

# Prontissimo

GENUINE ITALIAN ANYTIME



# EXPRESS KOCHSYSTEM

**Innovative Lösungen** für die Zubereitung von Speisen, die die Effizienz Ihrer Profiküche revolutionieren.



## VORTEILE



**Effizienz und Geschwindigkeit**  
Deutlich reduzierte Zubereitungszeiten (3-5 Minuten) und eine vereinfachte Kommunikation zwischen Service und Küche.



**Gleichbleibende Qualität**  
Klar definierte Standards garantieren gleichbleibende Qualität und stärken die Kundenbindung.



**Kostenreduzierung**  
Energieeinsparung, volle Kontrolle der Food Costs, optimierte Flächennutzung und geringere Betriebskosten.



**Optimierung der Personalkosten**  
Weniger Fachpersonal, besseres Arbeitsumfeld und flexible Arbeitsorganisation.



# 1

## EFFIZIENZ UND GESCHWINDIGKEIT



### Höhere Leistungsfähigkeit

Unser schnelles Kochsystem verändert die Zubereitungszeiten in der Küche grundlegend: **Die Wartezeit wird stark verkürzt** (3-5 Minuten) und die Abstimmung zwischen Küche und Personal im Restaurant deutlich vereinfacht- alles zugunsten eines reibungslosen, schnelleren Service.

### Minimale Zubereitungszeiten

Dank **Express-Garung** erfolgt die Zubereitung sofort. Lange Wartezeiten entfallen, die Produktivität der Küche steigt deutlich.

### Einfache Abläufe

Die einfache Anwendung reduziert Bestellfehler und sorgt so für eine **Verbesserung bei der Zubereitung und im Verkauf** sowie für eine effiziente Teamkoordination.



# 2

## GLEICHBLEIBENDE UND STANDARDISIERTE QUALITÄT

### Klar definierte Standards

Jedes Gericht erfüllt stets den **gleichen Qualitätsstandard**, was die Zufriedenheit der Kunden garantiert. Es schafft Vertrauen, stärkt die Marke und fördert die langfristige Kundenbindung durch verlässlichen Service.

### Keine Fehler - keine Verschwendung

**Mit diesem System werden Zubereitungsfehler eliminiert** und die Zutatenverschwendung drastisch reduziert. Jede Portion entspricht exakt den Vorgaben des Menüs.

### Größere Menüvielfalt und längere Haltbarkeit

Mehr Flexibilität im Angebot ohne Risiko saisonaler Überbestände. **Die stabile und längere Haltbarkeit** garantiert sowohl hygienische Sicherheit als auch gleichbleibende sensorische Qualität.





## 3 DEUTLICHE SENKUNG DER BETRIEBSKOSTEN

### Kostenkontrolle

- Absolute Präzision bei der **Food Cost-Kontrolle** mit festen Kosten pro Gericht.
- Die Zubereitung erfolgt ausschließlich auf Bestellung (**sell one-produce one**), wodurch die Verschwendung von Zutaten entfällt.
- Exakte **Portionskontrolle** und deutliche.
- **Verringerung von Fehlern.**

### Lagerhaltung

- Deutlich geringerer **Platzbedarf** im Lager und vereinfachte Warenbestellung.
- Vereinfachte **Bestandsverwaltung** dank weniger Artikel.
- Weniger **Warenanlieferungen**.
- Geringerer **administrativer Aufwand** von Lieferanten.

### Wartung

- Kleinere Anzahl an Küchengeräten und damit **weniger Aufwand bei der täglichen Reinigung.**
- Weniger **Geräte** bei Wartung und regelmäßigen Kontrollen.
- **Geringere Service- und Reparaturkosten** bzw. -zeiten.
- Höhere Zuverlässigkeit und **minimiertes Ausfallrisiko.**

**-70%**  
ENERGIEVERBRAUCH

**100%**  
FOOD COST  
KONTROLLE

**50%**  
FLÄCHENOPTIMIERUNG

**-90%**  
WARTUNGSKOSTEN

**-40%**  
WASSERVERBRAUCH



## 4 OPTIMIERUNG DER PERSONALKOSTEN

### Weniger Personal vom Fach

- **Einfachere Rekrutierung**, da keine speziellen Fachkenntnisse erforderlich sind..
- Geringere Schulungszeiten und **weniger Ausbildungskosten.**
- **Kostenreduzierung** bei der Einstufung von Mitarbeitern.

