



iRiNOX[®]
dynamic fresh system[®]

Świeżość która trwa

www.K-2.com.pl

G A S T R O N O M I A

dynamic fresh system[®]

dynamiczny system zachowania świeżości



dynamic fresh system[®] dynamiczny system zachowania świeżości

Dynamiczny system zachowania świeżości (**dynamic fresh system[®]**) Irinox jest rewolucyjnym procesem, który zachowuje oryginalną świeżość i smak jedzenia przez długi czas.

Dynamiczny system zachowania świeżości (**dynamic fresh system[®]**) umożliwia wykonywać pracę szefa kuchni w optymalny sposób.

Dynamiczny system zachowania świeżości (**dynamic fresh system[®]**) oferuje konsumentom najlepsze i najświeższe dania z karty lub bufetu.

Harmonijnie zorganizowane stanowisko pracy, zadowoleni klienci, doznania smakowe, które pozostają i którymi można się dzielić z przyjaciółmi, to inne aspekty tego wyjątkowego systemu.

Dynamiczny system zachowania świeżości (**dynamic fresh system[®]**) zachowuje świeżość i jakość przygotowanego jedzenia. Każda, nawet najbardziej skomplikowana potrawa, może być perfekcyjnie przygotowana w kilka minut.

dynamic fresh system®

dynamiczny system zachowania świeżości

Każda potrawa potrzebuje różnych czasów przygotowania, które należy brać pod uwagę, aby zamówienie mogło być wydane jednocześnie i w możliwie krótkim czasie. Dzięki dynamicznemu systemowi zachowania świeżości (dynamic fresh system®), zawsze ma się najlepszą gwarancję, że podaje się najlepsze dania, natychmiast.



Świeży makaron, kluski z pieca, kopytka, kasza "al dente"... prawdziwy smak domowego pierwszego dania, unikalne tradycyjne smaki, delikatne nadzienia, konsystencja świeżego makaronu i pachnące sosy. Każdy składnik jest najlepiej wykorzystany, dzięki delikatnej równowadze chłodzenia i wentylacji zastosowanym w dynamicznym systemie zachowania świeżości (dynamic fresh system®)



Ryba, duszone mięsa, pieczenie, dziczyzna, rostbef... różne czasy i procesy przyrządzania. Wszystkie te dania, dzięki dynamicznemu systemowi zachowania świeżości (dynamic fresh system®), można podawać w kilka minut, zachowując ich walory. Nawet najbardziej delikatne mięso i ryby są zawsze świeże i soczyste, na skutek kontroli wilgotności wewnątrz produktu, który już nigdy nie będzie suchy i twardy.



Gotowane warzywa: trwałość struktury dobrze ugotowanego produktu, smak, w którym się odróżniają poszczególne warzywa, żywe przyjemne dla oka kolory. Z dynamicznym systemem zachowania świeżości (dynamic fresh system®) warzywa nie utleniają się i zachowują oryginalne kolory. Wszystko dla przyjemności przy stole, zdrowy posiłek bogaty we wszystkie witaminy i minerały, których nie traci się w wyniku odprowadzania.



Desery: Bogactwo i szeroka gama smaków jako zwieńczenie posiłku, które spowoduje, że nawet najbardziej wymagający klient będzie zadowolony i doceni kreatywność szefa.

dynamic fresh system®

dynamiczny system zachowania świeżości



czas i organizacja są najdroższymi składnikami pracy

Gotowanie jedzenia bez obaw kiedy będzie podane.

Dzięki dynamicznemu systemowi zachowania świeżości (dynamic fresh system®) nie trzeba gotować tych samych dań każdego dnia.

Od wyboru Szefa zależy kiedy posiłek jest przygotowywany (przed otwarciem, po zamknięciu czy kilka dni wcześniej). Zwiększanie jednorazowej ilości gotowanego jedzenia, skraca i równomiernie rozkłada w ciągu tygodnia czas pracy. Nie ma wyższych kosztów z tytułu dorażnej pracy lub godzin nadliczbowych. Wszystko jest pod kontrolą. W godzinach otwarcia restauracji Szef może być na sali i doglądać klientów, łatwo rozwiązując problemy wynikające ze zwiększonego ruchu.



... odkryć radość gotowania gdy zaspakaja się oczekiwania klientów
... dobrze wykonywać pracę i mieć czas na uśmiech!

dynamic fresh system®

dynamiczny system zachowania świeżości

inteligentny system pracy,
który pozwala myśleć
także o zyskach

Można dobrze zaplanować pracę w kuchni i mieć więcej wolnego czasu.

Gdy przygotowuje się 10, 20, 60, 1000 albo więcej posiłków ... wszystkie będą podawane tak świeże jak to jest możliwe.



Natychmiastowy wzrost zysków *

	Minimalny wzrost zysku w miesiącu	Minimalny wzrost zysku w roku **
50 Posiłków	5.000 PLN	55.000 PLN
100 Posiłków	8.000 PLN	88.000 PLN
200 Posiłków	12.000 PLN	132.000 PLN

* 9 z 10 klientów osiąga te rezultaty w pierwszym miesiącu.

** Jednego roku = 11 miesięcy

Wzrost zysku: kalkulacja uproszczona

- ★ 30-40% oszczędności kosztów osobowych, dzięki lepszej wydajności i organizacji pracy.
- ★ 5-7% dodatkowych porcji dzięki zmniejszeniu ubytków wagi, na skutek redukcji odparowania.
- ★ 10% wzrostu zysku netto: na skutek braku strat (posiłki nie sprzedane i wyrzucone).
- ★ 12-15% oszczędność na surowcach, z tytułu eliminacji strat.
- ★ 10% oszczędności energii w rezultacie pełnego wykorzystania urządzeń.



dynamic fresh system®

dynamiczny system zachowania świeżości

Poznanie zalet stosowania dynamicznego systemu zachowania świeżości (**dynamic fresh system®**) to klucz do długotrwałego sukcesu.

Najwyższa jakość i świeżość - zawsze:

Dynamiczny system zachowania świeżości (**dynamic fresh system®**)

- zachowuje strukturę i budowę
- utrzymuje wewnętrzną wilgoć
- kolor jedzenia pozostaje żywy
- zachowuje witaminy i minerały
- zachowuje oryginalny wyróżniający się aromat i smak
- higiena (haccp) i bezpieczeństwo sanitarne

Zredukowane koszty obsługi:

- zwiększa wydajność
- lepsze zarządzanie czasem i obróbką
- zarządzanie czasem pracy załogi
- eliminacja strat wynikających z niesprzedanych wyrobów
- więcej porcji dzięki zredukowanym ubytkom wagi

Jakość usługi:

- większa różnorodność menu zawsze do dyspozycji
- więcej czasu na przygotowanie posiłków
- szybsza obsługa
- praca bez stresu

lepszą pracą, większe zyski

