMPLEKTUS, VAR PAGATAVOT:

- Lēni gatavotu liellopa krūtiņu vai lēni gatavotu cūkgaļu ar piri piri kukurūzas salsu un marinētiem sarkanajiem sīpoliem
- Berlīnes karija desiņas
- Jamaikas aso vistu ar rīsiem, karamelizētiem ananasiem un svaigu jogurta mērci
- Korejiešu kimči kāpostus un kūpinātas, grilētas vistas kesadijas
- Taizemiešu Pad Thai rīsu nūdeles
- Sautētas cūkgaļas gabaliņus ar gvakamoli un skābo krējumu
- Dārzeņu omleti ar sriča piparu mērci un biešu, fetas siera salātiem
- Habanero čili siera burgerus

Patērētāji mums atklāja, ka viņiem kārojas pēc zemos grādos lēni gatavotas cūkgaļas, liellopa krūtiņas, asās vistas, zemos grādos lēni gatavotas cūkgaļas karnitām un gardēžu burgeriem.

Turklāt Lonely Planet teikts, ka karija desiņas šobrīd ir viens no pasaulē iecienītākajiem ielu ēdieniem, pasniegts ar

korejiešu kimči kāpostiem un populārajiem marinējumiem piedevās.*

Mēs esam to atrisinājuši, piedāvājot ielas maltītes bez stresa. Un ar tik daudzām svaigām un barojošām sastāvdaļām tas ir ielas ēdiens bez jebkādas vainas apziņas.

* Scandinfo kvalitatīvais pētījums par klientu attieksmi pret dažādiem ielu ēdieniem, 2015. Lonely Planet ceļvedis pasaules 100 populārākajos ielu ēdienos.

Šo ēdienu pagatavošana prasa laiku.

Tiem nepieciešama tāda mīlestība un uzmanība, kādu patērētājiem vienkārši nav laika sniegt. Un tāpēc šeit ir darbiņš profesionālajiem pavāriem, kas ieguldīs laiku, lai klienti varētu vienkārši pabeigt ēdiena gatavošanu mājās.

Piemēram, mūsu liellopa krūtiņas recepte... gaļa kārtīgi jāierīvē ar mūsu garšvielām, ar mīlestību jāietin un jācep piecas vai sešas stundas. Tikmēr pavāri varēs izpildīt citus pasūtījumus. Tas ir laiks, kura lielākajai daļai klientu vienkārši nav. Tāpēc viss, kas viņiem jādara, – jāapgauzdē maizītes un jāsaliek ēdiena sastāvdaļas kopā. Vienkārši!

BERLĪNES

RECEPTE INTERNETĀ: recipe.sm/SF22

KARIJA DESIŅAS

Mēdz teikt, ja tu neesi ēdis karija desiņu Berlīnē četros no rīta, tu neesi dzīvojis. Un daļēji tā ir taisnība. Mēs uzskatām, ka izcilu karija desiņu varētu baudīt arī mājās, it īpaši, ja to pagatavojis īsts pavārs un ja mājās tai pievieno mūsu karija mērci. Vai zināji, ka karija desiņa ir **Nr. 1 ielas ēdiens TripAdvisor sarakstā?**

ZEMOS GRĀDOS GATAVOTA LIELLOPA KRŪTIŅA

RĒCEPTE INTERNETĀ: recipe.sm/SF23

AR PIRI PIRI KUKURŪZAS SALSU UN MARINĒTIEM SARKANAJIEM SĪPOLIEM

Lēna lētāku gaļas gabalu pagatavošana šobrīd ir modē. Taču, cik daudz patērētājiem šobrīd ir laika izmantot šo gatavošanas metodi? Ja parūpēsies par ēdiena gatavošanas pirmo posmu, klienti būs vairāk nekā priecīgi pabeigt ēdiena gatavošanu mājās. Vienkārši pievieno komplektam dažas svaigas briošs maizītes, dārzeņus un gardu kukurūzas salsu. Izcils rezultāts garantēts!



