

Создано: 07.08.2025 в 11:47

Обновлено: 20.10.2025 в 18:30

**Ставропольский край, Ставрополь,
Октябрьская улица, 235/2**

1 650 000 ₽

Ставропольский край, Ставрополь, Октябрьская улица, 235/2

Округ

[Ставрополь, Октябрьский район](#)

Улица

[улица Октябрьская](#)

Готовый бизнес

Общая площадь

80 м²

Детали объекта

Тип сделки

Продам

Раздел

[Коммерческая недвижимость](#)

Описание

Объект 1535. ### Готовый бизнес: Рыбный гастроним «Свежий хвост» *Ставрополь, район «Фабрика Восход» — центральная артерия, а не просто улица* *ул.

Федеральная, 11/4 (вход с Октябрьской,

235/2)* Представьте: Вы — владелец

прибыльного рыбного гастронима, где рыба

— не просто товар, а искусство, а пиво — не

напиток, а философия. Клиенты приходят не

просто за покупкой — они приходят за

настроением, свежестью и честной сделкой.

Цифры, от которых пульс учащается: -

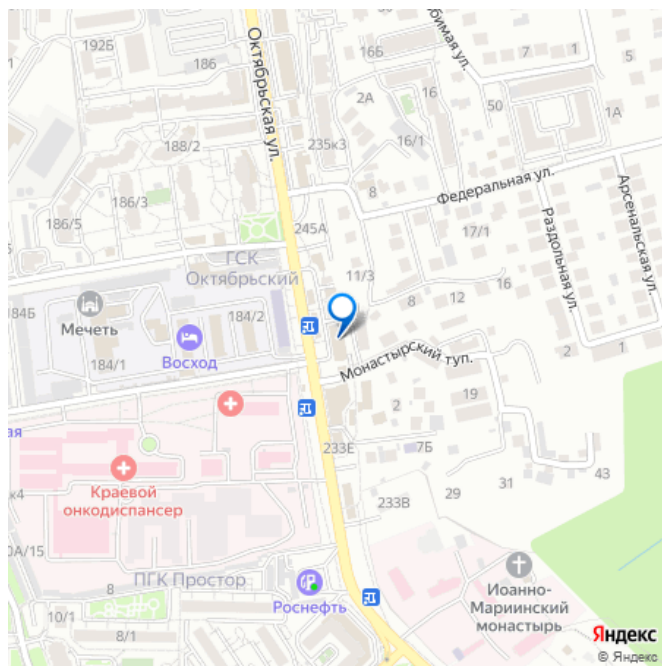
<https://stavropol.move.ru/objects/928534811>

1

Алексеевич Владимир, РомановЪ

79188704738

для заметок



Ежемесячный доход: от 150 000 ? до 250 000 ? *(да, зимой — 150, а летом, когда все пьют пиво у воды— 250 и выше)* - Наценка: 5070% — рыба дорогая, но спрос — дороже -
Квадратура: 50 м? торгового пространства + 30м2 подсобка — всё, как в идеальном сне предпринимателя. ### Красная линия? Это не метафора. Это география успеха. -
Высокая проходимость — рядом рынок, остановки, «Восход», жилые массивы -
Наработанная клиентская база — люди знают, где свежо, честно и без обмана - Два входа — с Федеральной и с Октябрьской. Покупатель пришёл за рыбой а вышел с пивом. И наоборот. ### Оборудование — не «всё включено», а «всё работает»: -
Витринный холодильник — 3+ метра свежести (рыба лежит, как на витрине модного ресторана) - Холодильник под напитки (второй — от поставщика, бесплатно) - Морозильный ларь, вертикальный витринный морозильник, ларь-банкет, шкаф на складе — холодильный арсенал, от которого завидуют конкуренты -
Кегальня — пиво разливается, как по-настоящему - Кондиционер — чтобы не только рыба, но и вы чувствовали себя комфортно - Камеры видеонаблюдения — чтобы всё было честно: и с клиентами, и с сотрудниками - Пила, баллоны, посуда, кассы, стол, полки, раковина — всё для работы, а не для фото. ### Почему это не просто магазин, а готовый бизнес-инструмент? - Не нужно «выводить» — он уже выведен. - Не нужно «искать» клиентов — они сами приходят. - Не нужно «ждать» окупаемости — первый сезон уже прибыльный. - Не нужно «бояться» — оборудование, логистика, репутация — всё на месте. Закройте глаза на секунду. Представьте: — утро, вы открываете магазин,

— запах свежей сёмги, — первый клиент говорит: *«Как всегда, килограмм форели и два литра светлого»*, — вы улыбаетесь — не потому что надо, а потому что всё идёт по плану, — и знаете: это ваше. Это не мечта. Это реальность, которую можно купить сегодня. Готовы стать владельцем? Пиши ,расскажу всё, покажу, помогу с переходом. Без воды. Только факты и результат.
#готовыйбизнес #рыбныйгастроном
#бизнесвтаврополе #риэлторставрополь
#продажабизнеса #рыбаипиво
#фабрикавосход #доход250к
#ценаобъективная #купил — управляй — зарабатывай > *P.S. Покупатель, который читает это — уже на шаг впереди. Остальные — всё ещё думают, стоит ли.*

