



**JAK VYLEPŠIT
ORGANIZACI PRÁCE
S ŠOKOVÝM ZCHLAZOVAČEM**



Our business is enhancing **your business**

INDEX

[Druhy práce a oblasti využití?](#)

[Šokové zchlazení a zmrazení - Výhody](#)

[Šokové zchlazení a zmrazení - Co získám](#)

[Šokové zchlazení – Co získám](#)

[Jak může šokovým zchlazovač zlepšit vaši práci?](#)

[Lepší organizace: PROGRAMOVÁNÍ](#)

[Lepší organizace: STANDARDIZACE](#)

[Lepší organizace: OPTIMALIZACE](#)

[Redukce rizik](#)

[Široká nabídka](#)

[Chytré nákupy](#)

[Redukce plýtvání potravinami při velkých akcích](#)

[7 LEKCI](#)



Druhy práce a oblasti využití

Šokový zchlazovač pokryje potřeby **v mnoha oblastech využití:**



HOTELY

RESTAURACE

BED & BREAKFAST

FAST FOODY / KANTÝNY

DOMÁCÍ VYUŽITÍ

SMLUVNÍ DODAVATELÉ JÍDEL

PEKÁRNY / PEČIVO / ZMRZLINA

KAVÁRNY / BISTRA

PIZZERIE



Moduly se zásuvy



Our business is enhancing **your business**

Druhy práce a oblasti využití

Šokový zchlazovač pokryje potřeby **v mnoha oblastech využití:**



STRAVOVÁNÍ VE STÁTNÍCH ZAŘÍZENÍCH

MOBILNÍ STRAVOVÁNÍ

STRAVOVÁNÍ V LETECKÉM PROVOZU

NEMOCNICE

UNIVERZITY

STRAVOVÁNÍ V ARMÁDĚ

STRAVOVÁNÍ DOMA A NA OSLAVÁCH

STRAVOVÁNÍ NA CESTÁCH

VLÁDNÍ SLOŽKY

REGIONÁLNÍ ORGANIZAČNÍ SLOŽKY

POTRAVINÁŘSKÁ VÝROBA



Modely pro gastro vozíky



Our business is enhancing **your business**

Šokové chlazení a zmražení

?

Jaké jsou výhody ?

?

Delší **trvanlivost**

Zaručená **kvalita**, **čerstvost** a **zabezpečení potravin**

Optimalizace pracovních postupů

Široká nabídka čerstvých potravin vždy k dispozici

Zvládnutí **vysokých nároků** i při **omezených zdrojích**



Šokové zchlazení a zmražení

?

Co mohu získat ?

?

PROGRAMOVÁNÍ



STANDARDIZACE



OPTIMALIZACE



Our business is enhancing your business

ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ: CO MOHU ZÍSKAT

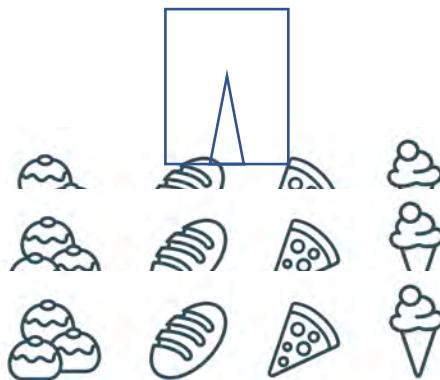
Rychlé zchlazení a hluboké zmražení zajistí, aby jídlo bylo „tak čerstvé, jako zrovna připravené“ i po rozmražení a regeneraci.

PROGRAMOVÁNÍ

Přípravy s předstihem,
Přípravy více programů najednou
=
< ČAS
< LIDSKÉ ZDROJE



STANDARDIZACE



Jednotný proces
zajišťuje jednotnou kvalitu
=
JEDNODUŠŠÍ ŘÍZENÍ
LEPŠÍ NABÍDKA

OPTIMALIZACE

Racionalizace využití
přístrojů i zaměstnanců

=
< ENERGIE
> ČAS



Jak může šokový zchlazovač zlepšit mou práci?

ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ JE VÁŠ STROJ ČASU:

Zastaví čas a **prodlouží dobu mezi přípravou a podáváním** pokrmů.

Rychlé zchlazení zachová jídlu jeho **původní vlastnosti** (chuť, vůně, barva) na cca 5-7 dnů a rychlé zmrazení až na 8-11 měsíců.

Delší skladovatelnost znamená **menší odpad** a plýtvání jídlem.