LIELLOPA KRŪTIŅA



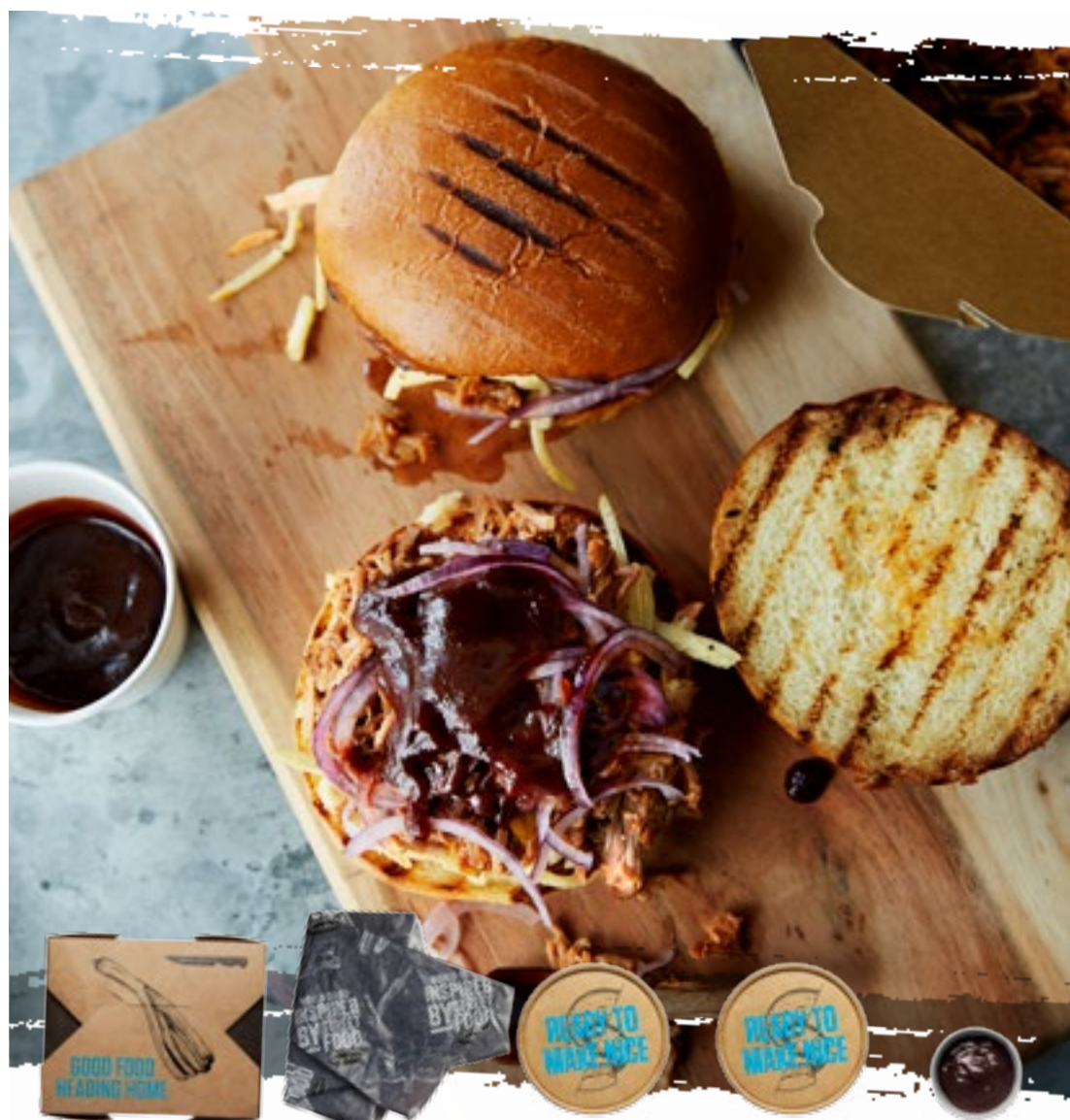
BRIOŠS MAIZĪTES



PIRI PIRI
KUKURŪZAS SALSA



MARINĒTI SARKANIE
SĪPOLI UN SALĀTI



LĒNI GATAVOTA
CŪKGAĻA



BRIOŠS MAIZĪTES



KRAUKŠĶĪGI
KĀPOSTI



MARINĒTI
SĪPOLI



BBQ MĒRCE

LĒNI GATAVOTA CŪKGAĻA

RĒCEPTE INTERNETĀ: recipe.sm/SF24

AR MARINĒTIEM SARKANAJIEM SĪPOLIEM UN KRAUKŠĶĪGIEM KĀPOSTU RULLĪŠIEM

Kurš varētu pretoties sulīgai zemos grādos lēni gatavotai cūkgaļai? Mūsu garšvielu maisījums, kas īpaši paredzēts lēni gatavotai cūkgaļai, padara šo ēdienu viegli un autentiski pagatavojamu. Ievieto iepakojumā kraukšķīgus kāpostus, marinētus sīpolus un papildu BBQ mērci kopā ar mīkstām briošs maizītēm, un vakariņas bez piepūles ir gatavas.

