HEALTHY FOOD DELIVERY PROJECT

Business plan

Olexander Holovan aholovan@kse.org.ua Yuri Primush yprimush@kse.org.ua Maryia Golub mgolub@kse.org.ua



CONTENTS

1. EXECUTIVE SUMMARY	2
2. GEOPOLITICAL AND MACROECONOMIC ANALYSIS	2
2.1 GEOPOLITICAL AND MACROECONOMIC ANALYSIS	ر
2.2 MACROECONOMIC ANALYSIS	
Z.Z IVIACROECONOMIC ANALYSIS	4
3. TAX LEGISLATION AND REGULATION	
3.1 Taxes	5
3.2 REGULATION	5
4. INDUSTRY ANALYSIS	7
4.1 WORLD FOOD DELIVERY	
4.2 FOOD DELIVERY IN UKRAINE	
5. COMPETITORS' ANALYSIS	Q
5.1 PORTER FIVE FORCES	
5.2 Competitors	
C.2 COM 211 ONC	
6. Project Description	12
6.1 PROBLEM AND PRODUCT	12
6.2 BUSINESS MODEL AND STRATEGY	13
6.3 Organizational structure	16
6.4 IMPLEMENTATION PLAN	16
7. FINANCIAL MODEL	18
7.1 Revenue	
7.2 Cost	
7.3 FINANCIAL RATIOS	
8. VALUATION	22
9. RISKS	24
9.1 Market risks	
9.2 OPERATIONAL RISKS	
9.3 STRATEGIC RISKS	
9.4 FINANCIAL RISKS	
10. SWOT	20
	_
10.1 STRENGTHS	_
10.2 OPPORTUNITIES	
10.4 THREATS	∠٥
11. APPENDIXES	30

1. Executive Summary

Problem: Rising cost of time + Low care about health => Malnutrition

Solution: Full meal subscription

Model: Website + Kitchen + Delivery

Product: Daily rations (+ possibly confectionary, separate meals)

Client: Hourly wage of 250+ UAH, and living alone

Acquisition: Partnerships with Fitness Coaches, Doctors, Bloggers + Ads

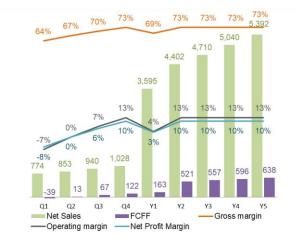
Geography: Kyiv, Ukraine; 15-50k potential clients out of 2.8M population Industry: ₹80-160M in 2020, expected to grow 8%+ CAGR till 2023

Risks: High macroeconomic and competition risks

Bad case Real case

Eategy

Healthy nutrition for successful life



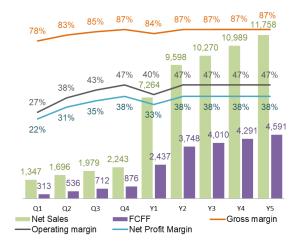


Figure 1. Revenue, FCFF and margins: pessimistic and realistic scenarios

2. Geopolitical and macroeconomic analysis

2.1 Geopolitical analysis

Ukraine is an Eastern European country with area of 580K square kilometers, population of about 44.6M people, and GDP per capita of 3,095\$ in 2018 according to World Bank.

The political situation in Ukraine is unstable. It has been experiencing a military conflict in the Eastern Part since 2014. And also, in 2014 a part of its territory, a Crimean Peninsula was annexed by the Russian Federation. However, the consequences of war are imperceptible in regions, which are not suffering from direct aggression.



Figure 2.1 Ukraine and its neighbors

Kyiv is the biggest city and the capital of Ukraine. In 2018 the number of its permanent residents increased by 0.6% and constituted 2.9M people. Such growth was by 85% caused by migration, and this trend is expected to be present in the future.

2.2 Macroeconomic analysis

Ukraine is ranked 64th by Doing Business 2020 after strengthening its position on average by 6 steps per year since 2015. And there are good macroeconomic trends for food delivery business in 2019 as evidenced by Figure 1.2:

- 1) Real Gross Domestic Product (GPD) per capita and real wages are growing since 2016;
- 2) Consumer Price Index (CPI) approaches 5% target due to efficient monetary policy of the National Bank of Ukraine;
- 3) Credit resources are available; however interest rates are quite high (about 20%).

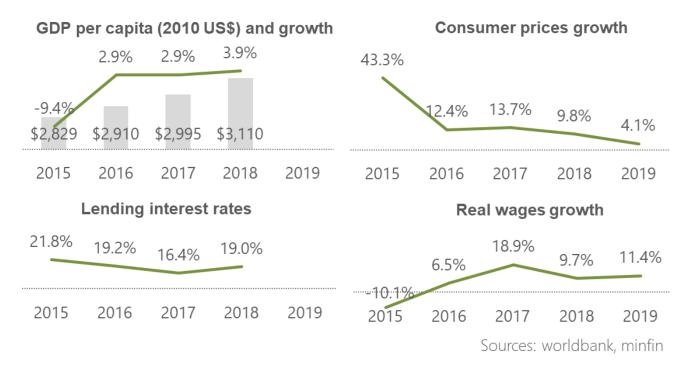


Figure 2.1 Selected macroeconomic variables, Ukraine

But the prospects became uncertain after the world recession started in 2020. It caused substantial doubts about the maintenance of the upward trends in real incomes growth.

3. Tax legislation and Regulation

3.1 Taxes

The tax system of Ukraine is complicated and accounts for about 20 taxes. The main taxes which are usually faced by a business in Ukraine are:

- 1) Corporate income tax (general rate is 18%);
- 2) Value added tax (standard rate is 20%, actually paid by final consumers of goods and services, but the seller has to send the payment to the budget; also a firm has a right to get a VAT refund from the government after it pays to suppliers for some purchase);
- 3) Payroll tax or State Social Insurance Contribution (22% from total salary of employees, paid by the employer);
- 4) Personal Income tax (standard rate is 18%, dividends 5-18%);
- 5) Military fee (1.5% on income subject to Personal Income Tax);
- 6) Simplified tax regime for individual entrepreneurs (lets avoid paying corporate income tax, and VAT; rates depend on the requirements including amount of revenue, number of employees and some others, and range from \$7 to 5% of gross income; also used to avoid paying the payroll tax when registering employees as individual entrepreneurs)

Restaurants and food delivery businesses typically look for tax optimization through registration of numerous individual entrepreneurs to benefit from simplified tax regime, but in this case dividends cannot be paid.

3.2 Regulation

The legal requirements for the healthy delivery service in Ukraine are:

- 1) Registration of the legal entity (few days);
- 2) Cash register (1 week);

- 3) Fire safety declaration (2 weeks; usually already available in kitchens for rent);
- 4) Project documentation (7 days);
- 5) Certificate of quality (few days);
- 6) Hazard analysis and critical control points (the most labor intensive document, can be developed up to 6 six months, contains many chapters on identifying and managing food safety related risk).

All kitchens are subject to inspections by the State Fiscal Service of Ukraine, State Service of Ukraine of Food Safety and Consumer Protection, and The State Emergency Service of Ukraine.

4. Industry analysis

4.1 World food delivery

Online food delivery industry is expected to grow with GAGR of 7.5% from 2017 to 2024. The Platform-to-delivery segment, which unites such services as healthy rations delivery, constitutes 46% of total market in 2017, but becomes about 50% in 2019 and is going to constitute 52% of the market in 2024. The main drivers are digitalization, and income growth.

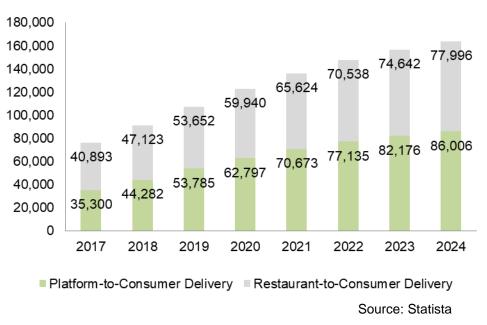


Figure 4.1.1 World food delivery, \$ M

4.2 Food delivery in Ukraine

In Ukraine Platform-to-Consumer has a 4 times lower share than Restaurant-to-Consumer, constituting \$5M vs. \$21M respectively in 2019. But the relationship is expected to change and in 2014 Platform-to-Consumer is expected to be only 2.2 times smaller. The total food delivery market is expected to grow at 8% GAGR, and Platform-to-Consumer share at 15% CAGR.

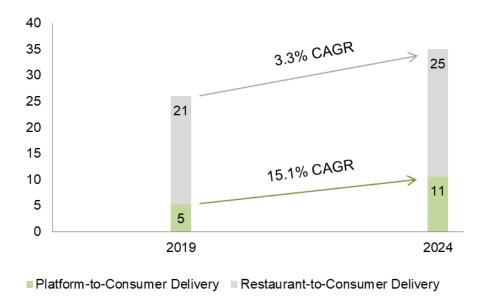


Figure 4.2.1 Ukraine food delivery, \$ M

The data on Kyiv market is publicly unavailable, so we estimate the healthy ration delivery market as a percentage of Kyiv population. The assumptions are that 5-10% of Kyiv residents earn 250+ UAH per hour and 1-20% out of those are single. Then the potential market size is 14-56K clients, and given the ration price of 550 UAH, the potential yearly Kyiv market size for our product is from 2.7B to \$11B UAH.

There are already 20+ competitors in this market in Kyiv, and if we assume that each has 20-40 clients, then the current market has 400-800 clients, which corresponds to 79-158M UAH.

5. Competitors' analysis

5.1 Porter five forces

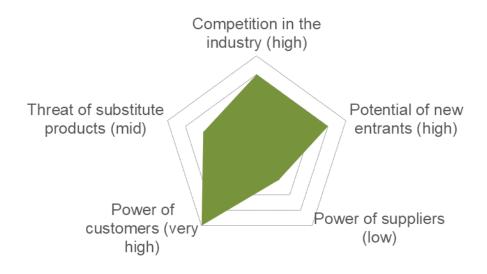


Figure 5.1.1 Porter 5

- 1) Threat of competition high (there are 20+ existing competitors in Kyiv, almost all of them already have a well-developed technology, strong client relationships, hired agents and high quality website);
- 2) Threat of new entrants high (entry investment of about 200,000 UAH is enough to get the ball rolling in the similar business given the availability of the fully equipped kitchen for rent);
- 3) Power of suppliers low (there are at least 5 large suppliers of core ingredients, but only a few special e.g. allergy free products suppliers);
- 4) Power of customers very high (they have minimal constraints to switch the healthy nutrition provider, the ways to tight them is by offering them loyal discounts and sell long duration programs);
- 5) Threat of substitute products medium (there are few substitutes, which are summarized in Figure 4.1.2, but they fit different clients in terms of ratio «cost-of-time-to-health»)

	delivery	Restaurant delivery	to-cook	catering
Time	<u>++++</u>	+++	++	+
Health	<u>++++</u>	++	+	+++
Price	<u>++</u>	+	++++	+++

Figure 5.1.2 Substitute products

5.2 Competitors

According to the peers' shares of web traffic, the market of healthy food delivery is oligopolistic: 71% of traffic in 2019 belongs to 3 firms (Figure 4.2.1). However, traffic shares do not necessarily represent the true market structure, but better approximation is not available.

Therefore we conclude that three largest competitors are: Timeeat, Yaro and Foodex. Out of them Yaro is the premium oriented one, while our target audience is above average income clients earning 250+ UAH per hour (because an average person spends 2 hours a day for cooking, so theoretically he would be indifferent between ordering a 500 UAH ration and self-catering). So, our main competitors are: Timeat with market share of about 37% and Foodex with market share of about 12%.

On the right graph in Figure 4.2.1 the adjusted price ranges for 1600kkal rations are plotted. The adjusted price range means that lower boundary represents the price with duration discounts considered (but not considering the first order discount) and upper boundary without discounts. The 1600kkal ration was chosen for comparison not arbitrary, firstly, it is the most common ration in the industry given that most clients want to lose weight, and, secondly, different companies have different standardized portions, so the comparison base had to be chosen (the prices of the nearest ones to 1600kkal were averaged in cases when no 1600kkal ration was offered). The median lower and upper boarders are 531 and 560 UAH respectively.

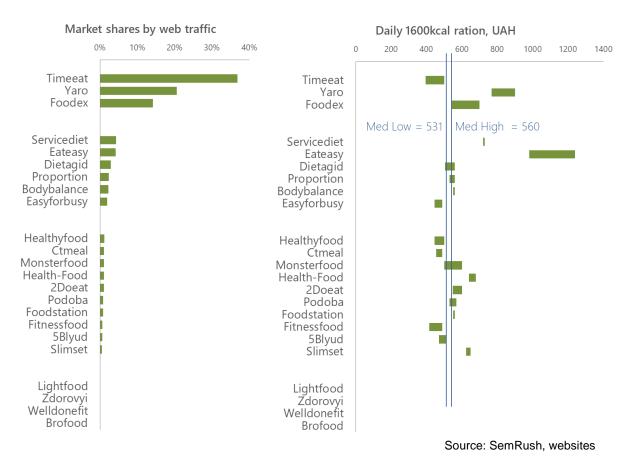


Figure 5.2.1 Competitors

The detailed analysis of each competitor is given in Appendix 1. They key differences except the market share and price between competitors are:

- 1) Number of programms offered (from 1 universal to 25+ by Foodex);
- 2) Trial order policy (from 50% discount by Timeeat to zero discount);
- 3) Period options (from minimum 1 day, to minimum 5 days);
- 4) Working days (interesting fact is that the biggest competitor Timeeat is the only one who delivers everyday rations 4 days a week);
- 5) Operating area (with suburbs or without);
- 6) Offline cafes (Yaro and EatEasy have few) and other products (desserts, lunches);
- 7) Other (gifts like termobag, discounts during quarantine, club cards).

6. Project Description

6.1 Problem and Product

The problem we are trying to solve is malnutrition. It is a condition which occurs when a person's diet contains too much or not enough nutrients, and thus causing health problems. The problem affect every country in the world (https://www.unicef.org/press-releases/2018-global-nutrition-report-reveals-malnutrition-unacceptably-high-and-affects).

Malnutrition is caused by two main drivers: poverty and lack of care. We are aiming to address the second driver. It is especially relevant for big cities and caused by three main reasons:

- 1) Time constraints given the high pace of modern life, which does not allow people to spend enough efforts for shopping and cooking;
- 2) Time lag, meaning that people often start being concerned with the quality of their nutrition when health problems arise;
- 3) Nutrition balance and variety, which is hard to achieve without economies of scale and medical expertise.

The most popular ways to organize nutrition are self-catering and nutrition outsourcing. The latter has advantages in time spent and quality, and can be beneficial in terms of opportunity cost of time.

The service we are going to create is healthy meal subscription, which would be an appropriate solution for the problem of malnutrition for the target audience constituting according to our estimates from 14,000 to 56,000 people, out of whom only 1,000-2,000 people are currently using such services in Kyiv in 2020.

Healthy meal subscription is the delivery of prepared rations to subscribers every day. The rations are healthy and balanced. This prevents clients from spending time for shopping, cooking and nutrition planning, and is cheaper than restaurant food per calorie. Three main needs which can be solved with healthy meal subscription are:

- 1) Weight losing;
- 2) Mass gain;
- 3) Balanced nutrition.

6.2 Business model and Strategy

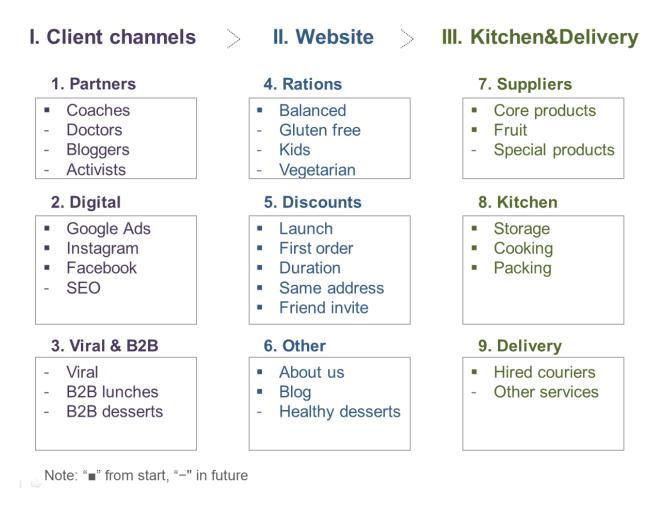


Figure 6.2.1 Business model

The business model consists of three key elements, and each of them has 3 parts.

- I. Client channels (characterize the ways of client acquisition):
 - Partners (these are the agents, who would recommend our product to potential customers for a fee, which can be either the percentage of sales thanks to a particular agent or a fixed fee when client-agent connection is hard to identify):
 - Coaches (working in gyms, swimming pools, other sport centers, or training client's at home, or via internet; this is category with whom we are going to work from the lauch);

- Doctors (nutritionists, endocrinologists, massage therapists, pediatricians, physicians...);
- Bloggers (nutrition, healthy lifestyle, sport...);
- Activists (clubs by interests, organizations of pregnant women, nutritionists, celiac...);
- Digital (online ways of client acquisition):
 - Google Ads;
 - Social networks (including Instagram, Facebook, TikTok, Tinder...);
 - Search engine optimization (related to website optimizing in order to get more unpaid traffic, postponed for later since expensive and hardly over performing paid ads in this market);
- 3. Viral&B2B (growth via recommendations from client to another potential client, and growth via sales to other companies: cafes, restaurants, offices...);
- II. Website (a landing page with professional design):
 - 4. Rations (freshly prepared healthy rations consisting of 3-6 meals per day, delivered each morning, with at least 3 weeks of unique dishes):
 - Balanced (standard ration containing appropriate number of calories based on client needs: to keep healthy and fit, to lose weight, to gain mass; this is the only ration which will be launched from the very beginning);
 - Sophisticated (free of gluten, lactose, sugar, meat, or containing just seafood etc.).
 - 5. Discounts (necessary for getting new clients and keeping the existing ones):
 - Launch (associated with business launch, important to get more clients from the very beginning);
 - First order (first 1-3 days, allows customers to taste and make a decision on whether to buy a longer term plan);
 - Duration (benefits those clients, who are ready to order for long period of time, for example 2+ weeks; increases in the length of the period);

- Same address (benefits people leaving together, since delivery to one address is cheaper);
- Friend invites (an opportunity for an existing client to get a fee for bringing an additional client for the business);
- 6. Other (related to website excluding rations and discounts):
 - About us (information about the company, owners, team, kitchen, supplier details...)
 - Customer reviews (with links to social networks of reviewers)
 - Blog (articles on healthy nutrition and links to social networks)
 - Healthy desserts (launched later)
- III. Kitchen&Delivery (operational part):
 - 7. Suppliers:
 - Core products (Metro Cash and Carry, Ashan, Fozzy, Dary Pryrodi);
 - Special products (Freshdirect, Bezglutex, Glutenoff);
 - 8. Kitchen (rent a kitchen with area of 40+ m2, this will be enough to produce up to 100 rations per day):
 - Storage (to store the ingredients);
 - Cooking (with chef cook in charge);
 - Packing (using eco containers, allowed to heat in the microwave);
 - 9. Delivery (every morning from 6 to 11 am):
 - Hired couriers (with cars or scooters, fridge is important in summer);
 - Services like Glovo, Raketa...(create demand, but take 20-30% of a bill).

6.3 Organizational structure

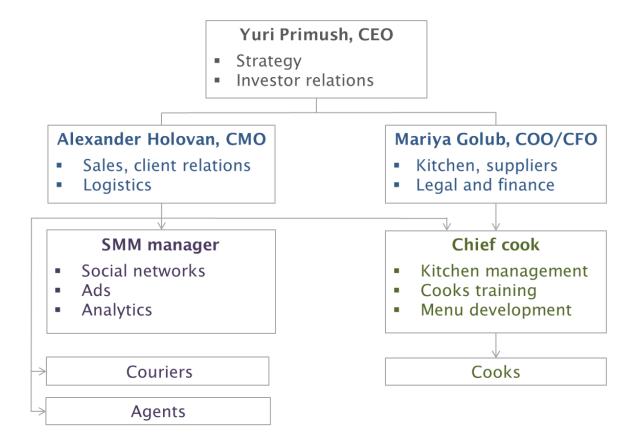


Figure 6.3.1 Organizational structure

Three founders will take top management positions (CEO, CMO, and COO/CFO) and will have to agree on strategic initiatives together. The middle management role is taken by chief cook. The organizational chart and responsibilities are summarized in Figure 5.3.1.

6.4 Implementation plan

The time needed to finish preparation for launch is 4 weeks. The implementation plan is summarized in Figure 5.4 below consists of three elements:

1) Ration development (will be executed by chief cook, who will develop the meals, technology, write the technical instructions, then a kitchen has to be rented for preparation and further focus group testing);

- 2) Preliminary agreements with future suppliers, employees, cleaners, agents; SMM manager is to be hired 2 weeks before launch to start the pre-launch ad campaign);
- 3) Website, Design, Legal issues on outsoursing.