### Besseres Arbeitsumfeld

- Keine übermäßige Hitze in der Küche.
- Keine **unangenehmen** Gerüche während der Zubereitung.
- Mehr Komfort, **höhere Sicherheit**.
- **Geringere operative Risiken** für das Team.

### Flexible Organisation

- Ausrichtung des Personalbedarfs auf die **Stoßzeiten.**
- Minimale **Vorbereitungszeiten** für Zutaten.
- Größere Flexibilität bei der **Schichtplanung.**





**FUSILLI AL PESTO**



Gewicht  
350 gr



ca.  
2 Minuten



18 Monate



**PENNE AL POMODORO**



Gewicht  
350 gr



ca.  
2 Minuten



18 Monate



**MACCHERONI ALL'AMATRICIANA**



Gewicht  
350 gr



ca.  
2 Minuten



12 Monate



**GNOCCHI ALLA SORRENTINA**



Gewicht  
350 gr



ca.  
2 Minuten



18 Monate



**RISOTTO AI FUNGHI PORCINI**



Gewicht  
350 gr



ca.  
2 Minuten



18 Monate



**MACCHERONI CACIO E PEPE**



Gewicht  
350 gr



ca.  
2 Minuten



18 Monate



**TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO**



Gewicht  
300 gr



ca.  
2 Minuten



12 Monate

**FUSILLI AL RAGÙ**



Gewicht  
350 gr



ca.  
2 Minuten



12 Monate



**RISOTTO ALLO ZAFFERANO**



Gewicht  
350 gr



ca.  
2 Minuten



18 Monate



**POLLO CARCIOFI E PEPERONI**



Gewicht  
250 gr



ca.  
2 Minuten



12 Monate



**POLPETTE AL SUGO**



Gewicht  
250 gr



ca.  
2 Minuten



12 Monate

**SPEZZATINO DI MAIALE**



Gewicht  
250 gr



ca.  
2 Minuten



12 Monate





**PARMIGIANA DI MELANZANE**



Gewicht  
250 gr



ca.  
3 Minuten



12 Monate



**CONTORNO MISTO DI VERDURE**



Gewicht  
225 gr



ca.  
2 Minuten



18 Monate



**LUGANEGA E FAGIOLI**



Gewicht  
250 gr



ca.  
2 Minuten



12 Monate



**VERDURE GRIGLIATE**



Gewicht  
200 gr



ca.  
2 Minuten



18 Monate



**PATATE ALLA CACCIATORA**



Gewicht  
200 gr



ca.  
2 Minuten



18 Monate





**SPINACI**



Gewicht  
225 gr



ca.  
2 Minuten



18 Monate



**MEESOO**



Gewicht  
80 gr



18 Monate



**CAPONATA DI VERDURE**



Gewicht  
200 gr



ca.  
2 Minuten



18 Monate



**ZUCCA GRIGLIATA**



Gewicht  
200 gr



ca.  
1 Minute



18 Monate





STARTE JETZT UND GIB DEINE ERSTE  
**BESTELLUNG AUF- PRONTISSIMO!**



**CODE**

**PRODUKTNAME**

IL102	Fusilli al pesto
IL086	Maccheroni all'amatriciana
IL106	Risotto ai funghi porcini
IL101	Penne al pomodoro
IL018	Gnocchi alla sorrentina
IL100	Maccheroni cacio e pepe
IL104	Tortellini panna e prosciutto
IL099	Fusilli al ragù
IL098	Risotto allo zafferano
IL109	Pollo carciofi e peperoni
IL108	Polpette al sugo
IL110	Spezzatino di maiale
IL033	Parmigiana di melanzane
IL111	Luganega e fagioli
IL006	Contorno misto di verdure
IL005	Verdure grigliate
IL007	Patate alla cacciatora
IL008	Spinaci
IL003	Caponata di verdure
IL009	Zucca grigliata
IL103	Meesoo

Prontissimo

GENUINE ITALIAN ANYTIME