Šokové zchlazení / zmrazení může být aplikováno **v různých fázích přípravy** jídla a tím umožňuje dosáhnout lepšího rozvržení a **efektivity práce**.



Lepší organizace: **PROGRAMOVÁNÍ**

Lepší organizace času a zdrojů přináší velké úspory.

Se šokovým zchlazovačem je možné **koncentrovat samotné přípravné fáze do volných dnů, prostojeů nebo odstávek.**

Kuchař **může připravit jídlo s předstihem** a podávat jej **jako čerstvě připravené** kdykoliv později.



Lepší organizace: **STANDARDIZACE**

Plánování a koncentrace výroby pomáhá zvýšit **produktivitu pracovníků** v kuchyni a zefektivnit **vytížení zařízení**.

Díky tomu lze získat **více volného času** a **snížit provozní náklady**.

Příprava a vyřízení objednávky bude rychlejší, protože jídlo je již připravené předem.

Pracovníci v kuchyni budou mít více času a prostoru na **kvalitnější práci** nebo zaměření se na **jiné aktivity**.



Lepší organizace: **OPTIMALIZACE**

Hromadné vaření a příprava v rámci jednoho dne využijí plnou kapacitu a to nejlepší z ostatních kuchyňských spotřebičů: úspora energií a času.

Rychlé zchlazení, v zařízení k tomu zaměřeném, také snižuje spotřebu a redukuje namáhání a poruchovost ostatních chladicích zařízení v kuchyňském provozu.



Redukce rizik

Když jsou ingredience, polotovary či hotové pokrmy připravené, zchlazené a bezpečně uložené, je možné:

Být připraven na **NEČEKANÉ ŠPIČKY V POPTÁVCE** a předejít ztrátám a ušlým ziskům z nepokrytých objednávek, kvůli nedostatku připravených jídel.

Snížit počet vyhozených pokrmů, kvůli nečekaně nízkým poptávkám od zákazníků.



Široká nabídka

Různorodá nabídka má pro restaurační a stravovací zařízení vysokou hodnotu



Ale někdy může být omezená kvůli zdrojům a surovinám, co nejsou okamžitě k dispozici.

Příprava jídla s předstihem dovoluje uskladnit **širší výběr** a **větší množství** vařených jídel, polotovarů nebo čerstvých ingrediencí, dostupných kdykoliv.

Nakoupit **čerstvé sezónní produkty** a nechat je okamžitě nebo později šokově zmrazit, umožní zachovat jejich přirozené vlastnosti na pozdější dobu.



Chytré nakupování

Nakupujte ve velkém a zchlad'te: ušetříte na nákupních cenách a přitom budete mít vždy v nabídce čerstvé ingredience.



Sezónní produkty, vařené nebo syrové, mohou být zchlazeny nebo zmrazeny, aby byly zakonzervovány a dostupné kdykoliv později.



Nákladné suroviny a přísady mohou být bezpečně uchovány na dlouhou dobu, díky zachování původních vlastností a použity, až budou potřeba.



MĚJTE TU SAMOU ÚROVEŇ KVALITY BEZ OHLEDU NA SEZÓNU



Redukce plýtvání potravinami - Společenské akce



PŘÍPRAVA



ŽÁDNÝ ODPAD

host Milano
Equipment, Coffee and Food
41st International Hospitality Exhibition
October 18..22, 2019 fieramilano



AKCE

Organizace velkých společenských akcí s vysokou návštěvností vyžaduje přípravu jídla s předstihem, jelikož je možné podávat jídlo pouze s omezenými možnostmi přípravy a okamžitým podáváním.

Jakmile je jídlo předem připravené, naporcované a chladem uchované, na akci je stačí pouze podávat.

Ani kvůli nepřesným odhadům spotřeby tak nemusí být žádné potraviny vyhozené.