	Ration	Agreen	nents	Outsou	rcing
Week 1	Chief develops a balanced nutrition plan:	Kitchen selection			Design
Week 2	5 daily meals for 21 days	and rent		Website	Package
Week 3	Cooking and focus group testing: single gym visitors, aged 25+	Choice of suppliers	Hiring coaches	WEBSITE	Logal
Week 4	Nutrition plan adjustments	Hiring cooks, cleaners and couriers		SMM expert hiring	Legal

Figure 6.4.1 Implementation plan

7. Financial model

I. Revenue

1. Coaches

 Coaches are reached regularly, they have acquisition, retention rates, and a flow of clients

2. Web Ads

 Ads budget consists of SMM manager's salary and CPC; client acquisition rate is lower for ads

3. Clients

- Clients enter our website and % of them order a monthly program using a promo code
- Part of them make an order next month

II. Cost

4. Fixed

 Kitchen rent, utilities, chief and SMM salaries, ads, equipment service

5. Variable

 Cook and courier salaries, ingredients, packages, sales bonus for coaches

5. Taxes

VAT, payroll, income tax

6. Unexpected cost

20% of total cost

Figure 7 Revenue and Cost summary

7.1 Revenue

In the first year the major share of revenue is generated by one type of agents – coaches. They will be reached before the launch until 20 coaches will be hired, and then 4 coaches per month. After being reached, they are assumed to have an agreement rate of 60-70%, a number of existing clients in range of 10-12 and a flow of 3-4 new clients per month. Then, we have an assumption on the client acquisition rate (who make a purchase after speaking with their coach) of 8-10%. Each client order the ration for the first month using a promo code for 80% discount and has a monthly retention rate of 60-65%.

The rest of revenue in the first year is generated by clients acquired online using social networks ads and Google Ad. For that purpose a monthly ads budget of 15,000 UAH is planned, and cost per click of 7 UAH. The assumption on client acquisition rate for this channel is much lower: 0.2-0.3%.

Table 7.1.1 Revenue projections

PROJECTIONS			BAD CASE					REAL CASE					
MARKET PENETRATION		 MO	Q1	Q2	Q3	Q4	Y1	MO	Q1	Q2	Q3	Q4	Y1
Coaches reached	ppl.	33	12	12	12	12	48	29	12	12	12	12	48
Coaches hired	ppl.	20	7	7	7	7	29	20	8	8	8	8	34
Coaches cumulative	ppl.	20	27	34	42	49	49	20	28	37	45	54	54
Coaches lost	ppl.	0	13	18	22	26	80	0	7	9	12	14	42
Coaches active cumulative	ppl.	20	22	28	34	40	40	20	26	33	41	49	49
Clients flow from coaches	ppl.	200	208	236	275	314	1,033	240	330	404	484	565	1,783
Clients acquired from coaches	ppl.	17	17	20	23	26	86	24	33	40	48	56	178
Clients active cumulative from coaches	ppl.	17	15	16	19	21	21	24	30	37	44	52	52
Clients flow from web	ppl.	1 2,143	6,429	6,429	6,429	6,429	25,714	2,143	6,429	6,429	6,429	6,429	25,714
Clients acquired from web	ppl.	4	13	13	13	13	51	6	19	19	19	19	77
Clients active cumulative from web	ppl.	4	9	10	11	11	11	6	15	17	18	18	18
Clients total active cumulative	ppl.	21	24	27	29	32	32	30	45	54	62	70	70
Clients use promocodes	ppl.	21	30	33	36	39	138	30	52	60	68	76	255
Clients without promocode cumulative	ppl.	0	14	16	17	19	19	0	27	33	39	44	44
		 <u>M0</u>	Q1	Q2	Q3	Q4	Y1	M0	Q1	Q2	Q3	Q4	Y1
Revenue													
Sales	€k	-	968	1,066	1,175	1,286	4,494	-	1,683	2,121	2,473	2,803	9,080
VAT	€k	-	194	213	235	257	899	-	337	424	495	561	1,816
Net sales	<u>€ k</u>	լ - ∣	<u>774</u>	853	940	<u>1,028</u>	3,595	L -	1,347	1,696	1,979	2,243	7,264

According to the model, in the end of the first year we expect to have 32 clients in pessimistic scenario and 70 clients in the realistic one. Given the gross price of 500 UAH the net revenue in the end of the first year is expected to be 4.5-9M UAH, corresponding to 1-5% of the market.

7.2 Cost

Cost are divided into pre-launch, variable and fixed ones. Also, all taxes are considered, and unexpected cost assumed to be 20% of total cost. Detailed assumption on costs can be found in Appendix 2.

The pre-launch investment of 795K UAH is needed. It consists of equipment, cooking and legal consulting, chef salary, ingredients for test meals preparation, ads badget and SMM expert salary, and first month kitchen payment.

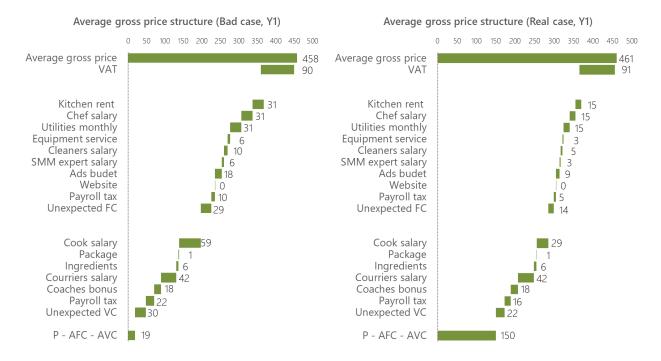


Figure 7.2.1 Price structure

As for first year cost, the Figure 6.2.1 shows that in the pessimistic scenario case the shares of average fixed and average variable cost are the same, but in the realistic scenario the average variable cost are 29% of price comparing to the fixed cost of 19%. This happens due to economies of scale, the revenue generating assumptions in the realistic scenario led to higher sales. The biggest cost items are courrier salary, cook salary, and kitchen.

7.3 Financial ratios

Under pessimistic scenario, the projected net income margin in the first year is 3%, while under realistic scenario it is 33%. Such a low value under pessimistic scenario is caused by net loss in the first quarter and zero net income in the second quarter. Therefore, intial investment under pessimistic scenario should be increased by the amount of net loss in the first quarter from 795K to 830K UAH.

Business has no debt, therefore financial leverage is 100%. The summary on key fianncial indicators is given in Table 7.3.1.

Table 7.3.1 Financial ratios

FINANCIAL RATIOS		В	AD CAS	SE			R	EAL C	ASE	
	Q1	Q2	Q3	Q4	Y1	Q1	Q2	Q3	Q4	Y1
Profitability ratios										
Gross profit margin	64%	67%	70%	73%	69%	78%	83%	85%	87%	84%
EBTDA margin	-7%	2%	8%	14%	5%	28%	38%	44%	47%	41%
EBT margin	-8%	0%	7%	13%	4%	27%	38%	43%	47%	40%
Net Profit Margin	-7%	0%	6%	10%	3%	22%	31%	35%	38%	33%
Activity ratios	 					 				
Total Asset Turnover	185%	204%	205%	209%	731%	255%	328%	392%	454%	1471%
Fixed Assets Turnover	175%	198%	224%	252%	879%	304%	393%	471%	548%	1777%
ROA	-10%	0%	9%	17%	17%	45%	81%	110%	140%	385%
Financial Leverage	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
ROE	-10%	0%	9%	17%	17%	45%	81%	110%	140%	385%
COGS-to-Revenue	36%	33%	30%	27%	31%	22%	17%	15%	13%	16%

8. Valuation

Discounted cash flow (DCF) approach is used for valuation. The cash flows are calculated as difference between net sales from one side and fixed, variable, tax and unexpected cost from another side. The financial variables for each quarter of the first year are estimated based on financial model assumptions, the subsequent years are estimated as the fourth quarter of the first year multiplied by a factor of four and augmented with a constant yearly growth rate of 7%. The future growth rate is calculated as a sum of targeted inflation by the national Bank of Ukraine, and expected yearly GDP growth rate of 2%.

Since business has no debt, cost of equity is used as a discount factor in DCF modeling. According to Damodaran, the current equity risk premium for Ukraine is 18%, it is added to Ukrainian Government Bond Yield of 18% to obtain the cost of equity of 31% (beta is assumed to be equal to one).

The projections of free cash flow to firm are made for 5 year. The obtained net present value (NPV) in pessimistic scenario is 646K UAH and in realistic scenario is 646K UAH. The corresponding IIRs are 44% and 345% respectively.

Table 8.1 Valuation: pessimistic scenario

Ukrainian Government Bond Yield	18%	CF0	₹k	-795	NPV (5y)	€k	192
Equity Risk Premium by Damodaran	13%	CF1	₹k	163	IRR(5y)	%	44%
Assumed beta	1	CF2	₹k	521			
Estimated WACC	31%	CF3	€k	557			
		CF4	€k	596			
Targeted inflation by CB	5%	CF5	₹k	638			
Expected y/y real GDP growth	2%						
Growth y/y	7%						

Table 8.2 Valuation: realistic scenario

		REAL C	ASE				
Ukrainian Government Bond Yield	18%	CF0	€k	-795	NPV (5y)	€k	5,885
Equity Risk Premium by Damodaran	13%	CF1	₹k	2,437	IRR(5y)	%	345%
Assumed beta	1	CF2	₹k	3,748			
Estimated WACC	<u>31%</u>	CF3	₹k	4,010			
		CF4	₹k	4,291			
Targeted inflation by CB	5%	CF5	₹k	4,591			
Expected y/y real GDP growth	2%						
Assumed y/y growth rate	7%						

