



CONVENIENCE-SHOPS UND CAFÉS – ZUKUNFTSSICHER DURCH MERRYCHEF

easyfood

DANISH
BAKERY

Mit weniger Aufwand Umsatz und Gewinn steigern.

Sparen Sie bei Geräten, Energiekosten und Zubereitungszeit – und steigern Sie Ihren Umsatz. Panini-Sandwiches im Merrychef aufzubacken bietet viele neue Möglichkeiten für Ihr Speisenangebot.

Optimieren Sie Ihre Ausstattung für höhere Umsätze.

Ersetzt Brötchentoaster, Klappgrill und Rollengrill. Schnell, einfach und mit gleichbleibend hoher Qualität – alles mit nur einem Gerät. Merrychef Öfen verbinden Mikrowellenleistung mit Heißluft und sorgt so für knus-

prig-braune Oberflächen in Mikrowellengeschwindigkeit.

Panini-Sandwiches haben eine längere Haltbarkeit, wenn sie im Merrychef aufgebacken werden, sind sie wie frisch gebacken. Das bedeutet weniger Abfall bei besserer Qualität.

Es gelingt jedes Mal. Kein Stress. Dank des Touchscreens mit Bildsymbolen kann wirklich jeder Sandwiches machen. Heiße und knusprige Sandwiches in nur 45 Sekunden – und jedes Mal perfekt.

Nutzen Sie Ihren Merrychef Ofen optimal. Neue Rezepte. Neue Kombinationen. Beginnen Sie mit Kartoffeln, fügen Sie dann Paninis hinzu und schließlich noch etwas Drittes. Wir haben maßgeschneiderte Konzepte für Speiseangebote entwickelt.

Technologie der Zukunft. Menükonzepte entwickeln sich laufend. Verwenden Sie eine vielseitige Ausrüstung und vielseitige Sandwiches.

DIE HERAUSFORDERUNG

- Vorbereitungszeit verringern
- Effizienz erhöhen
- Neue Produkte für den Merrychef Ofen finden
- Neue Möglichkeiten finden, den Merrychef Ofen zu nutzen
- Neue Rezepte und interessante neue Menüs entwickeln

PROFITABEL

- Nur ein Gerät statt drei
- Umsatz warmer Speisen erhöhen
- Ausbildungs- und Arbeitskosten senken
- Energiekosten verringern
- Weniger Abfall – ein umweltfreundlicherer Betrieb
- Zubereitungszeit auf unter eine Minute verringern

DIE LÖSUNG

- Auftauen & servieren, Haltbarkeit auf vier Tage verlängert
- Nutzung des bereits vorhandenen Rahmens, keine zusätzlichen Mitarbeiter erforderlich
- Ausrüstung für schnelle, einfache und zuverlässige Zubereitung
- Enorme Flexibilität, vielfältige Speiseangebote
- Technologie der Zukunft

DIE VORTEILE

Schnelligkeit

Mit dem Merrychef hochwertige Sandwiches und andere Speisen bis zu 15 Mal schneller als mit herkömmlichen Geräten zubereiten.

Problemlos

Sie sollten sich nicht mit Problemen der Zubereitung oder gleichbleibenden Qualität herumärgern. Ein Gerät, das Ihnen diese Probleme abnimmt, macht Ihren Betrieb effizienter und produktiver. Und nimmt Ihnen die Sorgen ab.

We evaluate stores and review menus first, and then recommend an optimal equipment setup. We test new menu items, establish cooking times and preprogram ovens. Simply download program recipes via a USB port.

Produkte für den Merrychef

Easyfood entwickelt laufend neue Produkte, die optimal auf den Merrychef abgestimmt sind.

Angebote für den örtlichen Kundenkreis

jeweiligen Kundenkreis zugeschnitten ist. Erstellen Sie zur Jahreszeit passende oder zeitlich begrenzte Angebote. Ergänzen Sie das Angebot durch frische Salate, Dips, Dressings und Pommes. Panini-Sandwiches bringen Vielfalt in Ihr Angebot und verringern Abfall.

Wert, Vielfalt und Qualität

Bieten Sie Ihren Kunden einen schnelleren Service bei größerer Auswahl. Mit interessanteren Speisen bei weniger Abfall.ment and reduce waste.

BUSINESS CONCEPT



easyfood

DANISH
BAKERY

1. OPSTART

- Geschäfts-Prüfung: wie ist der Gesamteindruck?
- Situation: Womit sind Sie zufrieden/unzufrieden?
- Dialog: Was sind die Herausforderungen?
- Zielsetzungen: Was möchten Sie erreichen?
- Potenzial: Was können wir im Rahmen der gegebenen Voraussetzungen tun?
- Wissensaustausch
- Erwartungen

2. GESCHÄFTSANALYSE

- Überprüfung von Produktbereichen und -sortiment
- Kategorien, Mengen, Tageszeiten
- Zeitmanagement
- Optische Produktpräsentation
- Wie passen wir den vorhandenen Betrieb mit seinen Abläufen an?
- Was bringt den höchsten Gewinn?

3. ABLÄUFE & BETRIEB

- Was ist der natürliche Arbeitsablauf?
- Wie viele Aufgaben haben die Mitarbeiter?
- Was kann Engpässe oder Wartezeiten verursachen?
- Zubereitungszeit pro Einheit
- Spitzenzeiten und Top-Produkte
- Wie können wir die Arbeitskosten senken?
- Wie können wir die Arbeitsabläufe optimieren?

4. DESIGN & AUSRÜSTUNG

- Was ist im vorhandenen Rahmen möglich?
- Können wir durch bessere Technik die Haltbarkeit verlängern und die Zubereitungszeiten verkürzen?
- Flächenaufteilung und Regalplanung
- Design der Inneneinrichtung, Farben, Ausdruck
- Einsatz von Beleuchtung, Displays, Werbematerial

5. KONZEPT & SPEISEANGEBOT

- Optimales Sortiment – Größe und Zusammenstellung
- Optische und physische Qualität der Produkte
- Möglichkeiten und Techniken der Produktpräsentation
- Styling und Präsentation der Produkte
- Displayplanung, Planogramme
- Speisekarte und Rezepte
- Speiseangebote und Rezepte, auch für den Merrychef

6. TEST

- Mitarbeiter ausbilden
- Neue Produkte und Abläufe einführen
- Planogramme und Zeitfenster testen
- Qualität, Leistung und Kundenzufriedenheit messen
- Überprüfen und anpassen bis zur endgültigen Einführung
- Umfassenden Plan für die Einführung erstellen

7. MITARBEITERSCHULUNG

- Vollständiges Konzepthandbuch und Training:
- Vorbereitung und Sandwichzubereitung
 - Handhabung der Zutaten, Lebensmittelhygiene (HACCP-Kontrolle)
 - Displayplanung, Planogramme
 - Styling und Präsentation der Produkte
 - Anreize für Mitarbeiter
 - Multimedia-Programme

8. ZUKUNFTSPLANUNG

- Aktualisierung der Produktkategorien
- Einführung neuer Produkte, speziell für den Merrychef
- Ausbau von Rezepturen
- Entwicklung künftiger Produkte und Konzepte
- Ständige Optimierung
- Ständige Innovation
- Laufend neue, innovative Rezepte für den Merrychef

EQUIPMENT



Merrychef
high speed Ofen