



PANINI

Café

KIOSKER OG KAFFEBARER

– GØR FORRETNINGEN FREMTIDSSIKRET MED MERRYCHEF

▲ easyfood

DANISH
BAKERY

Udvid forretningen og få mindre arbejde. Færre apparater, lavere energiomkostninger, kortere tilberedningstid - og større salg. Panini sandwich er lette at opvarme i en Merrychef oven, og I kan sammensætte nye, lækre menuer.

Effektivt udstyr øger salget.

I skal hverken bruge brødrister, sandwichpresser eller snackruller. Det er hurtigt og let med én enkelt maskine - og med samme gode kvalitet hver gang. Merrychef er

en kombineret mikrobølge- og varmluftovn, der giver en sprød og gylden sandwich med mikroovnens korte tilberedningstid.

Panini sandwich har længere holdbarhed, når de opvarmes i en Merrychef oven. I opnår mindre spild og bedre kvalitet.

Kvaliteten bliver rigtig hver gang. Helt uden stress.

Ovnen er meget enkel at betjene med billedikoner på en trykfølsom skærm. Varme og lækre sandwich på 45

sekunder - med perfekt resultat hver gang.

Udnyt Merrychef ovnen optimalt. Nye opskrifter.

Nye kombinationer. Start med kartofler, tilføj en Panini, og suppler med en tredje ting. Vi laver kundetilpassede menukoncepter.

Fremtidens teknologi. Menukoncepterne udvikler sig hele tiden. Derfor er det genialt med udstyr - og sandwich - der kan multitask.

UDFORDRINGEN

- Kortere tilberedningstid
- Større effektivitet
- Finde nye produkter til en Merrychef oven
- Finde nye anvendelsesformål til en Merrychef oven
- Finde nye opskrifter og spændende nye menuer

BUNDLINJEN

- Brug 1 maskine i stedet for 3
- Udbyg salget af lune produkter
- Lavere uddannelsesbehov og personaleomkostninger
- Lavere energiomkostninger
- Mindre spild - positiv CSR-værdi
- Reducer tilberedningstid til under 1 minut

LØSNINGEN

- Et tøj og server-produkt med øget holdbarhed på 4 dage
- Indgår i eksisterende forretning, intet behov for ekstra personale
- Hurtigt og let tilberedning
- Stor fleksibilitet, forskellige menuer
- Fremtidens teknologi

FORDELENE

Hastighed

I laver sandwich og menuer af høj kvalitet med Merrychef op til 15 gange hurtigere end med traditionelle tilberedningssmetoder.

Pålidelighed

I skal have fuldt fokus på jeres menuer og udvikling af nye ideer - og ikke tilberedning og kvalitetsproblemer. I opnår optimal effektivitet og produktivitet, når I bruger udstyr, der klarer tilberedningen og kvaliteten for jer. Pålideligt udstyr giver jer arbejdsro.

Forprogrammerede menuer

Vi besøger butikkerne og gennemgår menuerne, og derefter anbefaler vi en optimal udstyrløsning. Vi tester menuens enkelte dele, udregner tilberedningstid og forprogrammerer ovnen. I downloader opskrifterne til jeres program let og enkelt via USB.

Produkter til Merrychef

Easyfood udvikler løbende nye produkter til Merrychef teknologien.

Kundetilpasning - lokale menuer

Server unikke menuer, der passer til dit lokale kundeunderlag. Lav sæsonprægede menuer og tilbud i begrænsede perioder. Suppler med en frisk salat, dip, dressing og fritter. Med Panini har du mange variationsmuligheder og et meget lavt spild.

Værdi, variation og kvalitet

Hurtigere service og større udvalg til kunderne. Spændende retter med lav spildprocent.

BUSINESS CONCEPT



PANINI Café

easyfood DANISH BAKERY

1. OPSTART

- Tjek af butik: Hvad er den generelle oplevelse?
- Status: Hvad er du tilfreds/utilfreds med?
- Dialog: Hvad er udfordringerne
- Benchmark: Hvor ønsker vi at være?
- Potentiale: Hvad kan vi med det eksisterende set-up
- Vidensdeling
- Forventninger

2. FORRETNINGSANALYSE

- Gennemgang af produktlinjer, sortiment
- Kategorier, volumen, åbningstider
- Timeslot ledelse
- Visuel produktpræsentation
- Hvordan tilpasses den eksisterende drift?
- Hvad vil give mest fortjeneste?

3. ARBEJDSGANG & DRIFT

- Hvordan er den naturlige arbejdsgang?
- Hvor mange opgaver har medarbejderne?
- Hvad forårsager flaskehalse og ventetider?
- Forberedelsestid pr. enhed
- Myldretid og mest efterspurgte produkter
- Hvordan kan vi reducere omk. til arbejdstid
- Hvordan kan vi optimere arbejdsprocesser?

4. DESIGN & Udstyr

- Hvad er muligt i det eksisterende setup?
- Kan vi forøge holdbarheden og reducere tilberedningstiden med Merrychef teknologi?
- Space management og planlægning af opbevaring
- Indretningsdesign, farver og udtryk
- Brug af lysætning, fast inventar, rekvisitter, materialer

5. KONCEPT & MENU

- Optimalt sortiment - størrelse og sammensætning
- Visuel og fysisk kvalitet af produkterne
- Muligheder for udstilling af produkter og teknikker
- Styling og præsentation af produkter
- Planlægning af udstilling, planogrammer
- Menuer og opskrifter, også til Merrychef
- Forudindstillede Merrychef programmer

6. TEST

- Træn personale
- Afprøv nye produkter og processer
- Test planogrammer og timeslot
- Mål kvalitet, præstation og kundeoplevelse
- Overvåg og tilpas, indtil det kan implementeres
- Udarbejd komplet lanceringsplan

7. TRÆNING AF PERSONALE

Udarbejd koncept- og træningsmanual:

- Forberedelse og tilberedning af sandwich
- Håndtering af råvarer, HACCP-egenkontrol
- Planlægning af udstilling, planogrammer
- Styling og præsentation af produkter
- Medarbejderincitamenter
- Multimedieprogrammer

8. MERCHANDISING

- Salgsfremmende kampagner
- Nye produktlanceringer, designet til Merrychef
- Krydssalgplaner
- Reklamemateriale
- Løjnefaldende skiltning, skilte til disk
- Løbende udvikling af nye opskrifter til Merrychef
- Digitale medier
- Markedsføringsplaner

9. FREMTIDIGE PLANER

- Opdatering af kategori
- Nye produktlanceringer
- Opbygning af opskrifter
- Fremtidigt produkt, produktudvikling
- Løbende optimering
- Løbende innovation