	IRR(5y)		Unexp	ected co	st as shar	e of total	cost			IRR(5y)		Unexpe	ected cos	st as shar	e of tota	Lost	
	44%	10%	13%	17%	20%	23%	27%	30%		345%	10%	13%	17%	20%	23%	27%	30%
	10%	85%	72%	59%	46%	34%	21%	8%		10%	420%	393%	368%	345%	324%	304%	285%
	9%	84%	71%	58%	46%	33%	21%	8%		9%	420%	393%	368%	345%	324%	304%	285%
Croudb v/v	8% 7%	83% 82%	70% 69%	57% 56%	45% 44%	32% 32%	20% 19%	7% 6%	Croudh w/w	8% 7%	420% 420%	393% 393%	368% 368%	345% 345%	324% 324%	304% 304%	285% 285%
Growth y/y	6%	82%	68%	55%	44%	31%	18%	5%	Growth y/y	6%	420%	393%	368%	345%	324%	304%	285%
	5%	81%	67%	54%	42%	30%	18%	5%		5%	420%	393%	368%	345%	324%	304%	285%
	4%	80%	66%	54%	41%	29%	17%	4%		4%	420%	393%	368%	345%	324%	304%	285%
												_					
	IRR(5y) 44%	4%	6%	ym clien 8%	it acquisiti 10%	on rate 12%	14%	16%		IRR(5y) 345%	4%	6%	3ym clien 8%	t acquisit 10%	ion rate 12%	14%	16%
	75%	52%	119%	182%	244%	307%	370%	433%		75%	213%	315%	417%	519%	622%	724%	826%
	70%	-2%	68%	125%	180%	235%	289%	344%		70%	154%	244%	334%	423%	512%	602%	691%
	65%	#NUM!	21%	77%	128%	176%	224%	272%		65%	106%	187%	266%	345%	424%	503%	582%
Client retention	60%	#NUM!	-48%	35%	84%	128%	171%	214%	Client retention	60%	64%	140%	211%	281%	352%	422%	492%
	55%	#NUM!	#NUM!	-10%	45%	87%	127%	166%		55%	26%	99%	165%	228%	292%	355%	418%
	50% 45%	#NUM! #NUM!	#NUM! #NUM!	#NUM! #NUM!	6% #NUM!	51% 17%	89% 56%	125% 90%		50% 45%	-17% #NUM!	64% 32%	126% 92%	184% 146%	241% 198%	298% 250%	355% 302%
	4070	#INOIVI:	#INOIVI:	#INOIVI:	#INOIVI:	17 /0	30%	90%		45%	#INOIVI:	3270	9270	140 /0	19070	250%	30276
	IRR(5y)			Veb clier	nt acquisit	ion rate				IRR(5y)			Veb clien	t acquisit	tion rate		
	44%	0.1%	0.2%	0.3%	0.4%	0.5%	0.6%	0.7%		345%	0.1%	0.2%	0.3%	0.4%	0.5%	0.6%	0.7%
	95%	6%	70%	126%	180%	234%	288%	343%		95%	272%	330%	389%	448%	508%	568%	628%
	90% 85%	-4% -17%	62% 53%	116% 107%	169% 158%	222% 210%	275% 261%	327% 312%		90% 85%	260% 249%	317% 304%	374% 360%	432% 416%	491% 473%	549% 530%	608% 587%
Promocode	80%	-34%	44%	97%	148%	197%	247%	297%	Promocode	80%	237%	291%	345%	400%	456%	511%	567%
	75%	#NUM!	34%	87%	137%	185%	234%	282%		75%	225%	278%	331%	384%	438%	492%	546%
	70%	#NUM!	24%	77%	126%	173%	220%	267%		70%	214%	265%	316%	368%	421%	473%	526%
	65%	#NUM!	14%	67%	115%	161%	206%	252%		65%	202%	252%	302%	352%	403%	454%	505%
	IRR(5v)			C	ook salarv	,				IRR(5v)			Co	ook salary	,		
	IRR(5y) 44%	9,000	10,000	Co 11,000	ook salary 12,000		14,000	15,000		IRR(5y) 345%	9,000	10,000	11,000	ook salary 12,000	13,000	14,000	15,000
	44% 13,000	45%	38%	11,000 29%	12,000	13,000 12%	2%	-9%		345% 13,000	329%	322%	11,000 315%	12,000 309%	13,000 302%	295%	289%
	44% 13,000 12,000	45% 53%	38% 45%	11,000 29% 37%	12,000 21% 29%	13,000 12% 20%	2% 11%	-9% 2%		345% 13,000 12,000	329% 341%	322% 334%	11,000 315% 328%	12,000 309% 321%	13,000 302% 314%	295% 307%	289% 301%
	44% 13,000 12,000 11,000	45% 53% 59%	38% 45% 52%	11,000 29% 37% 44%	12,000 21% 29% 37%	13,000 12% 20% 28%	2% 11% 20%	-9% 2% 11%		345% 13,000 12,000 11,000	329% 341% 353%	322% 334% 347%	11,000 315% 328% 340%	12,000 309% 321% 333%	13,000 302% 314% 326%	295% 307% 320%	289% 301% 313%
Courier salary	44% 13,000 12,000 11,000 10,000	45% 53% 59% 66%	38% 45% 52% 59%	11,000 29% 37% 44% 51%	12,000 21% 29% 37% 44%	13,000 12% 20% 28% 36%	2% 11% 20% 28%	-9% 2% 11% 19%	Courier salary	345% 13,000 12,000 11,000 10,000	329% 341% 353% 366%	322% 334% 347% 359%	11,000 315% 328% 340% 352%	12,000 309% 321% 333% 345%	13,000 302% 314% 326% 339%	295% 307% 320% 332%	289% 301% 313% 325%
	44% 13,000 12,000 11,000	45% 53% 59%	38% 45% 52%	11,000 29% 37% 44%	12,000 21% 29% 37%	13,000 12% 20% 28%	2% 11% 20%	-9% 2% 11% 19% 27%		345% 13,000 12,000 11,000	329% 341% 353%	322% 334% 347% 359% 371%	11,000 315% 328% 340% 352% 364%	12,000 309% 321% 333%	13,000 302% 314% 326% 339% 351%	295% 307% 320%	289% 301% 313%
	44% 13,000 12,000 11,000 10,000 9,000	45% 53% 59% 66% 73%	38% 45% 52% 59% 66%	11,000 29% 37% 44% 51% 58%	12,000 21% 29% 37% 44% 51%	13,000 12% 20% 28% 36% 43%	2% 11% 20% 28% 36%	-9% 2% 11% 19%		345% 13,000 12,000 11,000 10,000 9,000	329% 341% 353% 366% 378%	322% 334% 347% 359%	11,000 315% 328% 340% 352%	12,000 309% 321% 333% 345% 358%	13,000 302% 314% 326% 339%	295% 307% 320% 332% 344%	289% 301% 313% 325% 337%
Courier salary	44% 13,000 12,000 11,000 10,000 9,000 8,000 7,000	45% 53% 59% 66% 73% 80%	38% 45% 52% 59% 66% 72% 79%	11,000 29% 37% 44% 51% 58% 65% 72%	12,000 21% 29% 37% 44% 51% 58% 65%	13,000 12% 20% 28% 36% 43% 50% 57%	2% 11% 20% 28% 36% 43%	-9% 2% 11% 19% 27% 35%	Courier salary	345% 13,000 12,000 11,000 10,000 9,000 8,000 7,000	329% 341% 353% 366% 378% 390%	322% 334% 347% 359% 371% 383% 396%	11,000 315% 328% 340% 352% 364% 377% 389%	12,000 309% 321% 333% 345% 358% 370% 382%	13,000 302% 314% 326% 339% 351% 363% 375%	295% 307% 320% 332% 344% 356%	289% 301% 313% 325% 337% 349%
Courier salary	44% 13,000 12,000 11,000 10,000 9,000 8,000 7,000 IRR(5y)	45% 53% 59% 66% 73% 80% 86%	38% 45% 52% 59% 66% 72% 79%	11,000 29% 37% 44% 51% 58% 65% 72%	12,000 21% 29% 37% 44% 51% 58% 65%	13,000 12% 20% 28% 36% 43% 50% 57%	2% 11% 20% 28% 36% 43% 50%	-9% 2% 11% 19% 27% 35% 42%	Courier salary	345% 13,000 12,000 11,000 10,000 9,000 8,000 7,000	329% 341% 353% 366% 378% 390% 403%	322% 334% 347% 359% 371% 383% 396%	11,000 315% 328% 340% 352% 364% 377% 389%	12,000 309% 321% 333% 345% 358% 370% 382%	13,000 302% 314% 326% 339% 351% 363% 375%	295% 307% 320% 332% 344% 356% 368%	289% 301% 313% 325% 337% 349% 362%
Courier salary	44% 13,000 12,000 11,000 10,000 9,000 8,000 7,000	45% 53% 59% 66% 73% 80%	38% 45% 52% 59% 66% 72% 79%	11,000 29% 37% 44% 51% 58% 65% 72%	12,000 21% 29% 37% 44% 51% 58% 65%	13,000 12% 20% 28% 36% 43% 50% 57%	2% 11% 20% 28% 36% 43%	-9% 2% 11% 19% 27% 35%	Courier salary	345% 13,000 12,000 11,000 10,000 9,000 8,000 7,000	329% 341% 353% 366% 378% 390%	322% 334% 347% 359% 371% 383% 396%	11,000 315% 328% 340% 352% 364% 377% 389%	12,000 309% 321% 333% 345% 358% 370% 382%	13,000 302% 314% 326% 339% 351% 363% 375%	295% 307% 320% 332% 344% 356%	289% 301% 313% 325% 337% 349%
Courier salary	44% 13,000 12,000 11,000 10,000 9,000 8,000 7,000 IRR(5y) 44%	45% 53% 59% 66% 73% 80% 86%	38% 45% 52% 59% 66% 72% 79%	11,000 29% 37% 44% 51% 65% 72% Ingredier 160	12,000 21% 29% 37% 44% 51% 58% 65% ats cost pe	13,000 12% 20% 28% 36% 43% 50% 57% er order 180	2% 11% 20% 28% 36% 43% 50%	-9% 2% 11% 19% 27% 35% 42%	Courier salary	345% 13,000 12,000 11,000 10,000 9,000 8,000 7,000 IRR(5y) 345%	329% 341% 353% 366% 378% 390% 403%	322% 334% 347% 359% 371% 383% 396%	11,000 315% 328% 340% 352% 364% 377% 389% ngredien 160	12,000 309% 321% 333% 345% 358% 370% 382% ts cost po	13,000 302% 314% 326% 339% 351% 363% 375% er order 180	295% 307% 320% 332% 344% 356% 368%	289% 301% 313% 325% 337% 349% 362%
Courier salary	13,000 12,000 11,000 10,000 9,000 8,000 7,000 IRR(5y) 44% 5.5% 5.0% 4.5%	45% 53% 59% 66% 73% 80% 86% 140 35% 38% 42%	38% 45% 52% 59% 66% 72% 79% 150 35% 38% 41%	11,000 29% 37% 44% 51% 58% 65% 72% Ingredier 160 34% 38% 41%	12,000 21% 29% 37% 44% 51% 58% 65% ats cost pe 170 34% 37% 41%	13,000 12% 20% 28% 36% 43% 50% 57% er order 180 33% 37% 40%	2% 11% 20% 28% 36% 43% 50% 190 33% 36% 40%	-9% 2% 11% 19% 27% 35% 42% 200 33% 36% 39%	Courier salary	345% 13,000 12,000 11,000 10,000 9,000 8,000 7,000 IRR(5y) 345% 5.5% 5.0% 4.5%	329% 341% 353% 366% 378% 390% 403% 140 331% 337% 342%	322% 334% 347% 359% 371% 383% 396% 150 330% 336% 342%	11,000 315% 328% 340% 352% 364% 377% 389% ngredien 160 330% 335% 341%	12,000 309% 321% 333% 345% 358% 370% 382% ts cost po 170 329% 334% 340%	13,000 302% 314% 326% 339% 351% 363% 375% er order 180 328% 333% 339%	295% 307% 320% 332% 344% 356% 368% 190 327% 332% 338%	289% 301% 313% 325% 337% 349% 362% 200 326% 332% 337%
Courier salary	13,000 12,000 11,000 10,000 9,000 8,000 7,000 IRR(5y) 44% 5.5% 5.0% 4.5% 4.0%	45% 53% 59% 66% 73% 80% 86% 140 35% 38% 42% 45%	38% 45% 52% 59% 66% 72% 79% 150 35% 38% 41% 45%	11,000 29% 37% 44% 51% 65% 72% Ingredier 160 34% 38% 41% 44%	12,000 21% 29% 37% 44% 51% 58% 65% ats cost pe 170 34% 37% 41% 44%	13,000 12% 20% 28% 36% 43% 50% 57% er order 180 33% 37% 40% 43%	2% 11% 20% 28% 36% 43% 50% 190 33% 36% 40% 43%	-9% 2% 11% 19% 27% 35% 42% 200 33% 36% 39% 43%	Courier salary	345% 13,000 12,000 11,000 10,000 9,000 8,000 7,000 IRR(5y) 345% 5.5% 5.0% 4.5% 4.0%	329% 341% 353% 366% 378% 390% 403% 140 331% 337% 342% 348%	322% 334% 347% 359% 371% 383% 396% 150 330% 336% 342% 347%	11,000 315% 328% 340% 352% 364% 377% 389% ngredien 160 330% 335% 341% 346%	12,000 309% 321% 333% 345% 358% 370% 382% ts cost pt 170 329% 334% 340% 345%	13,000 302% 314% 326% 339% 351% 363% 375% er order 180 328% 333% 339% 344%	295% 307% 320% 332% 344% 356% 368% 190 327% 332% 338% 344%	289% 301% 313% 325% 337% 349% 362% 200 326% 332% 337% 343%
Courier salary	13,000 12,000 11,000 10,000 9,000 8,000 7,000 IRR(5y) 44% 5.5% 5.5% 4.5% 4.5% 4.5%	45% 53% 59% 66% 73% 80% 86% 140 35% 42% 45% 48%	38% 45% 52% 59% 66% 72% 79% 150 35% 41% 45% 48%	11,000 29% 37% 44% 51% 65% 72% Ingredier 160 34% 41% 44% 47%	12,000 21% 29% 37% 44% 51% 65% atts cost pe 170 34% 37% 41% 44% 47%	13,000 12% 20% 28% 36% 43% 50% 57% er order 180 33% 40% 43% 40% 43%	2% 11% 20% 28% 36% 43% 50% 190 33% 40% 43% 46%	-9% 2% 11% 19% 27% 35% 42% 200 33% 36% 39% 43% 46%	Courier salary	345% 13,000 12,000 11,000 10,000 9,000 8,000 7,000 IRR(5y) 345% 5.5% 5.0% 4.5% 4.0%	329% 341% 353% 366% 378% 403% 403% 140 331% 337% 342% 348% 354%	322% 334% 347% 359% 371% 383% 396% 150 330% 336% 342% 347% 353%	11,000 315% 328% 340% 352% 364% 377% 389% ngredien 160 330% 335% 341% 346% 352%	12,000 309% 321% 333% 345% 358% 370% 382% ts cost po 170 329% 334% 340% 345% 351%	13,000 302% 314% 326% 339% 351% 363% 375% er order 180 328% 333% 339% 344% 350%	295% 307% 320% 332% 344% 356% 368% 190 327% 332% 338% 344% 349%	289% 301% 313% 325% 337% 349% 362% 200 326% 332% 337% 343% 343%
Courier salary	13,000 12,000 11,000 10,000 9,000 8,000 7,000 IRR(5y) 44% 5.5% 5.0% 4.5% 4.0%	45% 53% 59% 66% 73% 80% 86% 140 35% 38% 42% 45%	38% 45% 52% 59% 66% 72% 79% 150 35% 38% 41% 45%	11,000 29% 37% 44% 51% 65% 72% Ingredier 160 34% 38% 41% 44%	12,000 21% 29% 37% 44% 51% 58% 65% ats cost pe 170 34% 37% 41% 44%	13,000 12% 20% 28% 36% 43% 50% 57% er order 180 33% 37% 40% 43%	2% 11% 20% 28% 36% 43% 50% 190 33% 36% 40% 43%	-9% 2% 11% 19% 27% 35% 42% 200 33% 36% 39% 43%	Courier salary	345% 13,000 12,000 11,000 10,000 9,000 8,000 7,000 IRR(5y) 345% 5.5% 5.0% 4.5% 4.0%	329% 341% 353% 366% 378% 390% 403% 140 331% 337% 342% 348%	322% 334% 347% 359% 371% 383% 396% 150 330% 336% 342% 347%	11,000 315% 328% 340% 352% 364% 377% 389% ngredien 160 330% 335% 341% 346%	12,000 309% 321% 333% 345% 358% 370% 382% ts cost pt 170 329% 334% 340% 345%	13,000 302% 314% 326% 339% 351% 363% 375% er order 180 328% 333% 339% 344%	295% 307% 320% 332% 344% 356% 368% 190 327% 332% 338% 344%	289% 301% 313% 325% 337% 349% 362% 200 326% 332% 337% 343%
Courier salary Coach bonus	13,000 12,000 11,000 10,000 9,000 8,000 7,000 IRR(5y) 44% 5.5% 5.0% 4.5% 4.0% 3.5% 3.0% 2.5%	45% 53% 59% 66% 73% 80% 86% 140 35% 42% 45% 48% 51%	38% 45% 52% 59% 66% 72% 150 35% 38% 41% 45% 48% 51%	11,000 29% 37% 44% 51% 58% 65% 72% Ingredier 160 34% 38% 41% 44% 51% 54%	12,000 21% 29% 37% 44% 51% 58% 65% ats cost pe 170 34% 37% 41% 44% 50% 53%	13,000 12% 20% 28% 36% 43% 50% 57% er order 180 33% 37% 40% 43% 47% 50% 53%	2% 11% 20% 28% 36% 43% 50% 190 33% 40% 43% 46% 49%	-9% 2% 11% 19% 27% 35% 42% 200 33% 36% 39% 43% 46% 49%	Courier salary Coach bonus	345% 13,000 12,000 11,000 9,000 8,000 7,000 IRR(5y) 345% 5.5% 4.5% 4.0% 3.5% 3.5% 2.5%	329% 341% 353% 366% 378% 390% 403% 140 331% 337% 342% 348% 354% 359%	322% 334% 347% 359% 371% 383% 396% 150 330% 342% 347% 353% 358%	11,000 315% 328% 340% 352% 364% 377% 389% ngredien 160 330% 341% 346% 352% 352% 363%	12,000 309% 321% 333% 345% 358% 370% 382% ts cost pr 170 329% 334% 340% 345% 351% 3562%	13,000 302% 314% 326% 339% 351% 363% 375% er order 180 328% 333% 339% 344% 350% 356% 361%	295% 307% 320% 332% 344% 356% 368% 190 327% 332% 338% 344% 349% 355%	289% 301% 313% 325% 337% 349% 362% 200 326% 332% 337% 343% 343% 348% 354%
Courier salary Coach bonus	13,000 12,000 11,000 10,000 8,000 7,000 IRR(5y) 44% 5.5% 4.0% 3.5% 3.0% 2.5%	45% 53% 59% 66% 73% 80% 86% 140 35% 42% 45% 48% 51% 55%	38% 45% 52% 59% 66% 72% 79% 150 35% 41% 45% 48% 51% 54%	11,000 29% 37% 44% 51% 55% 72% Ingredier 160 34% 41% 44% 51% 54%	12,000 21% 29% 37% 44% 51% 58% 65% ats cost per 170 34% 37% 41% 44% 50% 53% e cost per	13,000 12% 20% 28% 36% 50% 57% er order 180 33% 37% 40% 43% 47% 50% 53% order	2% 11% 20% 28% 36% 43% 50% 190 33% 40% 43% 46% 49% 53%	-9% 2% 11% 19% 27% 35% 42% 200 33% 36% 39% 43% 46% 49% 52%	Courier salary Coach bonus	345% 13,000 12,000 11,000 9,000 8,000 7,000 IRR(5y) 345% 5.5% 4.5% 4.0% 3.5% 3.0% 2.5%	329% 341% 353% 366% 378% 403% 403% 140 331% 337% 342% 348% 354% 359% 365%	322% 334% 347% 359% 371% 383% 396% 150 330% 336% 342% 347% 353% 358% 364%	11,000 315% 328% 340% 352% 364% 377% 389% ngredien 160 330% 341% 346% 352% 363% Package	12,000 309% 321% 333% 345% 358% 370% 382% ts cost produced to the cost of the	13,000 302% 314% 326% 339% 351% 363% 375% er order 180 328% 333% 339% 344% 350% 361%	295% 307% 320% 344% 356% 368% 190 327% 332% 332% 344% 349% 355% 360%	289% 301% 313% 325% 337% 349% 362% 200 326% 332% 337% 343% 348% 354% 359%
Courier salary Coach bonus	13,000 12,000 11,000 9,000 8,000 7,000 IRR(5y) 44% 5.5% 5.0% 4.5% 3.0% 2.5% IRR(5y) 44%	45% 53% 59% 66% 73% 80% 86% 140 35% 42% 45% 48% 51% 55%	38% 45% 52% 59% 66% 72% 79% 150 35% 41% 45% 48% 51% 54%	11,000 29% 37% 44% 51% 58% 65% 72% Ingredier 160 34% 38% 41% 51% 54%	12,000 21% 29% 37% 44% 51% 65% ats cost per 170 34% 37% 41% 50% 53% e cost per 40	13,000 12% 20% 28% 36% 43% 50% 57% er order 180 33% 40% 43% 40% 50% 53% order 45	2% 11% 20% 28% 36% 43% 50% 190 33% 36% 40% 43% 46% 49% 53%	-9% 2% 11% 19% 27% 35% 42% 200 33% 36% 36% 43% 46% 49% 52%	Courier salary Coach bonus	345% 13,000 12,000 11,000 9,000 8,000 7,000 IRR(5y) 345% 5.5% 5.5% 4.5% 3.0% 2.5% IRR(5y) 345%	329% 341% 353% 366% 378% 403% 140 331% 337% 342% 348% 354% 359% 365%	322% 334% 347% 359% 371% 383% 396% 150 330% 342% 347% 353% 358% 364%	11,000 315% 328% 340% 352% 364% 377% 389% ngredien 160 330% 341% 346% 352% 357% 363%	12,000 309% 321% 333% 345% 358% 370% 382% ts cost pu 170 329% 344% 340% 345% 351% 356% 362%	13,000 302% 314% 326% 339% 351% 363% 375% er order 180 328% 339% 339% 344% 350% 356% 361%	295% 307% 320% 344% 356% 368% 190 327% 332% 332% 344% 349% 355% 360%	289% 301% 313% 325% 337% 349% 362% 200 326% 332% 337% 343% 348% 354% 359%
Courier salary Coach bonus	13,000 12,000 11,000 10,000 8,000 7,000 IRR(5y) 44% 5.5% 4.0% 3.5% 3.0% 2.5%	45% 53% 59% 66% 73% 80% 86% 140 35% 42% 45% 48% 51% 55%	38% 45% 52% 59% 66% 72% 79% 150 35% 41% 45% 48% 51% 54%	11,000 29% 37% 44% 51% 55% 72% Ingredier 160 34% 41% 44% 51% 54%	12,000 21% 29% 37% 44% 51% 58% 65% ats cost per 170 34% 37% 41% 44% 50% 53% e cost per	13,000 12% 20% 28% 36% 50% 57% er order 180 33% 37% 40% 43% 47% 50% 53% order	2% 11% 20% 28% 36% 43% 50% 190 33% 40% 43% 46% 49% 53%	-9% 2% 11% 19% 27% 35% 42% 200 33% 36% 39% 43% 46% 49% 52%	Courier salary Coach bonus	345% 13,000 12,000 11,000 9,000 8,000 7,000 IRR(5y) 345% 5.5% 4.5% 4.0% 3.5% 3.0% 2.5%	329% 341% 353% 366% 378% 403% 403% 140 331% 337% 342% 348% 354% 359% 365%	322% 334% 347% 359% 371% 383% 396% 150 330% 336% 342% 347% 353% 358% 364%	11,000 315% 328% 340% 352% 364% 377% 389% ngredien 160 330% 341% 346% 352% 363% Package	12,000 309% 321% 333% 345% 358% 370% 382% ts cost produced to the cost of the	13,000 302% 314% 326% 339% 351% 363% 375% er order 180 328% 333% 339% 344% 350% 361%	295% 307% 320% 344% 356% 368% 190 327% 332% 332% 344% 349% 355% 360%	289% 301% 313% 325% 337% 349% 362% 200 326% 332% 337% 343% 348% 354% 359%
Courier salary Coach bonus	13,000 12,000 11,000 10,000 9,000 8,000 7,000 IRR(5y) 44% 5.5% 4.0% 4.5% 4.0% 3.5% 3.0% 2.5% IRR(5y) 44% 3.75	45% 53% 59% 66% 80% 86% 140 35% 38% 42% 45% 51% 55%	38% 45% 52% 59% 66% 72% 79% 150 35% 38% 41% 45% 51% 54%	11,000 29% 37% 44% 51% 58% 65% 72% Ingredier 160 34% 41% 51% 54% Package 35 132%	12,000 21% 29% 37% 44% 51% 58% 65% ats cost per 170 34% 41% 44% 44% 50% 53% e cost per 40 131%	13,000 12% 20% 28% 36% 43% 50% 57% er order 180 33% 37% 40% 43% 50% 50% 57% er order 180 33% 37% 40% 43% 50% 50% 50% 50% 57% 180 180 180 180 180 180 180 180	2% 11% 20% 28% 36% 43% 50% 190 33% 36% 40% 43% 53%	-9% 2% 11% 19% 27% 35% 42% 200 33% 36% 39% 43% 46% 49% 52%	Courier salary Coach bonus	345% 13,000 12,000 11,000 9,000 8,000 7,000 IRR(5y) 345% 5.5% 4.5% 4.0% 3.5% 3.0% 2.5% IRR(5y) 345% 3.75	329% 341% 353% 366% 378% 403% 403% 140 331% 337% 342% 342% 359% 365%	322% 334% 347% 359% 371% 383% 396% 150 330% 336% 342% 347% 353% 358% 364%	11,000 315% 328% 340% 352% 364% 377% 389% ngredien 160 330% 335% 341% 352% 357% 363% Package 35 480%	12,000 309% 321% 333% 345% 358% 370% 382% ts cost pp 170 329% 334% 340% 345% 356% 362% c cost pee 40 479%	13,000 302% 314% 326% 339% 351% 363% 375% er order 180 328% 333% 339% 344% 350% 361% order 45 478%	295% 307% 320% 332% 344% 356% 368% 190 327% 332% 338% 344% 360% 50 477% 463%	289% 301% 313% 325% 337% 349% 362% 200 326% 332% 337% 348% 354% 354% 359%
Courier salary Coach bonus	13,000 12,000 11,000 10,000 8,000 7,000 IRR(5y) 44% 5.5% 4.0% 3.5% 3.5% 3.5% 3.5% 3.5% 3.5% 3.5% 3.5	45% 53% 59% 66% 73% 80% 86% 140 35% 42% 45% 48% 51% 55% 132% 145% 145% 145%	38% 45% 52% 59% 66% 72% 79% 150 35% 41% 45% 48% 51% 54% 145% 145% 145%	11,000 29% 37% 44% 51% 58% 65% 72% Ingredier 160 38% 41% 51% 54% Package 35 132% 144% 159% 176%	12,000 21% 29% 37% 44% 51% 58% 65% ats cost per 170 34% 37% 41% 44% 50% 53% e cost per 40 131% 144% 149%	13,000 12% 20% 28% 36% 50% 57% er order 180 33% 37% 40% 43% 50% 53% order 45 131% 144% 159% 176%	2% 11% 20% 28% 36% 43% 50% 190 33% 46% 49% 53% 50 131% 144% 158% 176%	-9% 2% 11% 19% 27% 35% 42% 200 33% 36% 39% 43% 46% 49% 52% 55 131% 144% 158% 175%	Courier salary Coach bonus	345% 13,000 12,000 11,000 9,000 8,000 7,000 IRR(5y) 345% 4.0% 3.5% 4.0% 3.5% 2.5% IRR(5y) 345% 3.75 3.75 3.25 3.25	329% 341% 353% 366% 378% 403% 403% 140 331% 337% 342% 348% 359% 365% 25 482% 476% 469% 462%	322% 334% 347% 359% 371% 383% 396% 1 150 330% 342% 347% 353% 364% 364% 474% 474% 468% 461%	11,000 315% 328% 340% 352% 364% 377% 389% ngredien 160 330% 341% 346% 352% 363% Package 35 480% 473% 467% 460%	12,000 309% 321% 333% 345% 358% 370% 382% Its cost pe 170 329% 334% 340% 345% 351% 356% 40 479% 472% 465% 459%	13,000 302% 314% 326% 339% 351% 363% 375% er order 180 328% 339% 344% 350% 361% r order 45 478% 471% 464% 458%	295% 307% 320% 332% 344% 356% 368% 190 327% 332% 338% 344% 355% 360% 50 477% 470% 463% 457%	289% 301% 313% 335% 337% 349% 362% 200 326% 332% 337% 343% 354% 354% 455%
Courier salary Coach bonus	13,000 12,000 11,000 9,000 8,000 7,000 IRR(5y) 44% 5.5% 5.0% 4.5% 3.0% 2.5% IRR(5y) 44% 3.75 3.50 3.25 3.25 3.25 3.25	45% 53% 59% 66% 73% 80% 86% 140 35% 42% 45% 48% 51% 55% 145% 160% 177% 197%	38% 45% 52% 59% 66% 72% 79% 150 35% 41% 45% 48% 51% 54% 132% 159% 159% 176%	11,000 29% 37% 44% 51% 58% 65% 72% Ingredier 160 34% 38% 41% 51% 54% Packag 35 132% 144% 159%	12,000 21% 29% 37% 44% 51% 58% 65% ats cost per 170 34% 37% 41% 50% 53% e cost per 40 131% 144% 159% 144% 159%	13,000 12% 20% 28% 36% 43% 50% 57% er order 180 33% 40% 43% 40% 53% order 45 131% 144% 159% 176% 196%	2% 11% 20% 28% 36% 43% 50% 190 33% 40% 43% 46% 49% 53% 50 131% 144% 158% 176% 196%	-9% 2% 11% 19% 27% 35% 42% 200 33% 36% 39% 43% 46% 49% 52% 55 131% 144% 158% 175% 195%	Courier salary Coach bonus	345% 13,000 12,000 11,000 9,000 8,000 7,000 IRR(5y) 345% 5.5% 5.5% 4.5% 3.0% 2.5% IRR(5y) 345% 3.5% 3.25 3.25 3.25 3.25	329% 341% 353% 366% 378% 403% 403% 140 331% 337% 342% 348% 354% 359% 365% 25 482% 469% 469% 462% 455%	322% 334% 347% 359% 371% 383% 396% 150 330% 342% 347% 353% 358% 364% 30 481% 464% 468% 461% 454%	11,000 315% 328% 340% 352% 364% 377% 389% ngredien 160 330% 335% 341% 352% 357% 363% Package 35 480% 473% 467% 460% 453%	12,000 309% 321% 333% 345% 358% 370% 382% ts cost pp 170 329% 344% 345% 351% 356% 362% cost pei 40 479% 472% 465% 459% 452%	13,000 302% 314% 326% 339% 351% 363% 375% er order 180 328% 339% 344% 350% 361% order 45 478% 471% 464% 458% 451%	295% 307% 320% 344% 356% 368% 190 327% 332% 338% 344% 355% 360% 50 477% 470% 463% 457% 450%	289% 301% 313% 335% 337% 349% 362% 200 326% 332% 337% 343% 348% 354% 359% 55 476% 469% 462% 4455% 449%
Courier salary Coach bonus	13,000 12,000 11,000 10,000 8,000 7,000 IRR(5y) 44% 5.5% 4.0% 3.5% 3.5% 3.5% 3.5% 3.5% 3.5% 3.5% 3.5	45% 53% 59% 66% 73% 80% 86% 140 35% 42% 45% 48% 51% 55% 132% 145% 145% 145%	38% 45% 52% 59% 66% 72% 79% 150 35% 41% 45% 48% 51% 54% 145% 145% 145%	11,000 29% 37% 44% 51% 58% 65% 72% Ingredier 160 38% 41% 51% 54% Package 35 132% 144% 159% 176%	12,000 21% 29% 37% 44% 51% 58% 65% ats cost per 170 34% 37% 41% 44% 50% 53% e cost per 40 131% 144% 149%	13,000 12% 20% 28% 36% 50% 57% er order 180 33% 37% 40% 43% 50% 53% order 45 131% 144% 159% 176%	2% 11% 20% 28% 36% 43% 50% 190 33% 46% 49% 53% 50 131% 144% 158% 176%	-9% 2% 11% 19% 27% 35% 42% 200 33% 36% 39% 43% 46% 49% 52% 55 131% 144% 158% 175%	Courier salary Coach bonus	345% 13,000 12,000 11,000 9,000 8,000 7,000 IRR(5y) 345% 4.0% 3.5% 4.0% 3.5% 2.5% IRR(5y) 345% 3.75 3.75 3.25 3.25	329% 341% 353% 366% 378% 403% 403% 140 331% 337% 342% 348% 359% 365% 25 482% 476% 469% 462%	322% 334% 347% 359% 371% 383% 396% 1 150 330% 342% 347% 353% 364% 364% 474% 474% 468% 461%	11,000 315% 328% 340% 352% 364% 377% 389% ngredien 160 330% 341% 346% 352% 363% Package 35 480% 473% 467% 460%	12,000 309% 321% 333% 345% 358% 370% 382% Its cost pe 170 329% 334% 340% 345% 351% 356% 40 479% 472% 465% 459%	13,000 302% 314% 326% 339% 351% 363% 375% er order 180 328% 339% 344% 350% 361% r order 45 478% 471% 464% 458%	295% 307% 320% 332% 344% 356% 368% 190 327% 332% 338% 344% 355% 360% 50 477% 470% 463% 457%	289% 301% 313% 335% 337% 349% 362% 200 326% 332% 337% 343% 354% 354% 455%

Figure 8.1 Sensitivity analysis

Valuation is very sensitive to gym clients acquisition and retention rates: 5 pp. drops are enough to cause negative IRR in pessimistic scenario. However, this can be compensated with higher price.

