



СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ

РЕСТОРАН | ОТЕЛЬ | ФРАНЧАЙЗИНГ | СТОЛОВАЯ |
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ



Оптимизация рабочих процессов на кухне - это просто.

Благодаря оборудованию EVEREO Вы можете сократить время подачи блюд, следовательно время ожидания гостей, что позволит увеличить коэффициент посадочных мест вашего заведения.

Готовить блюда заранее и облегчить рабочий процесс поваров на кухне в пиковые нагрузки. Горячие блюда уже готовы к подаче и не требуют дополнительного времени для регенерации. Остается только сервировать и подавать за считанные минуты.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ПОРЦИОННАЯ ВАКУУМАЦИЯ
ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ



ХРАНЕНИЕ ДО 72
ЧАСОВ



УМЕНЬШЕНИЕ ОТХОДОВ



ВРЕМЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ



КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ

СОКРАЩЕНО

Что не продали на обед, можно подавать на ужин или на следующий день. В любой момент в течение 72 часов, блюда готовы к подаче.

-40%

Время подачи в пиковые нагрузки уменьшено, что дает возможность обслужить большее количество гостей, сохраняя при этом качество блюд.

УЛУЧШЕНО

Текстура, вкус и органолептические свойства продукта остаются неизменными.

Приготовление и хранение до момента подачи порционно или в противнях? Это Ваше решение. EVEREO® — это оборудование, которое позволит Вам взглянуть на рабочие процессы по-другому.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ



РАБОЧИЕ ПРОЦЕССЫ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОТИВНЕЙ С КРЫШКОЙ



УВЕЛИЧЕНИЕ МЕНЮ

ХРАНЕНИЕ ДО 8 ЧАСОВ



СЕБЕСТОИМОСТЬ

УПРОЩЕНЫ

Процесс приготовления оптимизирован, что позволяет уделить больше времени иным задачам на кухне, а главное Вашим клиентам.

+15%

Добавить новые позиции в меню: горячие закуски, блюда в панировке, мясные блюда и десерты - все это можно хранить готовыми в горячем виде и подавать, сохраняя при этом их текстуру и свойства.

-30%

Уменьшение отходов и сокращение доп. затрат, позволяющие увеличить маржинальность готовых блюд.

Увеличьте прибыль с помощью доставки.

Блюда уже готовы, а курьера еще нет? Хранение готовых блюд в EVEREO в термоконтейнерах, позволяет заранее приготовить и хранить блюда на доставку, сокращая время ожидания.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ



РАСХОДЫ

ГОТОВЫЕ БЛЮДА В ТЕРМОКОНТЕЙНЕРАХ

ХРАНЕНИЕ



ПРИБЫЛЬ

ДОСТАВКА КУРЬЕРОМ

-20%

Не используя дополнительное оборудование: холодильник, мармит, микроволновая печь и т.п., позволит сократить энергопотребление.

+50%

Увеличение подаваемых блюд не только в ресторане, но и на доставку - приумножит Вашу прибыль