Our business is enhancing **your business**

LEKCE 1: PŘÍPRAVUJTE S PŘEDSTIHEM

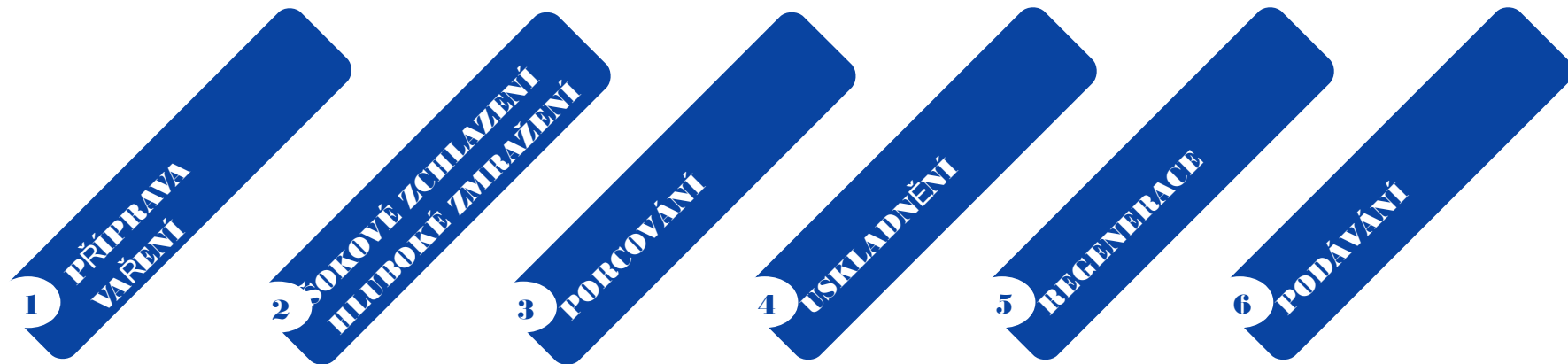
PŘÍPRAVA S PŘEDSTIHEM

=

< ČAS

> LEPŠÍ ORGANIZACE

Naplánujte a naprogramujte výrobu potravin na začátku týdne a snižte vytížení přes víkendy.



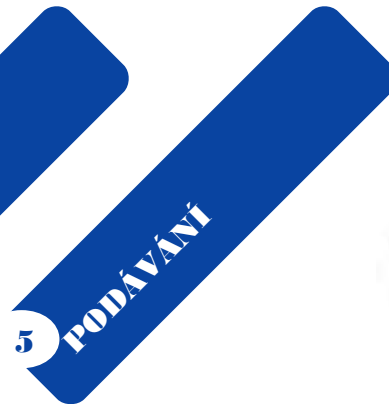
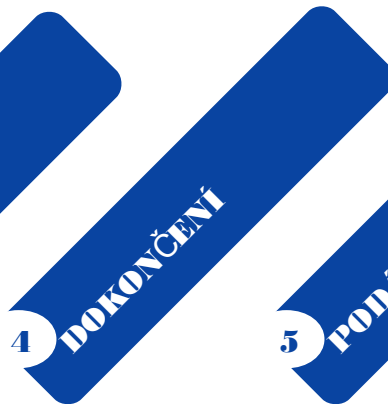
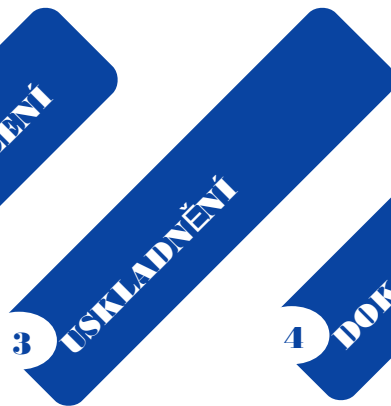
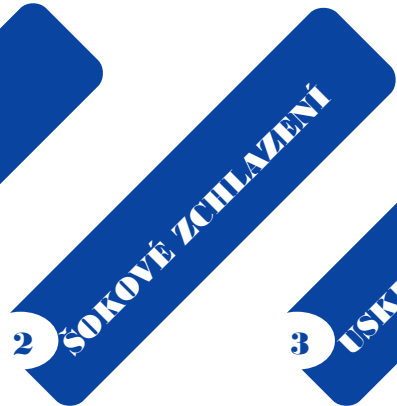
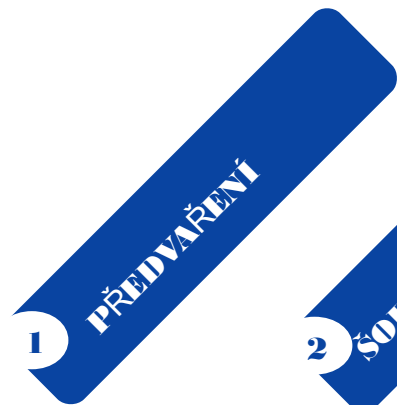
LEKCE 2: URYCHLETE PŘÍPRAVU

LEPŠÍ ORGANIZACE

=

- > URYCHLENÍ PŘÍPRAVY
- > RYCHLEJŠÍ / LEPŠÍ SLUŽBA

Předvařte a zchladte: zkraťte dobu přípravy pro složité pokrmy nebo objednávky s dlouhou dobou přípravy.