9. Risks

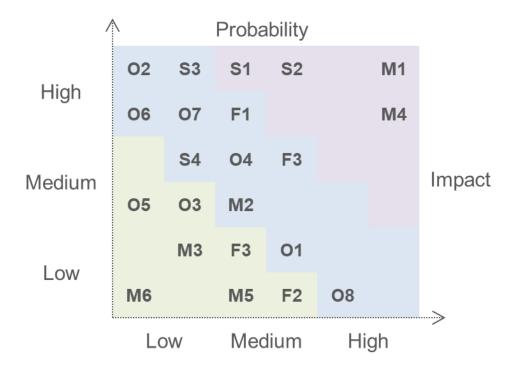


Figure 9 Risk matrix

The risks were grouped in four categories: market, operational, strategic, and financial ones. Each risk from each category was assigned a letter and an ordinal number, and placed on the matrix, where horizontal axis represents the probability of risk occurrence during the first year and vertical axis shows the harm from the risk.

9.1 Market risks

- 1) M1: Economic recession: high probability, high impact (associated with lower than expected demand because of decreases purchasing power of potential customers);
- 2) M2: Seasonality: medium probability, medium impact (seasonal drops in demand during holidays and summer time, which are not accounted in the financial model due to the lack of evidence, are possible);
- 3) M3: Input prices: low probability, low impact;
- 4) M4: Competitors: high probability, high impact (both new and existing ones);
- 5) M5: Interest rate and forex: medium probability, low impact;

6) M6: Geopolitical and regulation: low probability, low impact.

9.2 Operational risks

- 1) O1: Logistics: medium probability, low impact (traffic jams or accidents, route plans, communications between couriers and customers);
- 2) O2: Kitchen disruption: low probability, high impact (both equipment and utilities);
- 3) O3: Personnel: low probability, medium impact (cooking mistakes, inappropriate behavior of cooks, chef dismissal);
- 4) O4: Internal fraud: medium probability, medium impact (among cooks and couriers);
- 5) O5: Legal and compliance: low probability, medium impact (misreporting, requirements neglection);
- 6) O6: Suppliers: low probability, high impact (some suppliers, like those of gluten free ingredients, are essential);
- 7) O7: Reputational: low probability, high impact;
- 8) O8: Workspace safety: high probability, low impact.

9.3 Strategic risks

- 1) S1: Demand: high probability, high impact;
- 2) S2: Acquisition rates: high probability, high impact;
- 3) S3: Retention rates: high probability, high impact;
- 4) S4: Costs: low probability, medium impact (both initial and regular).

9.4 Financial risks

- 1) F1: Financing: high probability, medium impact;
- 2) F2: Liquidity: low probability, medium impact;
- 3) F3: Credit: low probability, medium impact (both suppliers and clients).

10. SWOT

Table 10.1 SWOT summary

Strengths

- Price: 10%+ cheaper rations compared to peers
- Quality: modern equipment enables to achieve high taste and health
- Cost: w/o office, call center, doctors
- Industry: food delivery in Ukraine is expected to grow 10x; and its online share is now 10x less than in Europe

Opportunities

- Food Tech: IOT, App, ERP, Analytics, sport and health services integration
- New rations: w/o gluten, lactose, meet; for kids; seafood; premium...
- Dark kitchen: meals for restaurants, food delivery services...
- Online and offline shops: tea, accessories, healthy cakes...
- Building a conveyor or a factory
- Geographical expansion

Weaknesses

- Newcomer: no reputation, no clients, learningby-doing
- New employees need being taught
- Earning an average income in Kyiv is not enough to afford the ration plan
- Nutrition plans are less attractive for families, as cooking for additional persons takes low marginal time

Threats

- World recession: negative effect on real incomes and purchasing power
- Competition: low barriers to entry, 20+ competitors in Kyiv, high power of byers and substitutes
- Demand may fail to meet expectations: e.g. potential clients may be reluctant to service due to irrational reasons or low level of trust in society

10.1 Strengths

The first main strength of the project is the price, which is about 20% lower than the medium market price while maintaining high yearly operating margin of 3-10% in pessimistic scenario and 33-38% in realistic scenario. This could be achieved due to cost minimization through innovative business model:

- 1) No office premises (management and non-cooking staff work remotely);
- No call center (sales fully automatized with website, COO communicates with clients directly if necessary, this reduces the risk of inappropriate communication, and makes client feel how important he is);

3) No nutritionists in staff (this does not make the service better, since clients are already well informed about their health conditions).

The second strength is an opportunity to increase quality through purchase of new up to date equipment, which potentially contributes to:

- 1) Wide diversity of dishes;
- 2) High level of taste (impossible to achieve without such equipment).

10.2 Opportunities

Together with promising industry prospects in Kyiv, food delivery business has impressive opportunities, which can be divided into three groups: digitalization, product development, geographical and scale expansion.

Digitalization is the optimization of business procedures using technologies, in our case this involves:

- 1) Internet-of-Things (interconnection of many devises responsible for different functions in the kitchen and logistics, which help to monitor and automatize many processes, for example, special devises in the kitchen may be responsible for switching the air conditioning, lights, doors and windows, cookers and other equipment when necessary using smartphones or automatically by monitoring the temperature, crowding, smell, look and other characteristics of dishes with other devises):
- 2) Analytics (finding relationships between client health condition and well-being on the one side, and nutrition regime, components on another side, this requires data collection system, and expertise);
- 3) App development and integration with other services including health, fitness, and cooking apps (this will let to increase customer value, get additional clients, and earn additional revenues through ads).

Product development incudes:

- 1) Increase of the number of nutrition programs, by focusing on specific customer segments by needs and preferences (kids, people with food allergies and other illnesses, vegetarian, seafood, individual etc.);
- 2) Development of new products (separate meals like confectionary, bakery, lunches, breakfast, pizza, tea, accessories etc.);

Geographical expansion is possible by:

- 1) Opening additional kitchens in same city, other cities within Ukraine and abroad;
- 2) Opening cafes and restaurants

Finally, scale expansion is about transforming into the factory and cooking large amounts of food using conveyor.

10.3 Weaknesses

However, the project has also weaknesses, which are mostly related to startup nature of the business:

- 1) market newcomer (we have no reputation, no clients before launch);
- 2) employees (have to be taught by the kitchen chef, since we are not ready to pay for highly qualified cooks);
- 3) detailed data on industry and potential clients is not publicly available (so, we will not be able to take optimal data driven decisions at least at start);

Another weakness is the culture of Kyiv people, who are mostly get used to self-cooking. In addition, due to the nature of ration nutrition, it is optimal to be ordered, first of all, by single people whose cost of time is higher than cost of time to prepare everything at home. But the same time is needed to cook for few people as for single person, therefore our product would be hard to sell for non-singles, and we will probably lose singles as client after they find a partner.

10.4 Threats

The two main threats are the competition and the world recession, which started in 2020.

The number of competitors in Kyiv is about 20, they already have a client base and technology. The risk of new entrants is high, since almost anyone can enter with just few cooks, a website, and money to rent an equipped kitchen.

In the end, drop in GPD and real incomes, caused by COVID-19 creates uncertainty. Even though quarantine is associated with rise of demand for delivery, the average bill decreases according to GLOVO. Therefore, in our opinion, it is better to launch after the recession ends.

COVID-19 and recession

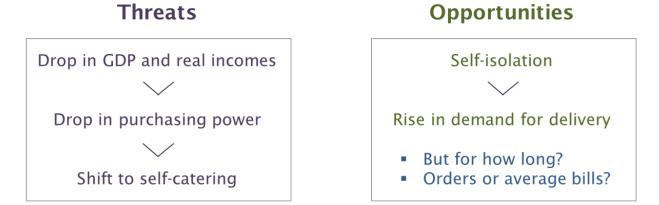


Figure 10.1 Coronavirus and recession

There are basically two exit strategies for the project if healthy rations do not meet expectations:

- 1) Transformation into the dark kitchen or confectionary (and become a partner of a food delivery service like GLOVO, Raketa, or a partner for some restaurant);
- 2) Sale of equipment.

11. Appendixes

APPENDIX 1. COMPETITORS ANALYSIS	31
APPENDIX 2. FINANCIAL MODEL	33
APPENDIX 3.FINANCIAL STATEMENTS	37
APPENDIX 4. LIST OF NECESSARY EQUIPMENT AND DOCUMENTS IN UKRAINIAN	38

Appendix 1. Competitors analysis

Peer name	Web traffic	Menu types	Daily ration		Additional		ial order	Period options,			Deliver	у	Additional information
r cor riamo		offered	Shortest period	Longest period	discount, condition	Days	Price/Day	number of days	Time	Days week		City	
Timeeat	36.9%	8	500 €		10%, 30 days	1	250 €	5, 7	6:00-12:00		4 Kyiv		Elite version of each menu +130 UAH; deliver 2 rations in 1 day
Yaro	20.6%	3	900 8		-	1	974 €	-, ,	7:00-12:00			suburbs for extra UAH	
Foodex	14.2%	25	700 €	640 €	15%, club card	3	640 €	1, 3, 5, 7, 14, 30	?		7 Kyiv, 5	5 more cities	500 UAH for club card to get discount
O a mail a sulli a t	4.00/	7	700.0	700.0			570.0	4	0.00.40.00		0.16.5.		Hadden dagage
Servicediet	4.3%	/	720 €		-	1	576 €		6:00-10:00			suburbs for extra UAH	
Eateasy	4.2%	3	1,240 €		- - - -	1	980 €	5,7,14,28	8:00-22:00 6:00-13:00				Online store; 3 cafes; gluten free 5% discount when 2 orders from same adress
Dietagid	2.9% 2.3%	7	560 € 560 €		5/10%, 10/20 days	1	- 501 2	7 4 4 00	9:00-6:00		7 Kyiv 7 Kyiv		5% discount when 2 orders from same adress
Proportion Bodybalance	2.3%	7	550 €		-	1	225 €	7,14,28	6:00-11:00				Discount for trial day only if ordered 14 days
Easyforbusy	1.9%	6	550 € 490 €		-	1	225 € 440 €	1,5,21	6:30-9:30		7 Kyiv 7 Kyiv		Discount for that day only it ordered 14 days
Easylolbusy	1.9%	5	490 6	445 c	-	•	440 €	1,5,21	0.30-9.30		/ Kylv		
Healthyfood	1.1%	Q	500 €	500 &	7%/11%, 14/28 days		_	1,14,28	20:00-23:00		7 Kviv s	suburbs for extra UAH	
Ctmeal	1.1%	1	490 2		7 /0/11 /0, 14/20 days	2	440 2				7 Kyiv	SUDUIDS TOT EXITA OATT	
Monsterfood	1.1%	3	600 €		-	1	420 €	1,7,14,30			6 Kyiv		Deliver 2 rations on Saturday
Health-Food	1.0%	1	680 8		_		420 6	1,7,14,30			7 Kyiv		Deliver 2 rations on Saturday
2Doeat	1.0%	2	600 €		_	_	_	1,5,7,14,21			7 Kyiv		
Podoba	0.9%	5	570 €		_			1,6,21,30			7 Kyiv		
Foodstation	0.9%	4	550 €		_	1	500 €	1,0,21,00	6:00-11:00		7 Kyiv		Gift a termobag after 29 rations
Fitnessfood	0.7%	3	490 €		-		-	1,10,30	7		7 Kyiv		Site of the second
5Blyud	0.6%	1	510 €		-	1	460 €		6:30-9:30		7 Kyiv		50% discount for second ration during quarantine
Slimset	0.5%	1	650 €		-	1	650 €		6:00-11:00		7 Kyiv		
Lightfood	N/A												
Zdorovyi	N/A												
Welldonefit	N/A												
Brofood	N/A												
Source: websi							•	•		•			

Source: websites, SemRush

Red = Important

Appendix 2. Financial model [1/4]

	ASSUMPTIONS				ASSUMPTIONS								
	SALES		Bad	Real		COST		Bad	Real				
	Pre-Launch					Kitchen							
1.1	Coaches hired at start	ppl.	20	20	2.14	Rent	€	25,000	25,000				
					2.15	Utilities	€	25,000	25,000				
	Client Acquisition				2.16	Equipment service	€	5,000	5,000				
1.2	Coaches reached monthly	ppl.	4	4	2.17	Chef salary	€	25,000	25,000				
1.3	Coaches acquisition rate	%	60%	70%	2.18	Cook salary	€	12,000	12,000				
1.4	Coaches retention rate	%	80%	90%	2.19	Cooks while below 40 orders	ppl.	4	4				
1.5	Unique clients per coach when hired	ppl.	10	12	2.20	Cooks per additional 40 orders	ppl.	3	3				
1.6	New unique clients per coach monthly	ppl.	3	4	2.21	Cleaners salary	€	8,000	8,000				
1.7	Gym client acquisition rate	%	8%	10%	2.22	Package per order	€	40	40				
1.8	Web client acquisition rate	%	0.2%	0.3%	2.23	Ingredients cost per order	€	170	170				
1.9	Client retention rate	%	60%	65%									
	Pricing					Logistics							
1.10	Ration price per day	€	500	500	2.24	Courier salary, part time	€	10,000	10,000				
1.11	Promocode	%	80%	80%	2.25	Couriers per 8 orders	ppl.	1	1				
	COST		Bad	Real		Promotion							
	Pre-Launch				2 26	SMM expert salary	2	5.000	5,000				
2.1	Consulting: regulation	€	75,000	75,000		Ads budet monthly	€	15,000	15,000				
2.2	Consulting: kitchen, menu, equipment	€	25,000	25,000		Cost per click	€	7	7				
2.3	Website and logo	€	15,000	15,000		Sales bonus for coaches	%	4%	4%				
2.4	Equipment part 1	€	516,250		2.20	Calca bollas for coaches	70	470	470				
2.5	Equipment part 2	€	51,662	51,662		Taxes							
2.6	Euipment: useful life	У	10	10	2 30	VAT	%	20%	20%				
2.7	Utilities	€	25,000	25,000		Payroll	%	22%	22%				
2.8	Ingredients: test and stock for 24 days	€	8,160	8,160		Income tax	%	18%	18%				
2.9	Chef salary	€	25,000	25,000	2.02	moonie wa	70	10 /0	1070				
	Ads budet	€	15,000	15,000		Other							
	SMM expert salary	€	5,000	5,000	2 33	Website	2	300	300				
2.12	Cost per click	€	7	7		Unexpected cost as share of total cost	%	20%	20%				
2.13	Kitchen rent payment: 1st and last mo	€	25,000	25,000	2.04	onexpected cost as share or total cost	70	20 /0	2070				

Appendix 2. Financial model [2/4]

PROJECTIONS		BAD CASE REAL CASE											
MARKET PENETRATION		MD	Q1	Q2	Q3	Q4	Y1	MD	Q1	Q2	Q3	Q4	Y1
Coaches reached	ppl.	33	12	12	12	12	48	29	12	12	12	12	48
Coaches hired	ppl.	20	7	7	7	7	29	20	8	8	8	8	34
Coaches cumulative	ppl.	20	27	34	42	49	49	20	28	37	45	54	54
Coaches lost	ppl.	0	13		22	26		0	7	9	12	14	42
Coaches active cumulative	ppl.	20	22	28	34	40	40	20	26	33	41	49	49
Clients flow from coaches	ppl.	200	208	236	275	314	1,033	240	330	404	484	565	1,783
Clients acquired from coaches	ppl.	17	17	20	23	26	86	24	33	40	48	56	178
Clients active cumulative from coaches	ppl.	17	15	16	19	21	21	24	30	37	44	52	52
Clients flow from web	ppl.	2,143	6,429	6,429		6,429	25,714	2,143	6,429			6,429	25,714
Clients acquired from web	ppl.	4	13	13	13	13	51	6	19	19	19	19	77
Clients active cumulative from web	ppl.	4	9	10	11	11	11	6	15	17	18	18	18
Clients total active cumulative	ppl.	21	24		29	32		30	45	54	62	70	70
Clients use promocodes	ppl.	21	30		36	39		30	52	60		76	255
Clients without promocode cumulative	ppl.	0	14	16	17	19	19	0	27	33	39	44	44
VALUATION		MD	Q1	Q2	Q3	Q4	Y1	MD	Q1	Q2	Q3	Q4	Y1
Revenue													
Sales	€k	-	968	.,		1,286		-	1,683	-,		2,803	
VAT	€k	-	194		235	257	899	-	337	424		561	1,816
Net sales	€k	-	774	853	940	1,028	3,595	-	1,347	1,696	1,979	2,243	7,264
Pre-Launch Cost													
Pre-launch cost	€k	786	-	-	-	-	-	786	-	-	-	-	-
Unexpected pre-launch cost	€k	157	-	-	-	-	-	157	-	-	-	-	-
VAT refund	€k	-148	-	-	-	-	-	-148	-	-	-	-	-
Total pre-launch cost	€k	795	-	-	-	-	-	795	-	-	-	-	-

Appendix 2. Financial model [3 /4]

PROJECTIONS				BAD	CASE			REAL CASE					
VALUATION		 <u>M0</u>	Q1	Q2	Q3	Q4	Y1	 <u>M0</u>	Q1	Q2	Q3	Q4	Y1
Fixed cost													
Kitchen rent	₹k	-	75	75	75	75	300	-	75	75	75	75	300
Chef salary	₹k	-	75	75	75	75	300	-	75	75	75	75	300
Utilities monthly	₹k	-	75	75	75	75	300	-	75	75	75	75	300
Equipment service	€k	-	15	15	15	15	60	-	15	15	15	15	60
Cleaners salary	€k	-	24	24	24	24	96	-	24	24	24	24	96
SMM expert salary	₹k	-	15	15	15	15	60	-	15	15	15	15	60
Ads budet	€k	-	45	45	45	45	180	-	45	45	45	45	180
Website	₹k	-	1	1	1	1	4	-	1	1	1	1	4
Payroll tax	₹k	-	25	25	25	25	100	-	25	25	25	25	100
Unexpected fixed cost	₹k	-	70	70	70	70	280	-	70	70	70	70	280
<u>Total fixed cost</u>	<u>€ k</u>	-	<u>420</u>	<u>420</u>	<u>420</u>	<u>420</u>	<u>1,680</u>	-	<u>420</u>	<u>420</u>	<u>420</u>	<u>420</u>	<u>1,680</u>
Variable cost		 											
Cook salary	₹k	-	144	144	144	144	576	-	144	144	144	144	577
Package	₹k	-	3	3	3	4	13	-	5	6	7	8	26
Ingredients	₹k	-	16	13	15	16	59	-	27	26	30	34	118
Courriers salary	₹k	-	88	97	107	117	409	-	153	192	223	253	821
Sales bonus for coaches	₹k	-	39	43	47	51	180	-	67	85	99	112	363
Payroll tax	€k	-	51	53	55	57	217	-	65	74	81	87	307
Unexpected variable cost	₹k	-	68	71	74	78	291	-	92	105	117	128	442
VAT refund	₹k	-	-4	-3	-4	-4	-15	-	-6	-6	-7	-8	-29
Total variable cost	2 k	-	<u>405</u>	<u>420</u>	441	<u>463</u>	1,729	-	<u>548</u>	625	<u>694</u>	<u>758</u>	2,625
FCFF (Net Sales - Total cost - Income tax)	€k	-795	-39	13	67	122	163	-795	313	536	712	876	2,437

Appendix 2. Financial model [4/4]

Ukrainian Government Bond Yield	18%	CF0	€k	-795	NPV (5y)	€k	192
Equity Risk Premium by Damodaran	13%	CF1	₹k	163	IRR(5y)	%	44%
Assumed beta	1	CF2	₹k	521			
Estimated WACC	<u>31%</u>	CF3	₹k	557			
		CF4	₹k	596			
Targeted inflation by CB	5%	CF5	₹k	638			
Expected y/y real GDP growth	2%						
Growth y/y	<u>7%</u>						

		REAL C	ASE				
Ukrainian Government Bond Yield	18%	CF0	€k	-795	NPV (5y)	€k	5,885
Equity Risk Premium by Damodaran	13%	CF1	₹k	2,437	IRR(5y)	%	345%
Assumed beta	1	CF2	₹k	3,748			
Estimated WACC	<u>31%</u>	CF3	₹k	4,010			
		CF4	₹k	4,291			
Targeted inflation by CB	5%	CF5	₹k	4,591			
Expected y/y real GDP growth	2%						
Assumed y/y growth rate	7%						