KARĪBU
VIRTUVE IR KLĀT:



JAMAİKAS ASĀ VISTA



PAPAIJAS RĪSI



ASĀ VISTA



JOGURTA MĒRCE



LAIMS UN KORIANDRS

Karību virtuve tiek augstu novērtēta jau pāris gadus, un pietiekami daudz patērētāju uzskata, ka ļoti daudzās ēdienkartēs tās trūkst.

Kamēr pārtikas ražotāji steidzas šo prasību apmierināt, apsteidz tos un piedāvā saviem klientiem Jamaikas aso vistu ar sulīgiem rīsiem, karamelizētiem ananasiem un jogurtu.

Pievieno mūsu pikanto garšvielu maisījumu, kas vistas gaļai piešķirs krietnu asumu pirms nokļūšanas uz pannas. Mūsu bagātīgie un izteiksmīgie **Tellicherry melnie pipari** palīdzēs piešķirt jogurta mērcei pavisam jaunu garšu. Vakariņas nu ir krietni interesantākas. Laiks pasvīst vietējām picērijām, jo klientiem noteikti labāk patiks savās līdzi ņemamajās maltītēs ieviest kaut ko jaunu!

RECEPTĒ INTERNETĀ: recipe.sm/SF25

KOREJIEŠU KIMČI KĀPOSTI UN KŪPINĀTAS, GRILĒTAS VISTAS KESADIJAS

RECEPTĒ INTERNETĀ: recipe.sm/SF26

KoMex – perfekts korejiešu virtuves un meksikāņu ēdienu vienkāršības apvienojums. Pateicoties mūsu jaunajam garšvielu maisījumam, kimči kāpostu pagatavošana nu ir vienkārša un ātra. Vienkārši iemaisi to sakapātos kāpostos un uz kādu brīdi ievieto ledusskapī. Iepakojuma sastāvdaļas, lai gatavojot mājās, varētu piepildīt un viegli apcept kesadijas. Neaizmirsti pievienot svilinoši aso srirača mērci un svaigus, kraukšķīgus salātus.



GRILĒTA VISTA UN
KIMČI KĀPOSTI



TORTIĻAS



SALĀTI



RĪVĒTS SIERS



SRIRAČA MĒRCE

TAIZEMIEŠU PAD THAI RĪSU NŪDELES

RECEPTĒ INTERNETĀ: recipe.sm/SF27

AR LOCINIEM, LAIMU UN SASMALCINĀTIEM ZEMESRIEKSTIEM

Taizemiešu ēdienu karalis. Sasmalcini un apcep sastāvdaļas, lai mājās varētu tās sasildīt un pagatavot līdz galam, pievienojot lociņus, laimu un sasmalcinātus zemesriekstus. Autentiskā taizemiešu garša ir grūti iegūstama? Ne jau ar mūsu jauno Pad Thai mērci.



PAD THAI RĪSU
NŪDELES

LOCIŅI UN LAIMI

SASMALCINĀTI
ZEMESRIEKSTI

PAD THAI MĒRCE

HABANERO ČILI SIERA BURGERS

RECEPTĒ INTERNETĀ: recipe.sm/SF28

AR TELLICHERRY PIPARU MĒRCI

Burgeri vienmēr ielas ēdienu sarakstā ir pirmajā vietā. Un nav grūti noprast – kāpēc. Arī asie ēdieni šobrīd ir ļoti populāri. Tāpēc piedāvājam Habanero čili siera burgeru.

Sagatavo liellopa gaļas kotletes un visas piedevas, lai mājās pabeigtu gatavot brīnišķīgu maltīti, tikai apcepot gaļu un saliekot kopā šo gardo burgeru.



BURGERA GAĻA



BRIOŠS MAIZĪTES



DĀRZENI



HABANERO ČILI
SIERA MĒRCE



TELLICHERRY
PIPARU MAJONĒZE



IELU ĒDIENU GARŠAS, KURAS VĒLIES BAUDĪT ARĪ MĀJĀS

Esam izveidojuši patērētāju iecienītāko garšu kolekciju no visas pasaules virtuvēm. BBQ dūmu aromātam no Amerikas un Meksikas pievienojas ielu ēdienu karaļi no Vācijas un Dienvidaustrumāzijas. Ikvienu garšu piedāvājumā minējuši patērētāji*, kuri vēlētos tās nobaudīt mājās ēdienos, ja vien viņiem būtu laiks tos gatavot.