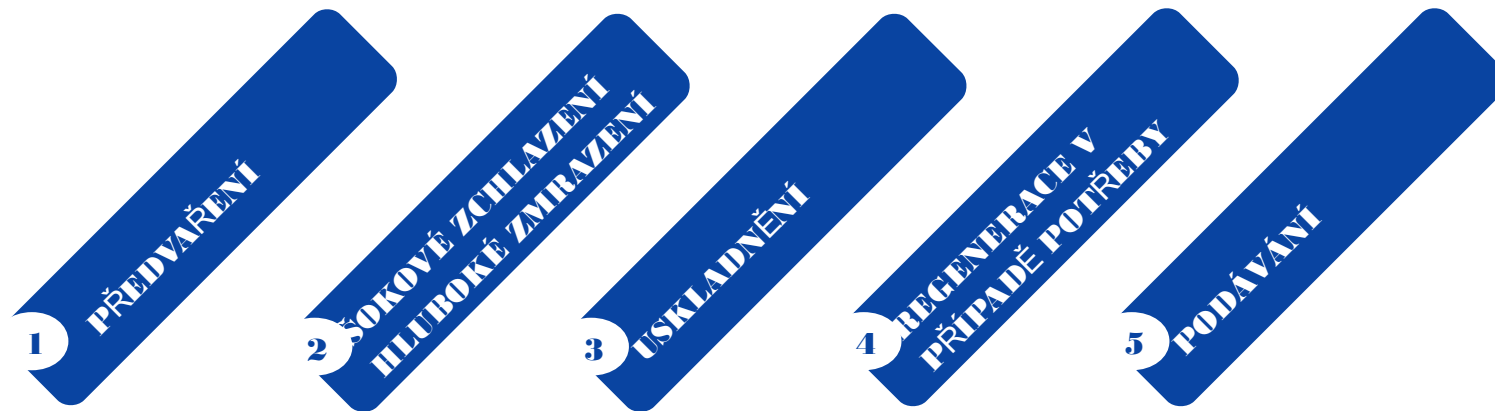
LEKCE 3: ZVLÁDNĚTE NEČEKANÉ SITUACE

ZVLÁDÁNÍ NEPŘEDVÍDATELNÝCH SITUACÍ

=

UDRŽENÍ VYSOKÝCH STANDARDŮ KDYKOLIV

Připravte si předem polotovary pro finální pokrmy, abyste později zvládli nečekané špičky v objednávkách.



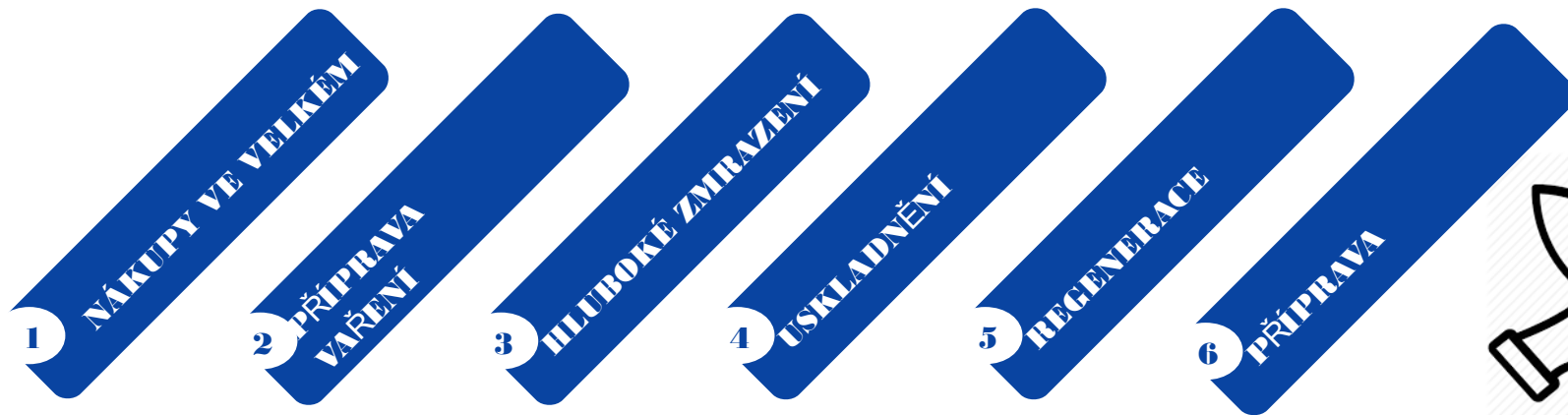
LEKCE 4: ČERSTVÉ SUROVINY PO CELÝ ROK

ČERSTVÉ SUROVINY V PRŮBĚHU CELÉHO ROKU

=

- > LEPŠÍ KVALITA
- > SPOKOJENÍ ZÁKAZNÍCI

Nakupujte suroviny a ingredience ve velkém během sezóny. Díky tomu ušetříte na nákupních nákladech a budete nabízet pokrmy z čerstvých ingrediencí v průběhu celého roku.