Appendix 3. Financial statements

BALANCE SHEET			Е	BAD CA	SE			RE	EAL CA	SE			В	AD CAS	SE _			RE	AL CA	SE	
		Q1	Q2	Q3	Q4	Y1	Q1	Q2	Q3	Q4	Y1	Q1	Q2	Q3	Q4	Y1	Q1	Q2	Q3	Q4	Y1
Fixed Assets							I										I				
Property, plant & equipmet	€k	568	568	568	568	568	568	568	568	568	568	109%	109%	99%	92%		86%		90%	92%	92%
Accumulated depreciation	€k	14	28	43	57	57	14	28	43	57	57	3%	5%	7%	9%	9%	2%	4%	7%	9%	9%
Property, plant & equipmet - net	€k	554	540	525	511	511	554	540	525	511	511	106%	103%	92%	83%		84%		83%	83%	83%
Total Fixed Assets	€k	554 	540	525	511	511	554	540	525	511	511	106% 	103%	92%	83%	83%	84% 	84%	83%	83%	83%
Current Assets	€k	! 					! 					i I					! 				
Cash	€k	-35	-22	45	100	100	100	100	100	100	100	-7%	-4%	8%	16%	16%	15%	15%	16%	16%	16%
Inventory	€k	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%
Total Current Assets	€k	-31	-18	49	104	104	106	106	106	106	106	-6%	-3%	8%	17%	17%	16%	16%	17%	17%	17%
TOTAL ASSETS	<u>€ k</u>	523	<u>521</u>	<u>574</u>	<u>615</u>	<u>615</u>	660	646	632	<u>617</u>	<u>617</u>	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Equity		 					 					 					 				
Contributed capital	₽k	576	576	576	576	576	580	580	580	580	580	110%	110%	100%	94%	94%	88%	90%	92%	94%	94%
Retained earnings	€k	-53	-54	-2	39	39	80	65	51	37	37	-10%	-10%	0%	6%	6%	12%	10%	8%	6%	6%
TOTAL EQUITY	2 k	523	<u>521</u>	<u>574</u>	<u>615</u>	<u>615</u>	660	646	632	617	617	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
INCOME STATEMENT			Е	BAD CA	SE			RE	EAL CA	SE			В	AD CAS	SE .			RE	AL CA	SE	
		Q1	Q2	Q3	Q4	Y1	Q1	Q2	Q3	Q4	Y1	Q1	Q2	Q3	Q4	Y1	Q1	Q2	Q3	Q4	Y1
		l					I					l					l				
Gross Sales	€k		###	, -	1,286	4,494	, ,		2,473		9,080			100%	100%		100%		100%		100%
VAT	€k		213	235	257	899	337	424	495	561	1,816	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%
Net sales	€k	<u>//4</u> 	<u>853</u>	940	1,028	3,595	<u>1,347</u> 	1,696	1,979	2,243	7,264	<u>80%</u> 	80%	80%	80%	80%	<u>80%</u> 	80%	80%	80%	80%
GOGS	€k	282	280	281	283	1,126	293	293	297	301	1185	29%	26%	24%	22%	25%	17%	14%	12%	11%	13%
Gross profit	€k	492	573	658	746	2,469	1,054	1,403	1,681	1,941	6,080	51%	54%	56%	58%	55%	63%	66%	68%	69%	67%
SG&A	€k	। 543	560	580	600	2,283	l 675	752	816	876	3,121	l 56%	53%	49%	47%	51%	। 40%	35%	33%	31%	34%
D&A	€k	14	14	14	14	57	14	14	14	14	57	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%
												I					I				
Earnings before tax	€k	 -65	-1	64	131	129	l 364	637	851	1.051	2.902	ı I -7%	0%	5%	10%	3%	ı I 22%	30%	34%	37%	32%
Earnings before tax	€k	 -65 	-1	64	131	129	 364 	637	851	1,051	2,902	-7% 0%	0% 0%	5% 0%	10% 0%		22% 0%		34% 0%	37% 0%	32% 0%
Earnings before tax Income tax	æk æk	 -65 -12		64 12	131 24	129 23	364 66	637 115	851 153	1,051 189	2,902 522	0%				0%		0%	0%		

CASH FLOW STATEMENT			Į	BAD CA	\SE			RI	EAL CA	SE	
		Q1	Q2	Q3	Q4	Y1	Q1	Q2	Q3	Q4	Y1
Cash flow from operations		i —									
Cash inflow	€k	968	####	1,175	1,286	4,494	1,683	2,121	2,473	2,803	9,080
Cash outflow	€k	####	###	1,108	1,164	4,335	1,377	1,584	1,762	1,928	6,650
Net cash flow from operations	€k	-43	13	67	122	159	307	536	712	876	2,430
Cash flow from investing activities		 					 				
CapEx	€k	568	0	0	0	568	568	0	0	0	568
Net cash flow from investing activities	€k	-568	0	0	0	-568	-568	0	0	0	-568
Cash flow from financing activities		 					 				
Dividends payout	€k	0	0	0	66	66	219	536	712	876	2343
Net cash flow from financing activities	€k	0	0	0	-66	-66	-219	-536	-712	-876	-2,343
Cash, net change during period	€k	 -611	13	67	55	-476	 -480	0	0	0	-480
Cash, beginning of period	€k	576	-35	-22	45	576	580	100	100	100	580
Cash, end of period	€k	<u>-35</u>	-22	<u>45</u>	100	100	100	100	100	100	<u>100</u>
RETAINED EARNINGS STATEMENT				BAD C	SE			RI	EAL CA	SE	
		Q1	Q2	Q3	Q4	Y1	Q1	Q2	Q3	Q4	Y1
Retained earnings, beginning of period	₹k	0	-53	-54	-2	0	0	80	65	51	0
Net income	€k	-53	-1	53	108	106	299	522	698	861	2,380
Dividents paid	₹k	0	0	0	66	66	219	536	712	876	2,343
Retained earnings, end of period	<u>€ k</u>	<u>-53</u>	<u>-54</u>	<u>-2</u>	<u>39</u>	<u>39</u> .	80	<u>65</u>	<u>51</u>	<u>37</u>	<u>37</u>

Notes to financial statements

- Contributed capital includes cash for purchase of (1) equipment, (2) ingredients for 1st month, (3) ingredients stock
- 2. Pre-launch costs other then those included to contributed capital are not reported
- 3. Dividends are paid in amount of cash which exceeds 100,000 UAH in the end of each quarter
- COGS includes costs associated with packages, ingredients, chef and cooks salary
 SG&A includes all fixed and variable costs other than those included into COGS
- 6. Straight line method is used in D&A
- 7. Accounts payable and short-term lliabilitie sare assumed to be paid in the month of emerging

Appendix 4. List of necessary equipment and documents in Ukrainian [1/2]