* Scandinfo klientu aptauja pēc Santa Maria Foodservice pasūtījuma, 2015



PAD THAI MĒRCE, 1000 G



KARIJA MĒRCE BERLĪNES GAUMĒ, 1000 G

GARŠVIELU MAISĪJUMS
MARINĒŠANAI, 400 G



SRIRAČA PIPARU MĒRCE, 1000 G



SIERA UN HABANERO PIPARU MĒRCE, 970 G



GARŠVIELU MAISĪJUMS
KIMČI, 315 G

IERĪVĒJAMĀ MARINĀDE LIELLOPA
KRŪTIŅAI, 600 G



GARŠVIELU MAISĪJUMS CŪKGAĻAI
MEKSIKĀŅU GAUMĒ, 580 G



IERĪVĒJAMĀ MARINĀDE
CŪKGAĻAI, 550 G

GARŠVIELU
MAISĪJUMS VISTAI
JAMAİKIEŠU GAUMĒ,
570 G





PILNS KOMPLEKTS

Vairāk nekā 60 % patērētāju atzīst, ka lieliski reklāmas materiāli iespaido viņu pirkumu izvēli.* Tāpēc esam sagatavojuši lieliskus iepakojuma materiālus mūsu reklāmas un pārdošanas veicināšanas komplektiem.

Klienti atvērs iepakojumu un atradīs tajā visu, kas nepieciešams maltītes pagatavošanai – tostarp atsevišķi iepakotas sastāvdaļas un receptes karti, kurā norādīti pēdējie ēdiena pagatavošanas soļi.

* IGD ShopperVista Channel Focus Guide, 2014

LĒNI GATAVOTAS CŪKGALAS KARNITĀS

RECEPTĒ INTERNETĀ: recipe.sm/SF29

Jā, visbeidzot ir klāt zemos grādos lēni gatavotas cūkgaļas modernā versija, tāpat kā mūsu ģeniālais garšvielu maisījums cūkgaļai meksikāņu gaumē. Īsta, autentiska Meksikas virtuves garša. Vienkārša pagatavošana mājās.

Sāc gatavot cūkgaļu iepriekšējā dienā un pievieno komplektam svaigu gvakamoli, skābo krējumu un papildu koriandru.



CŪKGALAS KARNITĀS



TORTIĻAS



GVAKAMOLE



KORIANDRS



SKĀBAIS
KRĒJUMS



STREET FOOD -
PĀRDOŠANAS
BESTSELLERS!

PELNAS 13.5% PIEĀUGUMS

PIEMĒRS: TIRDZNICĪBAS VIETA, KURA PASNIEDZ
300 MALTĪTES DIENĀ VAI 1500 MALTĪTES NEDĒLĀ

16 % klientu iegādāsies reizi nedēļā = 48 pasūtījumi/nedēļā

36 % klientu iegādāsies reizi divās nedēļās = 54 pasūtījumi/nedēļā

Katrs pasūtījums tiek veikts divām porcijām = 204 papildu porcijas/nedēļā

204 papildu porcijas ir 13,5 %

6,50 EUR par porciju nodrošinās papildus 1326 EUR ienākumus.

VĒLIES UZZINĀT, KĀ SASNIEGT MAKSIMĀLU PĀRDOŠANAS APJOMU?

- Norādi desmit izvēlētās ielu ēdienu garšas un izmanto pievilcīgu iepakojumu ēdiena līdzņemšanai.
- Iesakī savu ēdiena līdzņemšanas pakalpojumu ikvienam klientam.
- Vaicā savai Santa Maria kontaktpersonai, kā mēs varam palīdzēt.

PASAULE IR GARŠU PILNA

SAZINĒS AR MUMS, LAI GŪTU VAIRĀK IEDVESMAS

IEMARINĒ
TO!



SAZINĒS AR MUMS, LAI GŪTU VAIRĀK IEDVESMAS
WWW.SANTAMARIAFOODSERVICE.COM

santamaria.lv [f /santamarialatvija](https://www.facebook.com/santamarialatvija) [i /santamaria_latvija](https://www.instagram.com/santamaria_latvija)