**КАК ФОРМИРУЕТСЯ ЦЕНА НА НАШИ БЛЮДА?**

Технологический отдел и отдел ценообразования совместно разрабатывают меню с учетом того, что наши клиенты ожидают вкусную и разнообразную еду каждый день. Ожидают правильный размер порций: чтобы было достаточно, чтобы наесться, но не переплачивать за лишнее. Мы занимаемся регулярным мониторингом рынка для того, чтобы предложить самое лучшее соотношение "качество/цена". Можете просто заказать и проверить.

**ЕСЛИ ЦЕНА И ТАК УЖЕ ЛУЧШАЯ, ТО КАК ПОЛУЧИТЬ СКИДКУ?**

Мы заинтересованы в привлечении новых клиентов и сокращении расходов, поэтому есть следующие варианты получить скидку:

* При смене Вашего текущего поставщика и переходе к нам.
* При приводе нового клиента.
* Объемная скидка при крупном заказе.
* Самовывоз заказа.
* Индивидуальное меню.
* Ваша хорошая идея.

**ПРИ СМЕНЕ ВАШЕГО ТЕКУЩЕГО ПОСТАВЩИКА И ПЕРЕХОДЕ К НАМ**

Мы уверены, что наш сервис доставки еды - лучший в Москве. Мы кормим наших постоянных клиентов каждый день вот уже на протяжении многих лет - это лучшее подтверждение. Если в настоящий момент Вы пользуетесь услугами другого сервиса, мы готовы дать Вам повод попробовать заказать обеды у нас и убедиться самим, кто лучше.

Скидка 50% предоставляется на заказы в течение недели. Распространяется только для новых клиентов. Для предоставления такой скидки - укажите информацию о предыдущем поставщике в комментариях к заказу и ответьте на несколько вопросов оператора.

**ПРИ ПРИВОДЕ НОВОГО КЛИЕНТА**

Классическая история "приведи друга". Сообщите нам, что Вы порекомендовали нас своим партнерам/соседям/клиентам. При получении заказа от нового клиента мы сделаем Вам скидку, как хорошему рекомендателю.

Скидка 10% будет предоставляться рекомендателю в те дни, когда новая новый клиент делает заказ. Скидка действует в течение календарного месяца с даты первого заказа. И не забудьте, чтобы новый клиент указал в комментариях в первом заказе, по чьей рекомендации он пришел.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ МЕНЮ**

В ряде ситуаций нужно учесть дополнительные требования, связанные со спецификой работы фирмы-заказчика. Это может быть связано с графиком питания, спецификой работы: стройка, склад, съемки, клиника и др. В соответствии с пожеланиями заказчика мы можем уменьшить или увеличить порции, сделать их более или менее калорийными. Нередко бывает ситуация, когда у заказчика есть предопределенный бюджет на питание работника в день и в него нужно уложиться. Обращайтесь, мы постараемся придумать вариант, который подойдет именно Вам!

**ВАША ХОРОШАЯ ИДЕЯ**

Мы заинтересованны в поиске новых клиентов и оптимизации затрат предприятия. Если у Вас есть хорошая идея партнерства, которая поможет нам в этом - расскажите. Мы всегда открыты к новым идеям и возможностям сотрудничества.