2 Нок профессиональный для чистя и и върезми свощей и фунутов. Длина леваня 80 мм. (кранов ручая)/итрилул. 1420037 4 Нок профессиональный для чистя и и върезми свощей и фунутов. Длина леваня 80 мм. (свияв ручая)/ратирул. 1420037 5 Нок профессиональный для чистя и и върезми свощей и фунутов. Длина леваня 80 мм. (зеля ручая)/ратирул. 1420037 6 Нок поверской для раделями меся профессиональный обвалочный длина певаня 150мм (фенсия ручая)/ратирул. 1420030 7 Нок поверской для раделями меся профессиональный обвалочный длина певаня 150мм (фенсия ручая)/ратирул. 1420030 8 Шеф нок кухонный профессиональный длина певаня 150мм (фенсия ручая)/ратирул. 1420030 10 Шеф нок кухонный профессиональный длина певаня 200 мм. (фенсия ручая) 11 Шеф нок кухонный профессиональный длина певаня 200 мм. (фенсия ручая) 12 Шеф нок кухонный профессиональный длина певаня 200 мм. (фенсия ручая) 13 Шеф нок кухонный профессиональный длина певаня 200 мм. (фенсия ручая) 14 Шеф нок кухонный профессиональный длина певаня 200 мм. (фенсия ручая) 15 Шеф нок кухонный профессиональный длина певаня 200 мм. (фенсия ручая) 16 Шеф нок кухонный профессиональный длина певаня 200 мм. (фенсия ручая) 17 Шеф нок кухонный профессиональный длина певаня 200 мм. (фенсия ручая) 18 Шеф нок кухонный профессиональный длина певаня 200 мм. (фенсия ручая) 19 Цеф нок кухонный профессиональный длина певаня 200 мм. (фенсия ручая) 10 Шеф нок кухонный профессиональный длина певаня 200 мм. (фенсия ручая) 10 Шеф нок кухонный профессиональный длина певаня 200 мм. (фенсия ручая) 11 Шеф нок кухонный профессиональный длина певаня 200 мм. (фенсия ручая) 12 Шеф нок кухонный профессиональный длина певаня 200 мм. (фенсия ручая) 13 Шеф нок кухонный профессиональный длина певаня 200 мм. (фенсия ручая) 14 Шеф нок кухонный профессиональный длина певаня 200 мм. (фенсия ручая) 15 Шеф нок кухонный профессиональный длина певаня 200 мм. (фенсия ручая) 16 Цеф нок кухонный профессиональный длина певаня 200 мм. (фенсия ручая) 17 Цеф нок кухонный профессиональный длина певаня 20	Nº	Description	Shop	Price, UAH
3 Нок профессиональный для чистия и нареами совщей и фруктов, дляна пеавия 80 мм. (синяя ручка) Агинулт. 420037 5 Нок профессиональный для чистия и нареами совщей и фруктов, дляна пеавия 80 мм. (веленая ручка) Артинул, 1420037 6 Нок поварской для разделями миса профессиональный обалочный длина пеавия 150мм (резменар учка) Артинул, 1420037 7 Нок поварской для разделями миса профессиональный обалочный длина пеавия 150мм (резменар учка) СТК Контакт 8 Шеф ном куховный профессиональный длина пеавия 150мм (резменар учка) СТК контакт 9 Шеф ном куховный профессиональный длина пеавия 200 мм. (резменар учка) 11 Шеф ном куховный профессиональный длина пеавия 200 мм. (резменар учка) 11 Шеф ном куховный профессиональный длина пеавия 200 мм. (резменар учка) 11 Шеф ном куховный профессиональный длина пеавия 200 мм. (резменар учка) 11 Шеф ном куховный профессиональный длина пеавия 200 мм. (резменар учка) 11 Шеф ном куховный профессиональный длина пеавия 200 мм. (резменар учка) 11 Шеф ном куховный профессиональный длина пеавия 200 мм. (резменар учка) 12 Шеф ном куховный профессиональный длина пеавия 200 мм. (резменар учка) 13 Мукат 30смАртикулт 4220113 13 Мукат 30смАртикулт 4220113 14 Дерхатеть для помеже Магий длина пеавия 200 мм. (резменар учка) 15 Нока для нареами 2004—200 мм. (резменар учка) 16 Дерсиа пластиковая для нереами 300-460мм разенвай/дрикулт 1270381 17 Дерсиа пластиковая для нереами 300-460мм разенвай/дрикулт 1270381 17 Дерсиа пластиковая для нереами 300-460мм разенвай/дрикулт 1270381 18 Дерсиа пластиковая для нереами 300-460мм разенвай/дрикулт 1270381 19 Дерсиа пластиковая для нереами 300-460мм разенвай/др	1	Контейнер пластиковый для соуса 750мл (белый)Артикул: 422013410 шт	СП Контакт	270
4 Нох профессиональный для чисти и кареам опощей и фругов, длина левами 80 мм. (раенам руча)/Артикул. 4120037 6 Нох повярской для разделия миса профессиональный обвалючный длина левами 150мм (краенам руча)/Артикул. 4120030 7 Нох повярской для разделия миса профессиональный обвалючный длина левами 150мм (краенам руча) СП Контакт 3 8 Шеф нож кужонный профессиональный длина левами 200 мм. (краенам руча) 8 Шеф нож кужонный профессиональный длина левами 200 мм. (краенам руча) 8 Шеф нож кужонный профессиональный длина левами 200 мм. (краенам руча) 1 Шеф нож кужонный профессиональный длина левами 200 мм. (краенам руча) 1 Шеф нож кужонный профессиональный длина левами 200 мм. (краенам руча) 1 Шеф нож кужонный профессиональный длина левами 200 мм. (краенам руча) 1 Шеф нож кужонный профессиональный длина левами 200 мм. 2(белая руча) 1 Шеф нож кужонный профессиональный длина левами 200 мм. 2(белая руча) 1 Шеф нож кужонный профессиональный длина левами 200 мм. 2(белая руча) 1 Неф нож кужонный профессиональный длина левами 200 мм. 2(белая руча) 1 Неф нож кужонный профессиональный длина левами 200 мм. 2(белая руча) 1 Неф нож кужонный профессиональный длина левами 200 мм. 2(белая руча) 1 Неф нож кужонный профессиональный длина левами 200 мм. 2(белая руча) 1 Неф нож кужонный профессиональный длина левами 200 мм. 2(белая руча) 1 Неф нож кужонный профессиональный длина левами 200 мм. 2(белая руча) 1 Неф нож кужонный профессиональный длина левами 200 мм. 2(белая руча) 1 Неф нож кужонный профессиональный длина левами 200 мм. 2(белая руча) 1 Неф нож кужонный профессиональный длина левами 200 мм. 2(белая руча) 1 Неф нож кужонный профессиональный длина левами 200 мм. 2(белая руча) 1 Неф нож кужонный профессиональный длина левами 200 мм. 2(белая руча) 1 Неф нож кужонный профессиональный длина левами 200 мм. 2(белая руча) 1 Неф нож кужонный длина левами 200 мм. 2(белая руча) 1 Неф нож кужонный длина левами 200 мм. 2(белая руча) 1 Неф нож кужонный длина левами 200 мм. 2(белая руча) 1 Неф нож кужонный длина левами 200 мм. 2(белая руча)	2	Нож профессиональный для чистки и нарезки овощей и фруктов, длина лезвия 80 мм, (красная ручка)Артикул: 4120037	СП Контакт	148
5 Нож профессиональный дляя чистия и карезия овощей и фруктов, дляна леваии 80 мм, (желтая ручая)/агикул. 4120000 СП Контакт 3 6 Нож поварской для разделям моса профессиональный обавлочный длина леваия 150мм (онняя ручка)/Артикул. 4120000 СП Контакт 3 8 Шеф нож кухонный профессиональный длина леваия 200 мм. (октая ручка) СП Контакт 6 9 Шеф нож кухонный профессиональный длина леваия 200 мм. (октая ручка) СП Контакт 6 11 Шеф нож кухонный профессиональный длина леваия 200 мм. (сенва ручка) СП Контакт 6 11 Шеф нож кухонный профессиональный длина леваия 200 мм. (сенва ручка) СП Контакт 12 12 Шеф нож кухонный профессиональный длина леваия 200 мм. (сенва ручка) СП Контакт 12 13 Мусат 30см Артикулг. 4220113 СП Контакт 12 14 Держатель для ножей манительной/ртикул. 12701824 шт СП Контакт 12 15 Нож для нарезам 300-450мм веленальдичкулт. 1270381 СП Контакт 12 16 Доска пластиковая для нарезам 300-450мм веленальдичкулт. 1270381 СП Контакт 21 19 Доска пластиковая для нарезам 300-450мм веленальдичкулт 1270381 СП Контакт 21 20 Доска пластиковая для нарезам 300-450мм веленальдичкулт 1270381 СП Контакт 22 21 Кастр	3	Нож профессиональный для чистки и нарезки овощей и фруктов, длина лезвия 80 мм, (синяя ручка)Артикул: 4120037	СП Контакт	148
6 Нож поварской для разделии моса профессиональный обвалочный длина лезаия 150мм (красивая ручка) Артикул. 4120030 7 Нож поварской для разделии моса профессиональный обвалочный длина лезаия 150мм (красивая ручка) СП Контакт з други	4	Нож профессиональный для чистки и нарезки овощей и фруктов, длина лезвия 80 мм, (зеленая ручка)Артикул: 4120037	СП Контакт	148
7 Нок поварский для разделии мяса профессиональный длина лезвия 150мм (онея ручка) Артикут. 4120030 8 Шеф нож сумсный профессиональный длина лезвия 200 мм. (расная ручка) 11 Шеф нож сумсный профессиональный длина лезвия 200 мм. (сията ручка) 11 Шеф нож сумсный профессиональный длина лезвия 200 мм. (сията ручка) 11 Шеф нож сумсный профессиональный длина лезвия 200 мм. (сията ручка) 11 Шеф нож сумсный профессиональный длина лезвия 200 мм. (сията ручка) 11 Шеф нож сумсный профессиональный длина лезвия 200 мм. (зеленая ручка) 12 Шеф нож сумсный профессиональный длина лезвия 200 мм. (зеленая ручка) 13 Мусат 30мАртикут. 4220113 14 Держатела для ножей магинальный разима пезвия 200 мм. (зеленая ручка) 15 Нож для нареам зубнатый край ружка черкого цвета 12 «Артикут. 4120055 16 Доска пластиковая для нареам зубнатый край ружка черкого цвета 12 «Артикут. 4120055 17 Доска пластиковая для нареам 30м4-50мм зеленая Артикут. 1270381 18 Доска пластиковая для нареам 30м4-50мм зеленая Артикут. 1270381 19 Доска пластиковая для нареам 30м4-50мм кран-мая Артикут. 1270381 19 Доска пластиковая для нареам 30м4-50мм кран-мая Артикут. 1270381 20 Доска пластиковая для нареам 30м4-50мм кран-мая Артикут. 1270381 21 Щетка пластиковая для доски 5 штубеленая, белая, синяя, красная, коричневая) 21 Цетка пластиковая для доски 5 штубеленая, белая, синяя, красная, коричневая) 22 Кастроля нержавеющая с крышкой Ал Охайдутикут. 6150006 23 Кастроля нержавеющая с крышкой Ал Охайдутикут. 6150002 24 Кастроля нержавеющая с крышкой Ал Охайдутикут. 6150002 25 Кастроля нержавеющая с крышкой 10лАртикут. 6150005 26 Кастроля нержавеющая с крышкой 10лАртикут. 6150005 27 Кострода нержавеющая с крышкой 10лАртикут. 6150005 28 Скоерода нержавеющая с крышкой 10лАртикут. 6150005 29 Скоерода нержавеющая с крышкой 10лАртикут. 6150005 20 Скоерода нержавеющая с крышкой 10лАртикут. 6150005 20 Скоерода нержавеющая с крышкой 10лАртикут. 6150005 21 Контакт 22 Сотейних нержавеющая Съркшкой Стай Контакт 23 Оскоерода нержавеющая Старитикут. 127005	5	Нож профессиональный для чистки и нарезки овощей и фруктов, длина лезвия 80 мм, (желтая ручка)Артикул: 4120037	СП Контакт	148
8 Шеф нож куменный профессиональный длинев пезвия 200 мм. (краснаев ручка)	6	Нож поварской для разделки мяса профессиональный обвалочный длина лезвия 150мм (красная ручка)Артикул: 4120030	СП Контакт	346
9 Шеф нож куженый профессиональный длича лезана 200 мм. (жиятая руча) СП Контакт 6 11 Шеф нож куженый профессиональный длича лезана 200 мм. (синяя руча) СП Контакт 6 12 Шеф нож куженый профессиональный длича пезана 200 мм. (синяя руча) СП Контакт 12 13 Мусат 30смфртмул: 4220113 Агусат 30смфртмул: 4220113 СП Контакт 12 14 Держатель для ножной манитныйфотвкул: 12701824 шт СП Контакт 12 15 Нож для неража зубчетый край ручка черного цвета 12 «Артимул: 1420055 СП Контакт 12 16 Доска пластиковая для нареам 3004-450мм кори-невая-Артимул: 1270381 СП Контакт 2 17 Доска пластиковая для нареам 3004-450мм кори-невая-Артимул: 1270381 СП Контакт 2 20 Доска пластиковая для нареам 4004-450мм кори-невая-Артимул: 1270381 СП Контакт 2 20 Доска пластиковая для нареам 4004-450мм кори-невая-Артимул: 1270381 СП Контакт 2 21 Доска пластиковая для нареам 5004-450мм кори-невая-Артимул: 1270381 СП Контакт 2 22 Кастроля нержавеоццая с крышкой 47,5 п Сагифртмул: 1570381 СП Контакт 3 22 Кастроля нержавеоццая с крышкой 47,5 п Сагифртмул: 6150006 СП Контакт 3 23 Кастроля нержавеоццая с крышкой 6 п Сагифртмул: 6150009 СП Контакт 4,6 24 Кастроля нержавеоццая с крышкой 6 п Сагифртмул: 6150009 СП Контакт 4,6 26 Кастроля нержавеоццая с крышкой 6 п Сагифртмул: 6150005 СП Контакт 4,6 27 Кастроля нержавеоццая с крышкой 6 п Сагифртмул: 6150005 СП Контакт 4,6 28 Кастроля нержавеоццая с крышкой 6 п Сагифртмул: 6150005 СП Контакт 4,6 28 Кастроля нержавеоццая с крышкой 6 п Сагифртмул: 6150005 СП Контакт 4,6 28 Кастроля нержавеоццая с крышкой 6 п Сагифртмул: 6150005 СП Контакт 4,6 28 Кастроля нержавеоццая с крышкой 6 п Сагифртмул: 6150005 СП Контакт 4,6 28 Кастроля нержавеоццая с крышкой 6 п Сагифртмул: 6150005 СП Контакт 4,6 29 Сокорорая із нержавеоццая с крышкой 7,6 п Сагифртмул: 6150005 СП Контакт 4,7 30 Сокорорая із нержавеоццая с талифртмул: 74401282 шт 6150021 СП Контакт 4,7 31 Сокорорая із нержавеоццая с талифртмул: 74401282 шт 6150021 СП Контакт 4,7 32 Соговник нержавеоццая с талифртмул: 7450037	7	Нож поварской для разделки мяса профессиональный обвалочный длина лезвия 150мм (синяя ручка)Артикул: 4120030	СП Контакт	346
10 Шеф нож куоленый профессиональный длинея пезаная 200 мм. (сияная руча») СП Контает 6 12 Шеф нож куоленый профессиональный длинея лезаная 200 мм. (зеленая руча») СП Контает 1,2 13 Мусат 30-мафтирум. 22013 13 Мусат 30-мафтирум. 22013 14 Держатель для ножей магнитный Артинут. 12701824 шт 15 Нож для нерезон зубнатый край ручим вчертов цвета 12 «Артинут. 4120055 16 Доска пластиковая для нарезын 300-450мм кориченеван Артинут. 4120055 17 Доска пластиковая для нарезын 300-450мм кориченеван Артинут. 1270381 18 Доска пластиковая для нарезын 300-450мм кориченеван Артинут. 1270381 19 Доска пластиковая для нарезын 300-450мм кориченеван Артинут. 1270381 19 Доска пластиковая для нарезын 300-450мм кориченеван Артинут. 1270381 19 Доска пластиковая для нарезын 300-450мм кориченеван Артинут. 1270381 10 Доска пластиковая для нарезын 300-450мм кернаж Артинут. 1270381 20 Доска пластиковая для нарезын 300-450мм кернаж Артинут. 1270381 21 Дерта пластиковая для нарезын 300-450мм белака. штАртинут. 1270381 22 Кастроля нержавеющае о крышкой 47 5л Остабутикут. 6150006 23 Кастроля нержавеющае о крышкой 6 Остабутикут. 6150008 24 Кастроля нержавеющае о крышкой 6 Остабутикут. 6150009 25 Кастроля нержавеющае о крышкой 6 Остабутикут. 6150009 26 Кастроля нержавеющае о крышкой 10 пофтикут. 6150002 27 Кастроля нержавеющае о крышкой 10 пофтикут. 6150002 28 Кастроля нержавеющае о крышкой 10 пофтикут. 6150002 29 Сикверода нержавеющае о крышкой 10 пофтикут. 6150002 20 Сикверода нержавеющае о крышкой 12 пофтикут. 6150002 20 Сикверода нержавеющае о крышкой 12 пофтикут. 6150006 28 Кастроля нержавеющае о крышкой 12 пофтикут. 6150006 29 Сикверода нержавеющае о крышкой 12 пофтикут. 6150006 20 Сикверода нержавеющае о крышкой 12 пофтикут. 6150006 21 Контает 3 22 Сотейник нержавеющае о крышкой 12 пофтикут. 6150006 23 Сотейник нержавеющае о крышкой 12 пофтикут. 6150006 24 Кастроля нержавеющае о крышкой 10 пофтикут. 6150006 26 Контает 3 27 Контает 1 пофтикут. 1270011 27 Контает 1 пофтикут. 1270011 28 Контает 1 пофтикут. 1	8	Шеф нож кухонный профессиональный длина лезвия 200 мм, (красная ручка)	СП Контакт	642
11 Шеф нож кухонный профессиональный длича лезавия 200 мм. (зепекая ручка) CП Контакт 1.2 13 Мусат ЗокмАртикул; 4220113 CП Контакт 2.2 14 Держатель, для ньжий магинатизыйАртикул; 12701824 шт CП Контакт 1.2 15 Нок для нареам зуб-чатый край ручка черного цвета 12 «Артикул; 4120055 CП Контакт 1.2 16 Доска пластиковая для нареам зой-450мм коричевая Артикул; 1270381 CП Контакт 2 17 Доска пластиковая для нареам зой-450мм сеняя Артикул; 1270381 CП Контакт 2 18 Доска пластиковая для нареам зой-450мм красная Артикул; 1270381 CП Контакт 2 20 Доска пластиковая для нареам зой-450мм красная дликул; 1270381 CП Контакт 2 20 Доска пластиковая для нареам зой-450мм красная, красн				642
12 Шеф нож кухонный профессиональный длина лезвия 200 мм. 2(белая ручка) CП Контакт 2.3 13 Мусат Зокодитикун. 2201131 CП Контакт 1.2 14 Держатель для ножей магнитый/да/тикул: 12701824 шт CП Контакт 1.2 15 Нох для нарезам зубчатый жай ругиза черного цеята 12 «Артикул: 4120055 CП Контакт 2.6 16 Доска пластиковая для нарезам 300-450мм коричневая Артикул: 1270381 CП Контакт 2.0 17 Доска пластиковая для нарезам 300-450мм коричневая Артикул: 1270381 CП Контакт 2.0 19 Доска пластиковая для нарезам 300-450мм коричневая Артикул: 1270381 CП Контакт 2.0 21 Цетка пластиковая для нарезам 300-450мм красиная, белая, синяя, красиная, коричневая) CП Контакт 5.0 21 Цетка пластиковая для нарезам 300-450мм белае 2 штубликул: 1270381 CП Контакт 5.0 21 Цетка пластиковая для нарезам 300-450мм белае 2 штубликул: 1270381 CП Контакт 5.0 22 Кастроля неркавеноцая с крышкой АЛ Стейъргикул: 6150006 CП Контакт 3.2 23 Кастроля неркавеноцая с крышкой АЛ Стейъргикул: 6150009 CП Контакт 1.6 24 Кастроля неркавеноцая с крышкой АЛ Стейъргикул: 6150001 CП Контакт 1.0 25 Кастроля неркавеноцая с крышкой 19л Стейъргикул: 6150002				642
13 Мускат 30-мАртикуп; 4220113 14 Держатель для нажжей маниятныйАртикуп; 12701824 шт 15 Нок для нареами зуб-ватый край ручка черного цвета 12 «Артикуп; 4120055 16 Доска пластиковая для нареами 300-450мм коринчеваяАртикуп; 1270381 17 Доска пластиковая для нареами 300-450мм коринчеваяАртикуп; 1270381 18 Доска пластиковая для нареами 300-450мм сервяАртикуп; 1270381 19 Доска пластиковая для нареами 300-450мм кервяАртикуп; 1270381 19 Доска пластиковая для нареами 300-450мм кервяАртикуп; 1270381 19 Доска пластиковая для нареами 300-450мм кервяАртикуп; 1270381 20 Доска пластиковая для нареами 300-450мм кервяАртикуп; 1270381 21 Цента пластиковая для нареами 300-450мм кервая 2 штАртикуп; 1270381 22 Кастрола нержавенощая с крышкой АТ об СЕЙ-фтикул; 6150006 23 Кастрола нержавенощая с крышкой АТ об СЕЙ-фтикуп; 6150009 24 Кастрола нержавенощая с крышкой АТ об СЕЙ-фтикуп; 6150009 25 Кастрола нержавенощая с крышкой АТ об СЕЙ-фтикуп; 6150012 26 Кастрола нержавенощая с крышкой АТ об СЕЙ-фтикуп; 6150012 27 Кастроля нержавенощая с крышкой АТ об СЕЙ-фтикуп; 6150012 28 Кастроля нержавенощая с крышкой АТ об СЕЙ-фтикуп; 6150012 29 Сковорода нержавенощая с крышкой АТ об СЕЙ-фтикуп; 6150012 30 Сковорода нержавенощая с крышкой АТ об СЕЙ-фтикуп; 6150012 31 Сковорода див финоварикуп; 6150011 32 Сотейник нержавенощая с крышкой АТ об СЕЙ-фтикуп; 6150019 33 Сотейник нержавенощай с крышкой АТ об СЕЙ-фтикуп; 6150019 34 Сотейник нержавенощай с крышкой АТ об СЕЙ-фтикуп; 6150019 35 Тержометр цифровой-фтикуп; 6150011 36 Контакт 37 Сковорода для блинова-фтикуп; 6150012 37 Половник Буг рАртикуп; 6150011 38 Сотейник нержавенощай с крышкой АТ об СЕЙ-фтикуп; 6150019 39 Дуршлаг нержавенощай с крышкой АТ об СЕЙ-фтикуп; 6150019 30 Сковорода для блинова-фтикуп; 6150011 31 Сконтакт 44 Сотейник нержавеноция с тальфтикуп; 6150019 45 Контакт 46 Контакт 47 Контакт 48 Контакт 49 Контакт 40 Контакт 40 Контакт 40 Контакт 41 Контакт 4				642
14 Держатель для люжей магнитый-йогинул: 12701824 шт 1215 Нож для нареами убътами фрай учыл верного цвета 12 «Артинул: 4120055 СП Контакт 5 Вою для нареами з00-450мм ори-иневан/дтинул: 1270381 СП Контакт 2 17 Доска пластиковая для нареами 300-450мм сенви-йогинул: 1270381 СП Контакт 2 18 Доска пластиковая для нареами 300-450мм сенви-йогинул: 1270381 СП Контакт 2 20 Доска пластиковая для нареами 300-450мм сенви-йогинул: 1270381 СП Контакт 2 20 Доска пластиковая для нареами 300-450мм сенви-йогинул: 1270381 СП Контакт 2 20 Доска пластиковая для нареами 300-450мм сенви-йогинул: 1270381 СП Контакт 5 20 Доска пластиковая для нареами 300-450мм сенви-йогинул: 1270381 СП Контакт 5 20 Доска пластиковая для нареами 300-450мм крас-мари-йогинул: 1270381 СП Контакт 5 20 Доска пластиковая для доски 5 шт/зегеная, белая, сичеля, крас-мая, крин-мевая) СП Контакт 5 22 Кастроля неркавеноциая с крышком 4 п Сиф дигул: 150000 СП Контакт 3,2 23 Кастроля неркавеноциая с крышком 6 п Сиф дигул: 150000 СП Контакт 1,6 25 Кастроля неркавеноциая с крышком 6 п Сиф дигул: 150000 СП Контакт 1,6 26 Кастроля неркавеноциая с крышком 6 п Сиф дигул: 150000 СП Контакт 1,6 27 Кастроля неркавеноциая с крышком 10 п Сиф дигул: 150000 СП Контакт 1,5 27 Кастроля неркавеноциая с крышком 10 Сиф дигул: 150000 СП Контакт 1,5 27 Кастроля неркавеноциая с крышком 10 Сиф дигул: 150000 СП Контакт 1,6 28 Кастроля неркавеноциая 2 крышком 10 Сиф дигул: 150000 СП Контакт 1,3 20 Коворода и неркавеноциая 2 крышком 10 Сиф дигул: 150000 СП Контакт 1,3 20 Коворода и неркавеноциая 2 крышком 10 Сиф дигул: 150000 СП Контакт 1,3 20 Коворода и неркавеноциая 2 крышком 10 Сиф дигул: 150000 СП Контакт 1,3 20 Коворода и неркавеноциая 2 крышком 10 Сиф дигул: 150001 СП Контакт 1,3 20 Коворода и неркавеноциая 2 крышком 10 Сиф дигул: 150001 СП Контакт 1,3 20 Коворода и неркавеноция 1 с крышком 10 Сиф дигул: 150001 СП Контакт 1,3 20 Коворода				1,284
15 Нож для нареажи зуб-катый край ручка черного цевта 12 «Артикул: 4120055 15 Докая пластиковая для нареажи 300-450мм сиренневаждитикул: 1270381 17 Доска пластиковая для нареажи 300-450мм сиренневаждитикул: 1270381 18 Доска пластиковая для нареажи 300-450мм сиренневаждитикул: 1270381 19 Доска пластиковая для нареажи 300-450мм сиренная для 1270381 20 Доска пластиковая для нареажи 300-450мм красная-дитикул: 1270381 21 Цетка пластиковая для нареажи 300-450мм красная-дитикул: 1270381 22 Кастроля нерижаевощая для нареажи 300-450мм красная-дитикул: 1270381 23 Кастроля нерижаевощая с крашком 47,5 п Оzй-Дитикул: 6150006 24 Кастроля нерижаевощая с крашком 61 СУД-Дитикул: 6150009 25 Кастроля нерижаевощая с крашком 61 СУД-Дитикул: 6150009 26 Кастроля нерижаевощая с крашком 61 СУД-Дитикул: 6150009 27 Кастроля нерижаевощая с крашком 61 СУД-Дитикул: 6150009 28 Кастроля нерижаевощая с крашком 61 СУД-Дитикул: 6150009 29 Кастроля нерижаевощая с крашком 61 СУД-Дитикул: 6150012 20 Кастроля нерижаевощая с крашком 51 СУД-Дитикул: 6150012 21 Кастроля нерижаевощая с крашком 61 СУД-Дитикул: 6150005 22 Кастроля нерижаевощая с крашком 61 СУД-Дитикул: 6150005 23 Кастроля нерижаевощая с крашком 61 СУД-Дитикул: 6150005 24 Кастроля нерижаевощая с крашком 61 СУД-Дитикул: 6150005 25 Кастроля нерижаевощая с крашком 61 СУД-Дитикул: 6150005 26 Кастроля нерижаевощая с крашком 61 СУД-Дитикул: 6150005 27 Контакт 2.8. 28 Соковорода инерижаевощая с крашком 61 СУД-Дитикул: 6150019 28 Согейния кержаевощий с крашком 61.50 СУД-Дитикул: 6150019 29 Согейния кержаевощий с крашком 62.50 СУД-Дитикул: 6150021 20 Соковорода для бітиков-Дитикул: 6150019 20 Согейния кержаевощий кормания буд-Дитикул: 6150021 21 СОтейния кержаевощий кормания 61 СУД-Дитикул: 6150022 22 СОКОВОДОД-Дитикул: 127005 23 Кормания кержаевощий кормания 61 СУД-Дитикул: 6150022 24 Контакт 10 СУД-Дитикул: 127005 25 Контакт 23 Гуд-Дитикул: 127005 26 Контакт 10 СУД-Дитикул: 1270064 27 Контакт 24 Контакт 25 СУД-Дитикул: 1270069 28 Моска неркаевощая 1,5 на итарт				222
16 Доска пластиковая для нареами 300-450мм коринчевая Догимул: 1270381 СП Контакт 2 17 Доска пластиковая для нареами 300-450мм синяя Дртимул: 1270381 СП Контакт 2 18 Доска пластиковая для нареами 300-450мм синяя Дртимул: 1270381 СП Контакт 2 19 Доска пластиковая для нареами 300-450мм синяя Дртимул: 1270381 СП Контакт 5 21 Цента пластиковая для нареами 300-450мм селья Дртимул: 1270381 СП Контакт 5 21 Цента пластиковая для доски 5 шт(зеленая, белья, синяя, красная, коринчевая) СП Контакт 2 22 Кастроля неркавевоцая с крышкой 47,6 ССВД ситум; 6150008 СП Контакт 3,2 23 Кастроля неркавевоцая с крышкой 10 ССВД штум; 6150009 СП Контакт 1,6 26 Кастроля неркавевоцая с крышкой 10 СОСВД штум; 6150009 СП Контакт 1,6 26 Кастроля неркавевоцая с крышкой 10 СОСВД штум; 6150009 СП Контакт 1,5 27 Кастроля неркавевоцая с крышкой 19 ОСВЗ штАртикул: 6150012 СП Контакт 1,5 28 Кастроля неркавевоцая с крышкой 25 ОСВД штум; 6150029 СП Контакт 4,4 28 Кастроля неркавевоцае с крышкой 25 ОСВД штум; 6150029 СП Контакт 1,5 29 Сковорода из неркавевоцае кры кры с крышкой 36 ОСВД штум; 6150029 СП Контакт				1,284
17. Доска пластиковая для нарезия 300×450мм зеленаяАртикул: 1270381 18. Доска пластиковая для нарезия 300×450мм краснаяАртикул: 1270381 19. Доска пластиковая для нарезия 300×450мм краснаяАртикул: 1270381 20. Доска пластиковая для нарезия 300×450мм краснаяАртикул: 1270381 21. Щетка пластиковая для нарезия 300×450мм белая2 штАртикул: 1270381 22. Кастроля нержавеющая с крышкой 47,5л СидАртикул: 6150006 23. Кастроля нержавеющая с крышкой 47,5л СидАртикул: 6150006 24. Кастроля нержавеющая с крышкой 47,5л СидАртикул: 6150009 25. Кастроля нержавеющая с крышкой 60 Сид 2 штАртикул: 6150009 26. Кастроля нержавеющая с крышкой 60 Сид 2 штАртикул: 6150009 27. Кастроля нержавеющая с крышкой 60 Сид 2 штАртикул: 6150009 28. Кастроля нержавеющая с крышкой 10 пАртикул: 6150012 29. Кастроля нержавеющая с крышкой 10 пАртикул: 6150012 20. Кастроля нержавеющая с крышкой 19 Сид 2 штАртикул: 6150012 21. Кастроля нержавеющая с крышкой 19 Сид 2 штАртикул: 6150012 22. Кастроля нержавеющая с крышкой 19 Сид 2 штАртикул: 6150012 23. Сосковорода нержавеющая 2 крышкой 19 Сид 2 штАртикул: 6150023 24. Кастроля нержавеющая 2 крышкой 19 Сид 2 штАртикул: 6150023 25. Сосковорода нержавеющая 2 крышкой 19 Сид 2 штАртикул: 6150019 26. Сосковорода и нержавеющей с так урышкой 1,5 п. Сид 4 растикул: 6150019 27. Сосковорода для биновартикул: 6150011 28. Сосковорода для биновартикул: 6150011 29. Сосковорода для биновартикул: 6150012 20. Сосковорода для биновартикул: 6150012 20. Сосковорода для биновартикул: 6150013 20. Сосковорода для биновартикул: 6150014 21. Сосковорода для биновартикул: 6150014 22. Сосковорода для биновартикул: 6150014 23. Сотейник нержавеющий с крышкой 1,5 п. Сид 4 растикул: 6150019 23. Сотейник нержавеющий с крышкой 1,5 п. Сид 4 растикул: 6150019 24. Сотейник нержавеющий с крышкой 1,5 п. Сид 4 растикул: 6150012 25. Тосковорода для биновартикул: 1270015 26. Сосковорода для биновартикул: 1270016 27. Контакт 1,2 кражи 1,2 кр				543
18 Доска пластиковая для нарезам 300×450мм синаяАртикул: 1270381 СП Контакт 2 19 Доска пластиковая для нарезам 300×450мм белая дитАртикул: 1270381 СП Контакт 5 21 Цегка пластиковая для нарезам 300×450мм белая дитАртикул: 1270381 СП Контакт 5 21 Цегка пластиковая для досия б шг(зеленая), белая, синяя, красная, корк-невая СП Контакт 3 22 Кастроля нержавеющая с крышкой 40 СЕЙ-ртикул: 6150008 СП Контакт 6 23 Кастроля нержавеющая с крышкой 10 СЕЙ штигулигул: 6150009 СП Контакт 6 25 Кастроля нержавеющая с крышкой 10 СЕЙ штигулигул: 6150009 СП Контакт 1,0 26 Кастроля нержавеющая с крышкой 19л СЕЙ штигулигул: 6150012 СП Контакт 1,0 27 Кастроля нержавеющая с крышкой 36л СЕЙ-ртикул: 6150005 СП Контакт 2,8 28 Сковорода нержавеющая 28см Осй-Артикул: 61500230 шт СП Контакт 2,8 29 Сковорода из нержавеющай с крышкой 3,6 го СЕЙ-Ртикул: 6150019 СП Контакт 2,8 31 Сковорода для биневора из с крышкой 1,5 го СЕЙ-Ртикул: 6150029 СП Контакт 1,3 32 Согейник нержавеющай с крышкой 2,5 го СЕЙ-Ртикул: 6150021 СП Контакт 1,3 33 Согейник нержавеющай с крышкой 2,5 го СЕЙ-Ртикул: 6150022 СП Контакт 3 34 Согейник нержавеющай с крышко				272 272
19 Доска пластиковая для нарезки 300×450мм красная фотмул: 1270381				272
20 Доска пластиковая для нарежия 300-450мм белая2 штАртикул: 1270381 21 Щетка пластиковая для доски 5 шт(зеленая, белая, синяя, красная, коричневая) 22 Кастроля нержаевощая с крышкой 47.5п ОгдАртикул: 6150008 23 Кастроля нержаевощая с крышкой 47.5п ОгдАртикул: 6150009 24 Кастроля нержаевощая с крышкой 10лАртикул: 6150009 25 Кастроля нержаевощая с крышкой 10лАртикул: 6150009 26 Кастроля нержаевощая с крышкой 10лАртикул: 6150009 27 Кастроля нержаевощая с крышкой 10лАртикул: 6150002 28 Кастроля нержаевощая с крышкой 19л Огд!2 штАртикул: 6150012 29 Кастроля нержаевощая с крышкой 19л Огд!2 штАртикул: 6150012 20 Кастроля нержаевощая с крышкой 19л Огд!2 штАртикул: 6150012 21 СП Контакт 1,50 22 Кастроля нержаевощая с крышкой 19л Огд!2 штАртикул: 6150012 22 Кастроля нержаевощая с крышкой 19л Огд!2 штАртикул: 6150005 29 Сковорода нержаевощая огд крышкой 19л Огд!2 штАртикул: 6150012 30 Сковорода нержаевощей с галиАртикул: 6150019 31 Сковорода дна биносара 25мс Огд!Артикул: 6150019 31 Сковорода дня биносара 750мг 197 Стд!Артикул: 6150019 32 Сотейник нержаевощий с крышкой 1,5л Огд!Артикул: 6150019 33 Сотейник нержаевощий с крышкой 1,5л Огд!Артикул: 6150021 31 Сковорода дня биносара Страктул: 6150019 33 Сотейник нержаевощий с крышкой 2,5л Огд!Артикул: 6150022 35 Термометр цифровойАртикул: 120002 36 Термометр цифровойАртикул: 120002 37 Половник 59 трАртикул: 1270035 38 Половник 59 трАртикул: 1270036 39 Контакт 10 СП Конт				272
21 Цјетка пластиковая для досим 5 шт(зеленая, белая, синяя, красная, коричневая) СП Контакт 3.2 22 Кастрюля нержавеющая с крышкой 47,5n ОztiApтикул: 6150006 СП Контакт 6 24 Кастрюля нержавеющая с крышкой 6n Оzti2 штApтикул: 6150009 СП Контакт 1,6 24 Кастрюля нержавеющая с крышкой 6n Оzti2 штApтикул: 6150009 СП Контакт 1,0 26 Кастроля нержаевощая с крышкой 10nApтикул: 6150002 СП Контакт 1,0 26 Кастроля нержаевощая с крышкой 3f0 DztiApтикул: 6150012 СП Контакт 4,4 28 Кастроля нержаевощая с крышкой 3f0 DztiApтикул: 6150005 СП Контакт 4,4 28 Кастроля нержаевошцая 2com Zbdprinkyn: 61500293 СП Контакт 2,8 20 Сковорода нержаевошцая 2com Zbdprinkyn: 61500293 СП Контакт 2,8 20 Сковорода из нержаевошцай с крышкой 1,5n OztiApтикул: 6150019 СП Контакт 2,3 31 Сотейник нержавеющий с крышкой 2,5n OztiAprinkyn: 6150022 СП Контакт 3 32 Отейник нержавеющий с крышкой 2,5n OztiAprinkyn: 6150022 СП Контакт 3 33 Сотейник нержавеющий с крышкой 4 Apon Dzdprinkyn: 6150022 СП Контакт 3 34 Сотейник нержавеющий с крышкой 4 Apon Dzdprinkyn: 6150022 СП Контакт 3				544
22 Кастрюля нержавеющая с крышкой 47,5п ОстіАртикул: 6150006 СП Контакт 3,2 23 Кастрюля нержавеющая с крышкой 40 ОстіАртикул: 6150009 СП Контакт 1,6 24 Кастрюля нержавеющая с крышкой 10лАртикул: 6150009 СП Контакт 1,6 25 Кастрюля нержавеющая с крышкой 10лАртикул: 6150002 СП Контакт 1,6 27 Кастрюля нержавеющая с крышкой 19л Ості2 штАртикул: 6150012 СП Контакт 4,4 28 Кастрюля нержавеющая с крышкой 19л Ості2 штАртикул: 6150015 СП Контакт 4,4 28 Кастрюля нержавеющая с крышкой 19л Ості2 штАртикул: 6150005 СП Контакт 2,8 29 Сковорода нержавеющай с крышкой 19л Ості4 ртикул: 6150005 СП Контакт 2,2 30 Сковорода из нержавеющай с крышкой 1,5 пості4 ртикул: 6150019 СП Контакт 3 31 Сковорода для бітиковода ртикул: 6150111 СП Контакт 3 32 Сотейник нержавеющий с крышкой 1,5 пості4 ртикул: 6150019 СП Контакт 3 33 Сотейник нержавеющий с крышкой 2,5 пості4 ртикул: 6150022 СП Контакт 3 34 Сотейник нержавеющий с крышкой 4,25 пості4 ртикул: 6150022 СП Контакт 3 35 Гермометр цифровой Артикул: 1920002 СП Контакт 3 36 Гермометр цифровой Артикул: 1920				310