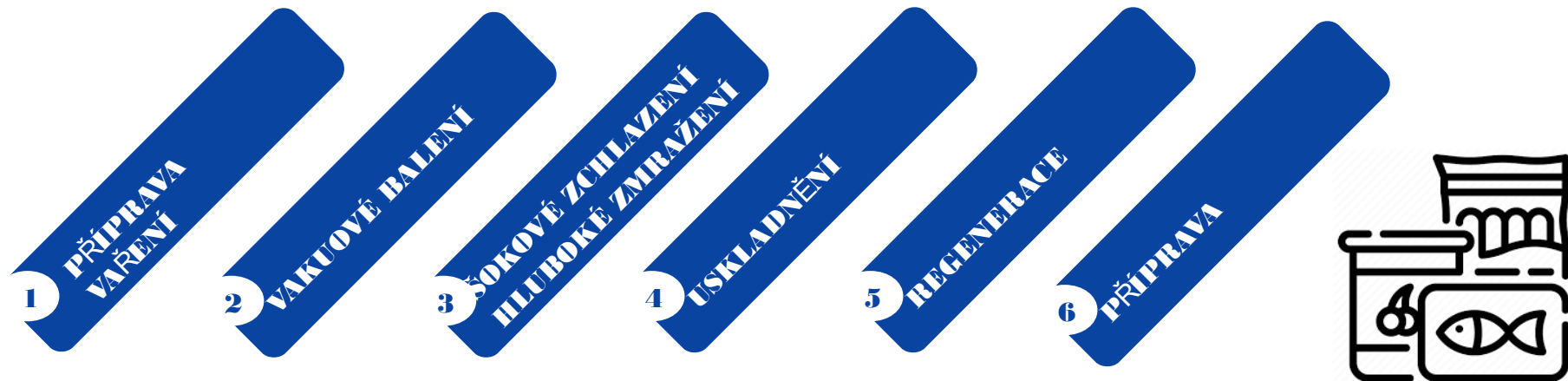
LEKCE 5: VYKUOVÉ BALENÍ

VAKUOVĚ BALENÉ SUROVINY

=

- > NADČASOVÁ ČERSTVOST
- > VYSOKÉ ÚROVEŇ ZABEZPEČENÍ POTRAVIN

Uskladnění ingrediencí, polotovarů a surovin ve vakuových baleních, nabízí prodloužení doby trvanlivosti a zohledňuje nejpřísnější hygienická pravidla.



LEKCE 6: LEPŠÍ ORGANIZACE

LEPŠÍ ORGANIZACE

=

- > ŠIROKÝ VÝBĚR INGREDIENCÍ / POLOTOVARŮ
- > VŽDY ČERSTVÉ INGREDIENCE
- > BOHATÝ VÝBĚR
- > RYCHLÁ PŘÍPRAVA
- > ZVLÁDNUTÍ NEPŘEDVÍDATELNÝCH SITUACÍ
- > DOSTUPNÉ POKRMY Z EXTRA NABÍDKY

Předvařte a připravte s předstihem polotovary: budou připravené na dokončení nebo podávání v tu správnou chvíli.

1 PŘEDVÁŘENÍ
PŘÍPRAVA

2 VAKUOVÉ BALENÍ
(V PŘÍPADĚ POTŘEBY)

3 ŠOKOVÉ ZCHLAZENÍ
HLUBOKÉ ZMRAŽENÍ

4 REGENERACE

5 DOKONČENÍ POKRMU
SMÍČENÍ

6 PODÁVÁNÍ



LEKCE 7: ROZŠÍŘTE SVÉ OBZORY

UPEČTE SVŮJ VLASTNÍ CHLÉB

=

ROZŠÍŘTE SVOU NABÍDKU

Trocha vynaloženého úsilí jednou za týden vám může pomoci nabízet příjemnější služby, díky pár minutám přípravy v troubě, než hosté dorazí ke svému stolu.

