



Koncept Eat&Go

Podsumowanie, rozwój, przyszłość

Piotr Kwiatkowski - *Dyrektor Biura ds. Sprzedaży Pozapaliwowej, Unimot S.A.*

Dlaczego tworzymy własną markę

- Trend rynkowy – wszyscy główni gracze na rynku stacji paliw rozwijają własne koncepty gastronomiczne
- Sprzedaż pozapaliwowa stanowi bardzo istotny element strategii rynku stacji paliw / BUDOWA PRZYCHODU

Eat&Go



Eat&Go nie odnosi się wyłącznie do kawy, lecz obejmuje pełną ofertę gastronomiczną

„Dobrze zjedz i ruszaj w dalszą drogę” – to nasze główne przesłanie dla kierowców

Produkty marek własnych / po co?

- Wyższe marże i lojalność wobec marki
- Unikalne produkty dostępne wyłącznie w sieci AVIA
- Potwierdzony sukces w Polsce – wysoki poziom oceny i akceptacji Klientów



Eat&Go kawa ziarnista pakowana po 250g i 1 kg.

Eat&Go kubki papierowe wielokrotnego i jednorazowego użytku

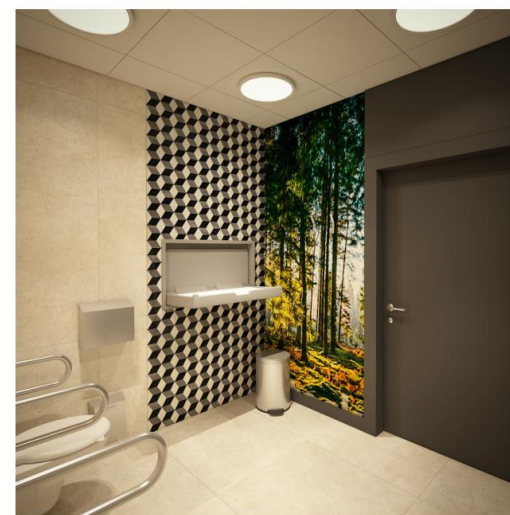


Eat&Go a projekt sklepu

- Styl nowoczesny: łagodne, harmonijne barwy i drewno
- Nowoczesny i elegancki wygląd konceptu zwiększa zainteresowanie klientów
- Podział stacji na strefy: sprzedażową, kawową oraz bardzo istotną strefę wypoczynku



Eat&Go a projekt sklepu



Eat&Go – kawa - kącik kawowy

Oferujemy dwie wersje kącika kawowego – do zabudowy lub wolnostojącą, które dostosowujemy do indywidualnych potrzeb budynku. Oferta - cenniki dostępne są w dwóch formach: drukowanej i elektronicznej.



Wersja wbudowana w zabudowę



Wyspa może być dwustronna lub jednostronna

Eat&Go – hot dog / przekąski

MINI: (parówki i kiełbaski)



STANDARD: (parówki i kiełbaski oraz produkty mrożone typu zapiekanki)



MAXI: (parówki i kiełbaski, mrożone produkty typu kurczaki oraz produkcja własna ze świeżych składników)



W zależności od rodzaju stacji oraz otoczenia pomagamy w doborze odpowiedniego konceptu



Eat&Go – koncept restauracja

(śniadania, przekąski, obiady i desery)



PRZYSTANEK NA
DOMOWY OBIAD
W GODZINACH 12:00-16:00

Zestaw
obiadowy tylko
14⁹⁹
Cena regularna: 19,99 zł

Eat&Go

Promocja na zestawy obiadowe obowiązuje
od 02.07 do 16.07.2026 r.



Eat&Go – koncept restauracja / Co możemy zapewnić?



- ▶ Branding wewnętrzny i zewnętrzny
- ▶ Wsparcie projektu już od etapu projektowania
- ▶ Materiały i wsparcie marketingowe
- ▶ Wsparcie systemowe i działu sprzedaży
- ▶ Receptury, manuale, szkolenia, potrzebna dokumentacja: HACCP, wykaz wartości odżywczych i alergenów
- ▶ Kubki, opakowania, produkty marek własnych oraz pełną dokumentację spełniającą wymogi PPWR