23 Кастриоля нержавеющая с крышкой 4п Отд/Артикул: 6150009 24 Кастриоля нержавеющая с крышкой 60 Отд/2 штАртикул: 6150009 25 Кастриоля нержавеющая с крышкой 10л/Артикул: 6150002 26 Кастриоля нержавеющая с крышкой 190 Отд/2 штАртикул: 6150002 27 Кастриоля нержавеющая с крышкой 190 Отд/2 штАртикул: 6150012 28 Кастриоля нержавеющая с крышкой 190 Отд/2 штАртикул: 6150012 29 Оковорода нержавеющая 2 Кирами Отд/Артикул: 6150005 20 Оковорода нержавеющая 2 Кирами Отд/2 Отд Контакт 2, 2, 30 Оковорода нержавеющай 11, 50 Отд/Артикул: 6150019 31 Оковорода для блиновАртикул: 6150111 31 Оковорода для блиновАртикул: 6150111 32 Остейник нержавеющий с крышкой 1,5л Отд/Артикул: 6150019 33 Остейник нержавеющий с крышкой 1,5л Отд/Артикул: 6150019 34 Остейник нержавеющий с крышкой 4,25л Отд/Артикул: 6150021 35 Термометр цифоровой/Артикул: 200102 36 Ножницы кухонныеАртикул: 220162 37 Половник 59 грАртикул: 1270305 38 Половник 59 грАртикул: 1270305 39 Половник 297 грД штАртикул: 1270307 39 Половник 297 грД штАртикул: 1270307 39 Пуршлаг нерж: 5лАртикул: 1270307 30 П Контакт 33 ОТ Контакт 34 ОТ Контакт 35 ОТ Контакт 37 ГрД штАртикул: 1270307 39 Половник 297 грД штАртикул: 12700108 40 Цедилка 200ми штАртикул: 1270008 41 Цедилка 200ми штАртикул: 1270016 42 Цедилка 200ми штАртикул: 1270016 43 Контакт 44 Окара итАртикул: 1270016 44 Мысан нержавеющая 1,5ла штАртикул: 1270099 45 Контакт 47 Миска нержавеющая 3,3л6штАртикул: 1270096 46 Контакт 47 Контакт 47 Контакт 47 Конска нержавеющая 1,5ла штАртикул: 1270098 47 П Контакт 47 Конска нержавеющая 1,5ла штАртикул: 1270098 48 Миска нержавеющая 1,5ла штАртикул: 1270098 48 Миска нержавеющая 1,5ла штАртикул: 1270098 49 Миска нержавеющая 1,5ла штАртикул: 1270098 40 Контакт 47 Конска нержавейщая 1,5ла штАртикул: 1270098 41 Половник 49 Конска нержавейщая 1,5ла штАртикул: 1270098 45 Половник 49				3,260
24 Кастрюля нержавеющая с крышкой 10лАртикул: 6150009 CП Контакт 1,6 25 Кастрюля нержавеющая с крышкой 10лАртикул: 6150002 CП Контакт 1,5 26 Кастрюля нержавеющая с крышкой 19л Оzti2 штАртикул: 6150012 CП Контакт 4,4 28 Кастрюля нержавеющая с крышкой 36л ОztiApтикул: 6150005 CП Контакт 2,8 29 Сковорода и нержавеющая 28см ОztiApтикул: 74401282 шт CП Контакт 2,8 30 Сковорода и нержавеющай с талиАртикул: 74401282 шт СП Контакт 2,2 31 Сковорода для білновАртикул: 6150011 СП Контакт 1,3 32 Сотейник нержавеющий с крышкой 1,5л ОztiApтикул: 6150029 СП Контакт 5 33 Сотейник нержавеющий с крышкой 4,25л ОztiApтикул: 6150021 СП Контакт 5 34 Сотейник нержавеющий с крышкой 4,25л ОztiApтикул: 6150022 СП Контакт 6 35 Термометр цифровойАртикул: 1920002 СП Контакт 3 36 Ножницы кухонныеАpтикул: 1270305 СП Контакт 1 37 Половник 23 гр2 штАртикул: 1270305 СП Контакт 1 38 Половник 237 гр2 штАртикул: 1270108 СП Контакт 1 41 Цедилка 260ммАртикул: 1270108 СП Контакт 1 42 Цедилка 260ммАртикул: 1270108 СП Контакт 1 <tr< td=""><td></td><td></td><td></td><td>642</td></tr<>				642
25 Кастрюля нержавеющая с крышкой 10лАртикул: 6150002 26 Кастрюля нерж. 12лАртикул: 1270187 27 Кастроля нержавеющая с крышкой 19л Оzti2 штАртикул: 6150012 27 Кастроля нержавеющая с крышкой 19л Оzti2 штАртикул: 6150005 28 СП Контакт 4,4 28 Кастрюля нержавеющая с крышкой 36л ОztiApтикул: 6150005 29 Сковорода нержавеющая 26м ОztiApтикул: 61500033 шт 29 Сковорода нержавеющая 26м ОztiApтикул: 61500293 шт 20 Сковорода на нержавеющай с крышкой 1,5л OztiApтикул: 6150019 31 Сковорода для блиновАртикул: 6150111 20 Стотейник нержавеющий с крышкой 1,5л OztiApтикул: 6150019 32 Сотейник нержавеющий с крышкой 2,5л OztiApтикул: 6150021 33 Сотейник нержавеющий с крышкой 2,5л OztiApтикул: 6150021 34 Сотейник нержавеющий с крышкой 2,5л OztiApтикул: 6150022 35 Термометр цифровойАpтикул: 1920002 36 Ножницы кухонныеApтикул: 4220162 37 Половник 237 гр2 штApтикул: 1270307 38 Половник 237 гр2 штApтикул: 1270307 38 Половник 237 гр2 штApтикул: 1270030 39 Пуршлаг нерж. 5лApтикул: 127008 40 Цедилка 260мApтикул: 127008 41 Цедилка 260мApтикул: 1270063 42 Цедилка 200мм2 штApтикул: 1270063 43 Шпатель кухонный2 штApтикул: 1270093 44 Мешапка дра пюре (картофелемялка)Apтикул: 1270094 46 Вабивалка 4050 штApтикул: 1270018 51 СП Контакт 14 54 Вабивалка 4050 штApтикул: 1270013 51 Контакт 15 52 Молоток для мясаАpтикул: 1270094 51 Герка нержавеющая 1,5л4 штApтикул: 1270096 51 Герка нержавеющая 1,5л4 штApтикул: 1270098 51 Герка нержавеющая 1,5л5 штApтикул: 1270098 51 Герка нержавеющая 1,5л4 штApтикул: 1270098 51 Герка нержавеющая 1,5л6 штApтикул: 1270098 51 Герка нержавеющая 1,6л6 штApтикул: 1270098 51 Геркость гастрономическая нерж. 6N1/1 - 40 мм глубина2 штApтикул: 3390220 51 Контакт 1,25 Емкость гастрономическая нерж. 6N1/1 - 200 мм глубина2 штApтикул: 3390222 51 СП Контакт 1,25 Емкость гастрономическая нерж. 6N1/1 - 200 мм глубина2 штApтикул: 3390222 51 СП Контакт 1,25 СП Контакт 1,25 СП Контакт 1,25 СП Контакт 1,25 СЕмкость гастрономическая нерж. 6N1/1 - 40 мм глубина2 штApтикул: 3390222 51 СП Контакт 1,25 СП Контакт 1,25 СЕмкость гастрономическая				
26 Кастрюля нерж. 12лАртикул: 1270187 СП Контакт 1,5 27 Кастрюля нержавеющая с крышкой 36n Оzila штАртикул: 6150005 СП Контакт 2,8 29 Сковорода нержавеющая с крышкой 36n Ozila/prикул: 6150029 СП Контакт 2,8 30 Сковорода из нержавеющае д8см Ozila/prикул: 6150029 СП Контакт 1,3 31 Сковорода для блиновАртикул: 6150111 СП Контакт 3 32 Сотейник нержавеющий с крышкой 1,5n Ozila/prикул: 6150019 СП Контакт 3 33 Сотейник нержавеющий с крышкой 2,5n Ozila/prикул: 6150021 СП Контакт 6 34 Сотейник нержавеющий с крышкой 4,25n Ozila/prикул: 6150022 СП Контакт 3 35 Термометр цифровойАртикул: 1920002 СП Контакт 3 36 Ножнацы кухонныеди кухонныеди кухонныеди кухонныеди кухонные другикул: 1270305 СП Контакт 3 37 Половник 237 гр.2 штАртикул: 1270307 СП Контакт 1 39 Ирушла нерж. 5лАртикул: 1270108 СП Контакт 1 41 Цедилка 260ммАртикул: 1270108 СП Контакт 1 42 Цедилка 260ммАртикул: 1270063 СП Контакт 1 43 Шпатель кухонный штАртикул: 1270013 СП Контакт 1 44 Мешалка для пюре (картофелемялка) Артикул: 1270064 СП Контакт 1 <td></td> <td></td> <td>СП Контакт</td> <td>1,037</td>			СП Контакт	1,037
28 Кастрюля нержавеющая с крышкой 36л ОztiApтикул: 61500293 шт СП Контакт 2,28 Сковорода нержавеющая 28см ОztiApтикул: 61500293 шт СП Контакт 2,28 Сковорода из нержавеющей с талиApтикул: 6150019 СП Контакт 33 Сотейник нержавеющий с крышкой 1,5л OztiApтикул: 6150019 СП Контакт 66 СП Контакт 67 КП КОНТАКТ 67 СП КОНТАКТ 67 КП			СП Контакт	1,581
2.92 Сковорода нержавеющая 28см ОztiApтикул: 61500293 шт 30 Сковорода из нержавеющей стали-кратикул: 74401282 шт 31 Сковорода из нержавеющий с крышкой 1,5л OztiApтикул: 6150019 32 Сотейник нержавеющий с крышкой 1,5л OztiApтикул: 6150019 33 Сотейник нержавеющий с крышкой 2,5л OztiApтикул: 6150021 34 Сотейник нержавеющий с крышкой 2,5л OztiApтикул: 6150022 35 Термометр цифровойApтикул: 1920002 36 Ножницы кухонныеApтикул: 1920002 37 Половник 59 Тартикул: 1270305 38 Половник 237 гр2 штApтикул: 1270307 39 Дуршлаг нерж. 5лApтикул: 1270307 31 Цедилка 260ммApтикул: 1270108 41 Цедилка 260ммApтикул: 1270108 42 Цедилка 260ммApтикул: 1270063 43 Шпатель кухонные итApтикул: 1270063 43 Шпатель кухонные итApтикул: 1270013 46 Вабивалка 450см штApтикул: 1270013 47 Миска нержавеющая 1,5лA штApтикул: 1270099 48 Миска нержавеющая 1,5лA штApтикул: 1270098 51 Перка нерж. 4x сторонняя квадратная/Артикул: 1270096 52 Миска нержавеющая 1,5лA штApтикул: 1270098 51 Перка нерж. 6x сторонняя квадратная/Артикул: 1270096 52 Могок для мяска для пеиде штApтикул: 1270098 51 Перка нерж. 4x сторонняя квадратная/Артикул: 1270066 52 Молоток для мяска для неи/2 штApтикул: 1270018 53 Рукванца для пеиде штApтикул: 1270018 54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина2 штApтикул: 3390229 55 Пконтакт 56 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина2 штApтикул: 3390229 57 Пконтакт 58 Сп Контакт 58 Сп Контакт 59 Контокт распоромическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина2 штApтикул: 3390229 57 Контокт 58 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина2 штApтикул: 3390229 57 Сп Контакт 58 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина2 штApтикул: 3390229 57 Сп Контакт 58 Сп Контакт 59 Сп Контакт 50 Сп Контакт 50 Сп Контакт 50 Сп Контакт 50 Сп Контакт 51 Сп Контакт 51 Сп Контакт 53 Сп Контакт 54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина2 штApтикул: 3390229 57 Сп Контакт 58 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина2 штApтикул: 3390229 57 Сп Контакт 58 Сп Контакт 59 Сп Контакт 59 Сп Контакт 59 Сп Контакт 59 Сп Контакт	27	Кастрюля нержавеющая с крышкой 19л Ozti2 штАртикул: 6150012	СП Контакт	4,446
30 Сковорода из нержавеющей сталиАртикул: 74401282 шт 31 Сковорода для блиновАртикул: 6150111 32 Сотейник нержавеющий с крышкой 1,5л ОzйАртикул: 6150019 33 Сотейник нержавеющий с крышкой 2,5л OzйАртикул: 6150021 34 Сотейник нержавеющий с крышкой 2,5л OzйАртикул: 6150022 37 Гормометр цифровойАртикул: 1920002 38 Термометр цифровойАртикул: 1920002 39 Термометр цифровойАртикул: 1920002 30 Половник 59 грАртикул: 1270305 30 Половник 59 грАртикул: 1270305 31 Половник 237 гр2 штАртикул: 1270307 32 Половник 237 гр2 штАртикул: 1250041 33 Половник 237 гр2 штАртикул: 1250041 40 Цедилка 260ммАртикул: 1270108 41 Цедилка 260ммАртикул: 1270108 42 Цедилка 260ммАртикул: 1270106 43 Цедилка 200ммАртикул: 1270063 43 Шпатель кухонный2 штАртикул: 1270022 44 Мешалка для пюре (картофелемялка)Артикул: 1270155 45 Взбивалка 40см2 штАртикул: 1270011 46 Взбивалка 40см2 штАртикул: 1270011 47 Миска нержавеющая 1,5л4 штАртикул: 1270099 48 Миска нержавеющая 1,5л4 штАртикул: 1270099 49 Миска нержавеющая 1,5л4 штАртикул: 1270097 50 Миска нержавеющая 1,5л4 штАртикул: 1270098 51 Терка нерж. 4x сторонняя квадратнаяАртикул: 1270096 52 Молоток для мясафтикул: 1270181 53 Рукавица для печи2 штАртикул: 1270181 54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина2 штАртикул: 3390247 55 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 1502 штАртикул: 3390220 55 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 1502 штАртикул: 3390220 57 СП Контакт 1,20 65 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 1502 штАртикул: 3390220 57 СП Контакт 1,20 65 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 1502 штАртикул: 3390220 57 СП Контакт 1,20 65 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина2 штАртикул: 3390220	28	Кастрюля нержавеющая с крышкой 36л OztiAртикул: 6150005	СП Контакт	2,841
31 Сковорода для блиновАртикул: 6150111 32 Сотейник нержавеющий с крышкой 1,5л ОztiАртикул: 6150019 33 Сотейник нержавеющий с крышкой 4,25л OztiАртикул: 6150021 34 Сотейник нержавеющий с крышкой 4,25л OztiАртикул: 6150022 35 Термометр цифровойАртикул: 1920002 36 Термометр цифровойАртикул: 1920002 37 Половник 59 грАртикул: 1270305 38 Половник 59 грАртикул: 1270305 39 Дуршлаг нерж. 5лАртикул: 1270307 39 Дуршлаг нерж. 5лАртикул: 1270307 30 СП Контакт 40 Цедилка 260ммАртикул: 1270408 41 Цедилка 260ммАртикул: 1270108 42 Цедилка 260ммАртикул: 1270106 43 Шпатель кухонный2 штАртикул: 1270022 44 Мешалка для пюре (картофелемялка)Артикул: 1270155 45 Вабивалка 40см2 штАртикул: 1270013 46 Вабивалка 25см2 штАртикул: 1270013 47 Миска нержавеющая 16л2 штАртикул: 1270099 48 Миска нержавеющая 1,5л4 штАртикул: 1270097 49 Миска нержавеюцая 12,5л3 штАртикул: 1270098 51 Миска нержавеюцая 12,5л3 штАртикул: 1270098 52 Молсток для мясаАртикул: 1270181 53 Рукавица для печи2 штАртикул: 1270018 54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина2 штАртикул: 3390247 55 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина2 штАртикул: 3390220 55 СП Контакт 56 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина2 штАртикул: 3390220 57 СП Контакт 57 СП Контакт 58 Стакоттакт 10 СП Контакт 58 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина2 штАртикул: 3390220 57 СП Контакт 58 Стакоттакт 10 СП Контакт 58 Стакоттакт 10 СП Контакт 58 Стакоттакт 10 СП Контакт 59 Стакоттакт 10 СП Контакт 10 СП Контакт 10 СП Контакт 11 СП Контакт 11 СП Контакт 12 СП Контакт 12 СП Контакт 12 СП Контакт 14 СП Контакт 15 СП Контакт 16 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина2 штАртикул: 3390220 67 СП Контакт 10 СП Контакт 11 СП Контакт 11 СП Контакт 11 СП Контакт 11 СП Контакт 12 СП Контакт 12 СП Контакт 12 СП Контакт 12 СП Контакт 14 СП Контакт 15 СП Контакт 16 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штАртикул: 3390222	29	Сковорода нержавеющая 28см ОztiАртикул: 61500293 шт		2,298
32 Сотейник нержавеющий с крышкой 1,5л ОztiApтикул: 6150019 33 Сотейник нержавеющий с крышкой 2,5л ОztiApтикул: 6150021 34 Сотейник нержавеющий с крышкой 4,25л OztiApтикул: 6150022 35 Термометр цифровойApтикул: 1920002 36 Ножницы кухонныеApтикул: 4220162 37 Половник 59 грApтикул: 1270305 38 Половник 237 гр2 штApтикул: 1270307 39 Дуршлаг нерж. 5лApтикул: 1270307 30 Цедилка 260ммApтикул: 1270108 40 Цедилка 260ммApтикул: 1270108 41 Цедилка 260ммApтикул: 1270108 42 Цедилка 260ммApтикул: 1270106 43 Шпатель кухонный2 штApтикул: 1270022 44 Мешалка для пюре (картофелемлика)Apтикул: 1270155 44 Мешалка для пюре (картофелемлика)Apтикул: 1270154 45 Взбивалка 40см2 штApтикул: 1270011 46 Взбивалка 25см2 штApтикул: 1270011 47 Миска нержавеющая 1,5л4 штApтикул: 1270099 48 Миска нержавеющая 3,3л6штApтикул: 1270097 49 Миска нержавеющая 3,3л6штApтикул: 1270098 50 Миска нержавеющая 3,3л6штApтикул: 1270086 51 Терка нерж. 4x сторонняя квадратнаяApтикул: 1270066 52 Молоток для мясаApтикул: 1270018 53 Рукавица для печи2 штApтикул: 1270081 54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина2 штApтикул: 3390240 55 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина2 штApтикул: 3390220 56 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина2 штApтикул: 3390220 57 СП Контакт 1,2				1,383
33 Сотейник нержавеющий с крышкой 2,5л ОztiApтикул: 6150021 34 Сотейник нержавеющий с крышкой 4,25л OztiApтикул: 6150022 35 Термометр цифровойApтикул: 1920002 36 Ножницы кухонныеApтикул: 1920002 37 Половник 59 грApтикул: 1270305 38 Половник 59 грApтикул: 1270307 39 Дуршлаг нерж. 5лApтикул: 1270307 30 Дуршлаг нерж. 5лApтикул: 1270307 31 Цедилка 260ммApтикул: 1270108 41 Цедилка 260ммApтикул: 1270108 42 Цедилка 260ммApтикул: 1270106 43 Шпатель кухонный2 штApтикул: 1270022 44 Мешалка для пюре (картофелемялка)Apтикул: 1270155 45 Взбивалка 40см2 штApтикул: 1270013 46 Взбивалка 40см2 штApтикул: 1270013 47 Миска нержавеющая 1,5л4 штApтикул: 1270099 48 Миска нержавеющая 3,3л6штApтикул: 1270098 51 Терка нерж. 4x сторонняя квадpat наяApтикул: 1270098 51 Терка нерж. 4x сторонняя квадpat наяApтикул: 1270016 52 Молоток для мясаApтикул: 1270303 53 Рукавица для пеизи штApтикул: 1270303 54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина2 штApтикул: 3390229 55 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 140 мм глубина2 штApтикул: 3390220 56 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штApтикул: 3390220 57 СП Контакт 1,2				371
34 Сотейник нержавеющий с крышкой 4,25л ОztiApтикул: 6150022 35 Термометр цифровойАртикул: 1920002 36 Ножницы кухонныеApтикул: 1220162 37 Половник 59 грApтикул: 1270305 38 Половник 59 грApтикул: 1270305 38 Половник 237 гр2 штApтикул: 1270307 39 Дуршлаг нерж. 5лApтикул: 1250041 40 Цедилка 260ммApтикул: 1270108 41 Цедилка 260ммApтикул: 1270108 42 Цедилка 200мм2 штApтикул: 1270106 43 Шпатель кухонный2 штApтикул: 1270063 44 Мешалка для пюре (картофелемялка)Apтикул: 1270055 45 Взбивалка 40см2 штApтикул: 1270013 46 Взбивалка 40см2 штApтикул: 1270013 47 Миска нержавеющая 16.02 штApтикул: 1270094 48 Миска нержавеющая 1,5л4 штApтикул: 1270094 48 Миска нержавеющая 1,5л4 штApтикул: 1270097 49 Миска нержавеющая 1,5л5 штApтикул: 1270098 51 Терка нержавеющая 12,5л3 штApтикул: 1270098 51 Терка нерж. 4x сторонняя квадратнаяApтикул: 1270066 52 Молоток для мясаApтикул: 1270333 53 Рукавица для печи2 штApтикул: 127014 54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина2 штApтикул: 3390247 55 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 500 мм глубина5 штApтикул: 3390222 57 Контакт 1,20 58 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штApтикул: 3390222 58 СП Контакт 1,20 58 Бемкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штApтикул: 3390222 58 СП Контакт 1,20				
35 Термометр цифровойАртикул: 1920002 36 Ножницы кухонныеАртикул: 4220162 37 Половник 59 грАртикул: 1270305 38 Половник 59 грАртикул: 1270307 38 Половник 237 гр2 штАртикул: 1270307 39 Дуршлаг нерж. 5лАртикул: 1250041 40 Цедилка 260ммАртикул: 1270108 41 Цедилка 260ммАртикул: 1270106 41 Цедилка 260ммАртикул: 1270106 42 Цедилка 260ммАртикул: 1270063 43 Шпатель кухонный2 штАртикул: 1270063 43 Шпатель кухонный2 штАртикул: 1270022 44 Мешалка для пюре (картофелемялка)Артикул: 1270155 46 Вабивалка 40см2 штАртикул: 1270013 47 Миска нержавеющая 16л2 штАртикул: 1270011 48 Миска нержавеющая 16л2 штАртикул: 1270099 49 Миска нержавеющая 1,5л4 штАртикул: 1270099 40 Миска нержавеющая 1,5л4 штАртикул: 1270098 51 Терка нерж. 4x сторонняя квадратнаяАртикул: 1270098 51 Терка нерж. 4x сторонняя квадратнаяАртикул: 1270098 52 Молоток для мясаАртикул: 1270303 53 Рукавица для печи2 штАртикул: 1270303 54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина5 штАртикул: 3390220 55 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штАртикул: 3390220 56 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штАртикул: 3390220 57 СП Контакт 1,22				692
36 Ножницы кухонныеАртикул: 4220162 37 Половник 59 грАртикул: 1270305 38 Половник 59 грАртикул: 1270307 39 Дуршлаг нерж. 5лАртикул: 1250041 40 Цедилка 260ммАртикул: 1250041 41 Цедилка 260ммАртикул: 1270108 42 Цедилка 260ммАртикул: 1270106 43 Шпатель кухонный2 штАртикул: 1270063 43 Шпатель кухонный2 штАртикул: 1270022 44 Мешалка для пюре (картофелемялка)Артикул: 1270155 45 Взбивалка 40см2 штАртикул: 1270013 46 Взбивалка 25см2 штАртикул: 1270013 47 Миска нержавеющая 16л2 штАртикул: 1270099 48 Миска нержавеющая 1,5л4 штАртикул: 1270097 49 Миска нержавеющая 1,5л4 штАртикул: 1270097 50 Миска нержавеющая 3,3л6штАртикул: 1270098 51 Терка нерж. 4x сторонняя квадратнаяАртикул: 1270098 51 Терка нерж. 4x сторонняя квадратнаяАртикул: 1270064 52 Молоток для мясаАртикул: 1270303 53 Рукавица для печи2 штАртикул: 1270303 54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина2 штАртикул: 3390222 55 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штАртикул: 3390222 57 Контакт 1,2				939 395
37 Половник 59 грАртикул: 1270305 37 Половник 59 грАртикул: 1270307 38 Половник 237 гр2 штАртикул: 1270307 39 Дуршлаг нерж. 5лАртикул: 1250041 40 Цедилка 260ммАртикул: 1270108 41 Цедилка 260ммАртикул: 1270106 42 Цедилка 260ммАртикул: 1270106 43 Шпатель кухонный2 штАртикул: 1270063 43 Шпатель кухонный2 штАртикул: 1270022 44 Мешалка для пюре (картофелемялка)Артикул: 1270155 45 Взбивалка 40см2 штАртикул: 1270013 46 Взбивалка 40см2 штАртикул: 1270013 47 Миска нержавеющая 16л2 штАртикул: 1270099 48 Миска нержавеющая 1,5л4 штАртикул: 1270099 48 Миска нержавеющая 1,5л4 штАртикул: 1270097 50 Миска нержавеющая 1,5л3 штАртикул: 1270098 51 Терка нерж. 4x сторонняя квадратнаяАртикул: 1270066 52 Молоток для мясаАртикул: 1270333 53 Рукавица для печи2 штАртикул: 1270303 54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина2 штАртикул: 3390220 55 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штАртикул: 3390222 57 СП Контакт 1,22				99
38 Половник 237 гр2 штАртикул: 1270307 СП Контакт 10 39 Дуршлаг нерж. 5лАртикул: 1250041 СП Контакт 1. 40 Цедилка 260ммАртикул: 1270108 СП Контакт 3. 41 Цедилка 260ммАртикул: 1270063 СП Контакт 3. 43 Шпатель кухонный2 штАртикул: 1270063 СП Контакт 1. 44 Мешалка для пюре (картофелемялка)Артикул: 1270015 СП Контакт 1. 45 Взбивалка 40см2 штАртикул: 1270013 СП Контакт 4. 46 Взбивалка 25см2 штАртикул: 1270011 СП Контакт 3. 47 Миска нержавеющая 16л2 штАртикул: 1270099 СП Контакт 5. 48 Миска нержавеющая 1,5л4 штАртикул: 1270097 СП Контакт 4. 49 Миска нержавеющая 3,3л6штАртикул: 1270097 СП Контакт 4. 50 Миска нержавеющая 12,5л3 штАртикул: 1270098 СП Контакт 3. 51 Терка нерж. 4x сторонняя квадратнаяАртикул: 1270066 СП Контакт 3. 52 Молоток для мясаАртикул: 1270181 СП Контакт 2. 54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина2 штАртикул: 3390247 СП Контакт 1,0 56 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штАртикул: 3390222 СП Контакт 1,2				37
39 Дуршлаг нерж. 5лАртикул: 1250041 40 Цедилка 260ммАртикул: 1270108 41 Цедилка 260ммАртикул: 1270106 42 Цедилка 260ммАртикул: 1270106 43 Шпатель кухонный2 штАртикул: 1270063 43 Шпатель кухонный2 штАртикул: 1270022 44 Мешалка для пюре (картофелемялка)Артикул: 1270155 45 Взбивалка 40см2 штАртикул: 1270013 46 Взбивалка 25см2 штАртикул: 1270011 47 Миска нержавеющая 16л2 штАртикул: 1270099 48 Миска нержавеющая 1,5л4 штАртикул: 1270099 48 Миска нержавеющая 1,5л4 штАртикул: 1270097 50 Миска нержавеющая 1,5л3 штАртикул: 1270097 51 Терка нерж. 4x сторонняя квадратнаяАртикул: 1270098 51 Терка нерж. 4x сторонняя квадратнаяАртикул: 1270066 51 Терка нерж. 4x сторонняя квадратнаяАртикул: 1270066 52 Молоток для мясаАртикул: 127011 53 Биккость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина2 штАртикул: 3390247 54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штАртикул: 3390222 55 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штАртикул: 3390222 57 Контакт 1,22				168
40 Цедилка 260ммАртикул: 1270108				148
41 Цедилка 260ммАртикул: 1270106 СП Контакт 3- 42 Цедилка 200мм2 штАртикул: 1270063 СП Контакт 3- 43 Шпатель кухонный2 штАртикул: 1270022 СП Контакт 1- 44 Мешалка для пюре (картофелемялка) Артикул: 1270155 СП Контакт 1- 45 Взбивалка 40см2 штАртикул: 1270013 СП Контакт 4- 46 Взбивалка 25см2 штАртикул: 1270011 СП Контакт 3- 47 Миска нержавеющая 16л2 штАртикул: 1270099 СП Контакт 5- 48 Миска нержавеющая 1,5л4 штАртикул: 1270097 СП Контакт 1- 49 Миска нержавеющая 3,3л6штАртикул: 1270098 СП Контакт 4- 50 Миска нержавеющая 12,5л3 штАртикул: 1270098 СП Контакт 8- 51 Терка нерж. 4x сторонняя квадратнаяАртикул: 1270066 СП Контакт 3- 52 Молоток для мясаАртикул: 1270030 СП Контакт 2- 53 Рукавица для печи2 штАртикул: 1270181 СП Контакт 1- 54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина2 штАртикул: 3390247 СП Контакт 1,2- 55 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штАртикул: 3390222 СП Контакт 1,2-				371
42 Цедилка 200мм2 штАртикул: 1270063 СП Контакт 33 43 Шпатель кухонный2 штАртикул: 1270022 СП Контакт 11 44 Мешалка для пюре (картофелемялка)Артикул: 1270155 СП Контакт 11 45 Взбивалка 40см2 штАртикул: 1270013 СП Контакт 44 46 Взбивалка 25см2 штАртикул: 1270011 СП Контакт 33 47 Миска нержавеющая 16л2 штАртикул: 1270099 СП Контакт 51 48 Миска нержавеющая 3,3л6штАртикул: 1270097 СП Контакт 11 49 Миска нержавеющая 12,5л3 штАртикул: 1270098 СП Контакт 45 50 Миска нержавеющая 12,5л3 штАртикул: 1270098 СП Контакт 33 51 Терка нерж. 4x сторонняя квадратнаяАртикул: 1270066 СП Контакт 35 52 Молоток для мясаАртикул: 1270081 СП Контакт 22 53 Рукавица для печи2 штАртикул: 1270181 СП Контакт 10 54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина2 штАртикул: 3390247 СП Контакт 1,0 55 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штАртикул: 3390222 СП Контакт 1,2				346
43 Шпатель кухонный2 штАртикул: 1270022				322
44 Мешалка для пюре (картофелемялка) Артикул: 1270155 СП Контакт 1 45 Взбивалка 40см2 штАртикул: 1270013 СП Контакт 44 46 Взбивалка 25см2 штАртикул: 1270011 СП Контакт 33 47 Миска нержавеющая 16л2 штАртикул: 1270099 СП Контакт 55 48 Миска нержавеющая 1,5л4 штАртикул: 1270064 СП Контакт 1 49 Миска нержавеющая 3,3л6штАртикул: 1270097 СП Контакт 4 50 Миска нержавеющая 12,5л3 штАртикул: 1270098 СП Контакт 8 51 Терка нерж. 4x сторонняя квадратнаяАртикул: 1270066 СП Контакт 30 52 Молоток для мясаАртикул: 1270303 СП Контакт 21 53 Рукавица для печи2 штАртикул: 1270181 СП Контакт 1 54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина2 штАртикул: 3390247 СП Контакт 1,2 55 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штАртикул: 3390222 СП Контакт 1,2				172
46 Взбивалка 25см2 штАртикул: 1270011 СП Контакт 33 47 Миска нержавеющая 16л2 штАртикул: 1270099 СП Контакт 53 48 Миска нержавеющая 1,5л4 штАртикул: 1270064 СП Контакт 11 49 Миска нержавеющая 3,3л6штАртикул: 1270097 СП Контакт 45 50 Миска нержавеющая 12,5л3 штАртикул: 1270098 СП Контакт 8 51 Терка нерж. 4х сторонняя квадратнаяАртикул: 1270066 СП Контакт 33 52 Молоток для мясаАртикул: 1270303 СП Контакт 21 53 Рукавица для печи2 штАртикул: 1270181 СП Контакт 12 54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина2 штАртикул: 3390247 СП Контакт 1,2 55 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штАртикул: 3390222 СП Контакт 1,2			СП Контакт	173
47 Миска нержавеющая 16л2 штАртикул: 1270099 СП Контакт 53 48 Миска нержавеющая 1,5л4 штАртикул: 1270064 СП Контакт 11 49 Миска нержавеющая 3,3л6штАртикул: 1270097 СП Контакт 45 50 Миска нержавеющая 12,5л3 штАртикул: 1270098 СП Контакт 8 51 Терка нерж. 4х сторонняя квадратнаяАртикул: 1270066 СП Контакт 3 52 Молоток для мясаАртикул: 1270303 СП Контакт 25 53 Рукавица для печи2 штАртикул: 1270181 СП Контакт 11 54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина2 штАртикул: 3390247 СП Контакт 1,2 55 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штАртикул: 3390222 СП Контакт 1,2	45	Взбивалка 40см2 штАртикул: 1270013	СП Контакт	400
48 Миска нержавеющая 1,5л4 штАртикул: 1270064 СП Контакт 1 49 Миска нержавеющая 3,3л6штАртикул: 1270097 СП Контакт 4 50 Миска нержавеющая 12,5л3 штАртикул: 1270098 СП Контакт 8 51 Терка нерж. 4х сторонняя квадратнаяАртикул: 1270066 СП Контакт 3 52 Молоток для мясаАртикул: 1270303 СП Контакт 2 53 Рукавица для печи2 штАртикул: 1270181 СП Контакт 1 54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина2 штАртикул: 3390247 СП Контакт 1,2 55 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штАртикул: 3390222 СП Контакт 1,2	46	Взбивалка 25см2 штАртикул: 1270011	СП Контакт	398
49 Миска нержавеющая 3,3л6штАртикул: 1270097 СП Контакт 4 50 Миска нержавеющая 12,5л3 штАртикул: 1270098 СП Контакт 8 51 Терка нерж. 4x сторонняя квадратнаяАртикул: 1270066 СП Контакт 3. 52 Молоток для мясаАртикул: 1270303 СП Контакт 22 Молоток для мясаАртикул: 1270181 СП Контакт 11 54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина2 штАртикул: 3390247 СП Контакт 1,00 56 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штАртикул: 3390222 СП Контакт 1,22 СП Контакт 1,23 СП Контакт 1,24 СП Контакт 1,25 СП Конта	47	Миска нержавеющая 16л2 штАртикул: 1270099	СП Контакт	592
50 Миска нержавеющая 12,5л3 штАртикул: 1270098 СП Контакт 8 51 Терка нерж. 4х сторонняя квадратнаяАртикул: 1270066 СП Контакт 3 52 Молоток для мясаАртикул: 1270303 СП Контакт 2: 53 Рукавица для печи2 штАртикул: 1270181 СП Контакт 10 54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина2 штАртикул: 3390247 СП Контакт 1,2 55 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1-1502 штАртикул: 3390290 СП Контакт 1,0 56 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штАртикул: 3390222 СП Контакт 1,2	48	Миска нержавеющая 1,5л4 штАртикул: 1270064	СП Контакт	176
51 Терка нерж. 4х сторонняя квадратнаяАртикул: 1270066 СП Контакт 3 52 Молоток для мясаАртикул: 1270303 СП Контакт 2: 53 Рукавица для печи2 штАртикул: 1270181 СП Контакт 10 54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина2 штАртикул: 3390247 СП Контакт 1,2 55 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1-1502 штАртикул: 3390290 СП Контакт 1,0 56 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штАртикул: 3390222 СП Контакт 1,2				474
52 Молоток для мясаАртикул: 1270303 СП Контакт 2: 53 Рукавица для печи2 штАртикул: 1270181 СП Контакт 10 54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина2 штАртикул: 3390247 СП Контакт 1,20 55 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1-1502 штАртикул: 3390290 СП Контакт 1,00 56 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штАртикул: 3390222 СП Контакт 1,20				816
53 Рукавица для печи2 штАртикул: 1270181 СП Контакт 10 54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина2 штАртикул: 3390247 СП Контакт 1,20 55 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 1502 штАртикул: 3390290 СП Контакт 1,00 56 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штАртикул: 3390222 СП Контакт 1,20 56 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штАртикул: 3390222				346
54 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 200 мм глубина2 штАртикул: 3390247 СП Контакт 1,2 55 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1-1502 штАртикул: 3390290 СП Контакт 1,0 56 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штАртикул: 3390222 СП Контакт 1,2				222
55 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1-1502 штАртикул: 3390290 СП Контакт 1,00 56 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штАртикул: 3390222 СП Контакт 1,2:				108
56 Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глубина5 штАртикул: 3390222 СП Контакт 1,2				1,250
		' ' '		1,062
		Емкость гастрономическая нерж. GN1/1 - 40 мм глуоинав штартикул: 3390222 Емкость гастроном. нерж.перфор.GN1/1-652 штартикул: 3390282	СП Контакт	1,235 642
				600
				2,000
				51,662

