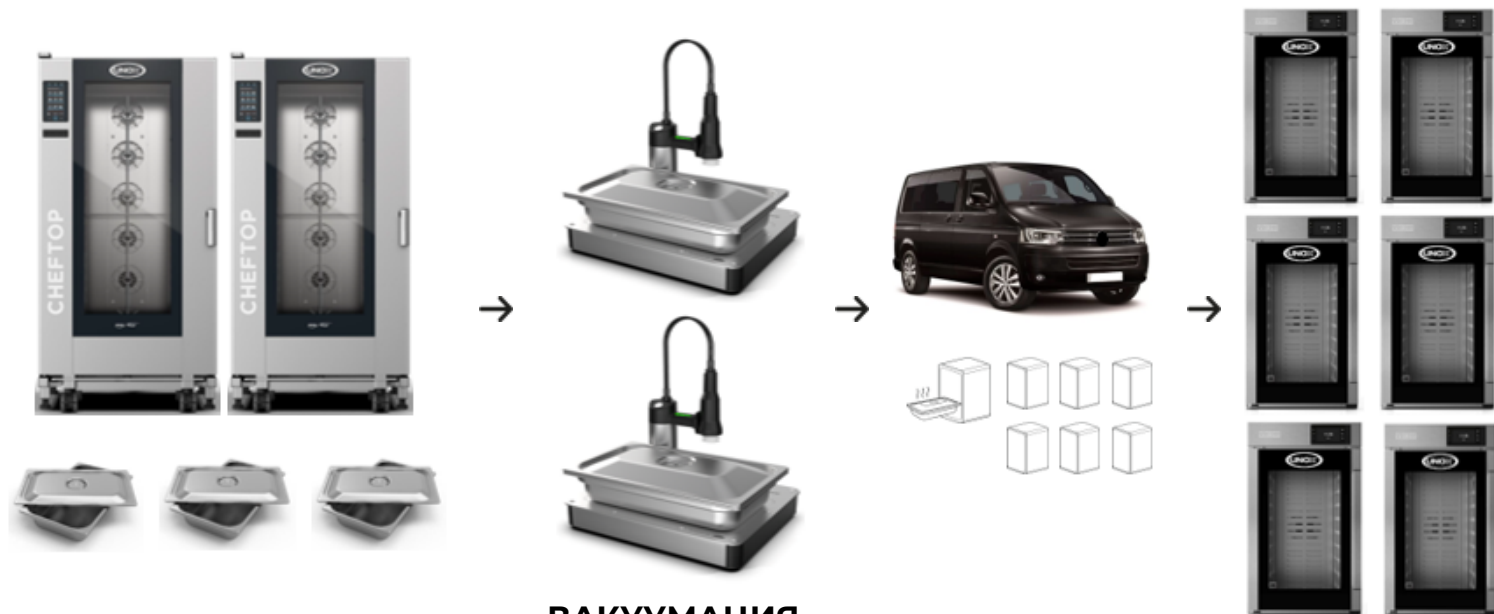


СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ

ФАБРИКА-КУХНИ | СУПЕРМАРКЕТ |  
КЕЙТЕРИНГ

Взгляни на все производственные процессы с другой точки зрения. Вакуумация горячей противней сразу после приготовления без охлаждения с дальнейшей доставкой готовых блюд в горячем виде - это возможно.



**ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

**ВАКУУМАЦИЯ  
ПРОТИВНЕЙ В ГОРЯЧЕМ  
ВИДЕ**

**ДОСТАВКА**

**ХРАНЕНИЕ**



ПОДГОТОВКА

**-10%**

Блюда уже готовы к подаче, Ваше внимание сконцентрировано на обслуживании, потому что блюда остаются горячими при полной автономии.



СЕБЕСТОИМОСТЬ

**-30%**

Уменьшение отходов, позволяет работать с большими объемами в условиях полной безопасности.



КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ

**УЛУЧШЕНО**

Текстура, вкус и органолептические свойства продукта остаются неизменными.

Использование оборудования EVEREO в супермаркетах, позволит Вам приготовить заранее необходимое количество блюд, которые будут готовы к подаче в любой момент рабочего дня.

Очень важно сохранить правильную текстуру, цвет и натуральных вкус готовых блюд, приготовленных на гриле, в панировке или вареных продуктов в течение нескольких часов.



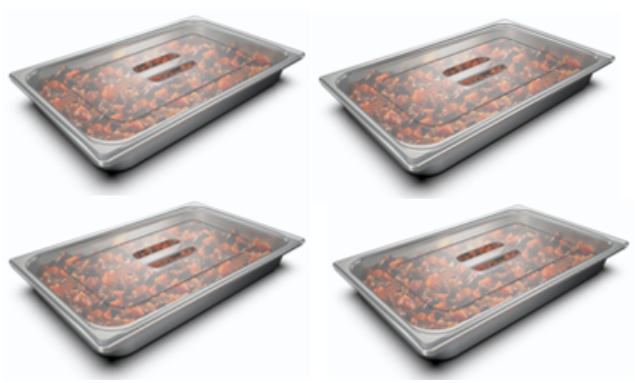
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ**



ОБСЛУЖИВАНИЕ

**+50%**

Сокращение позиций в стоп-листе и постоянное наличие готовых горячих блюд позволяет увеличить количество обслуживаемых гостей.



**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОТИВНЕЙ С КРЫШКОЙ**



РАСХОДЫ

**-10%**

Потребление электроэнергии, трудозатрат, пищевых отходов и иных расходов сокращается.



**ХРАНЕНИЕ ДО 8 ЧАСОВ**

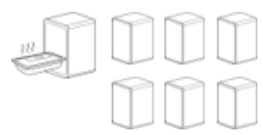


ПРИБЫЛЬ

**+40%**

Больше клиентов и уменьшение расходов приводят только к одному положительному выводу: увеличение оборота.

Приготовление и упаковка готовых блюд в индивидуальные контейнеры с дальнейшей транспортировкой с фабрики-кухни или централизованной кухни до заведения общественного питания и хранение в горячем виде до момента подачи.



**ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

**УПАКОВКА В ИНДИВИДУАЛЬНУЮ УПАКОВКУ**

**ДОСТАВКА**

**ХРАНЕНИЕ**



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ



EVEREO

**БЕЗГРАНИЧНО**



Введение готовых блюд на доставку, позволит увеличить количество клиентов, которые хотят подавать готовые блюда гостям.

Дополнительный помощник в заведении, работа до и во время обслуживания теперь проще и быстрее.