Appendix 4. List of necessary equipment and documents in Ukrainian [2/2]

№ Description	Shop	Price, UAH
1 Термопроцессор SOUS VIDE (сувид) SirmanAртикул: 2130242	СП Контакт	27,170
2 Плита 6-х конф. Электрическая настольнаяАртикул: 6510006	СП Контакт	20,254
3 Микроволновая печь профессиональная BeckersАртикул: 2740058	СП Контакт	5,434
4 Пароконвектомат Giorik Steambox Evolution электрический 6 уровнейАртикул: 8920007	СП Контакт	143,260
5 Фритюрница электрическая SYBO 6+6 литровАртикул: 3390067	СП Контакт	4,693
6 Стол холодильный 4 двери CustomCoolАртикул: 5060008	СП Контакт	40,755
7 Камера холодильная 3 куб.м ColdmarkАртикул: 8000008	СП Контакт	64,220
8 Промышленная мясорубка 30кг/час FAMAАртикул: 2930014	СП Контакт	11,362
9 Профессиональный миксер погружной DynamicАртикул: 4280007	СП Контакт	4,940
10 Весы 30 кгАртикул: 5170031	СП Контакт	1,778
11 Машина вакуумной упаковкиАртикул: 8810003	СП Контакт	59,280
12 Весы 3 кгАртикул: 5170023	СП Контакт	1,951
13 МОРОЗИЛЬНЫЙ ЛАРЬ GELLAR FG 550 Е (СИНЕГО ЦВЕТА)Номер: 7633717309	ТехноФуд	18,050
14 МОРОЗИЛЬНЫЙ ЛАРЬ GELLAR FG 550 Е (КРАСНОГО ЦВЕТА)Номер: 7633717309	ТехноФуд	18,050
Total		516,250

№ Description	Time	Price, UAH
1 Проектна документація	5-7 days	20,000
2 Сертифікат якості	1-3 days	25,000
3 Система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок	1-2 months	30,000
4 Total		75,000