

# Prontissimo

GENUINE ITALIAN ANYTIME



# SISTEMA COTTURA ESPRESSO

**Soluzioni innovative** di piatti che rivoluzionano l'efficienza della tua cucina professionale.



## VANTAGGI



### Efficienza e Velocità

Tempi di preparazione ridotti (3-5 minuti) e comunicazione semplificata tra sala e cucina.



### Qualità costante

Standard definiti che garantiscono qualità costante e fidelizzazione del Cliente.



### Riduzione costi

Risparmio energetico, controllo del food cost, ottimizzazione spazi e riduzione dei costi operativi.



### Ottimizzazione costo del lavoro

Personale meno specializzato, ambiente migliore e organizzazione flessibile del lavoro.



# 1 EFFICIENZA E VELOCITÀ



## Miglioramento prestazioni

Il nostro sistema di cottura accelerato trasforma radicalmente i tempi di preparazione in cucina, **riducendo drasticamente i tempi di attesa** (3-5 minuti) e semplificando la comunicazione tra sala e cucina per un servizio più fluido ed efficiente.

## Tempi ridotti

La preparazione diventa immediata grazie alla **cottura espressa**, eliminando i lunghi tempi di attesa e migliorando significativamente la produttività della cucina.

## Comunicazione semplice

La semplicità operativa **migliora l'attività di preparazione e vendita**, riducendo errori negli ordini e rende fluido il coordinamento del team.



# 2 QUALITÀ COSTANTE E STANDARDIZZATA

## Standard definiti

Ogni piatto mantiene uno **standard qualitativo costante** che garantisce la soddisfazione del Cliente e costruisce una reputazione solida per il tuo business, fidelizzando la clientela attraverso l'affidabilità del servizio.

## Zero errori e zero scarti

**Il sistema elimina gli errori di preparazione in cucina**, riducendo drasticamente gli sprechi di materie prime e garantendo che ogni porzione rispetti esattamente le specifiche previste dal menù.

## Maggiore varietà del menù e shelf life estesa

Maggiore flessibilità nell'offerta senza rischi di scorte di materie prime stagionali. **La durata dei prodotti è estesa e stabile** che garantisce sia la sicurezza igienica che organolettica dei piatti.





# 3 RIDUZIONE SIGNIFICATIVA DEI COSTI OPERATIVI

## Controllo Costi

- Precisione assoluta nel **controllo del food cost**, con costi predefiniti per ogni piatto.
- Eliminazione degli sprechi grazie al sistema di cottura su ordine (**vendo 1 e produco 1**).
- Controllo preciso delle **porzioni vendute**.
- Riduzione errori umani nella **preparazione dei piatti**.

## Gestione Magazzino

- Ottimizzazione drastica degli **spazi di magazzino** e facilità per l'ordine delle merci.
- Inventario semplificato con **meno referenze da gestire**.
- Minori operazioni di **ricevimento merci** da fornitori.
- Riduzione dei **costi amministrativi** per la gestione di più fornitori.

## Manutenzione

- Riduzione delle attrezzature necessarie con conseguente **semplificazione della manutenzione** ordinaria.
- Meno **attrezzature** da mantenere e controllare regolarmente.
- Riduzione di **tempi e costi per l'assistenza tecnica**.
- Sistema più affidabile con **minori rischi di guasto**.

**-70%**  
RISPARMIO  
ENERGETICO

**100%**  
CONTROLLO  
FOOD COST

**50%**  
OTTIMIZZAZIONE  
SPAZI

**-90%**  
COSTI DI  
MANUTENZIONE

**-40%**  
RIDUZIONE  
CONSUMI IDRICI



# 4 OTTIMIZZAZIONE DEL COSTO DEL LAVORO

## Personale meno specializzato

- Facilita il reclutamento di **nuovo personale** non necessitando di conoscenze specifiche.
- Riduce i **tempi e i costi di formazione**.
- Diminuisce il **costo di inquadramento** dei collaboratori.

## Ambiente di lavoro migliore

- Assenza di calore eccessivo in cucina.
- Eliminazione di **odori sgradevoli** durante la preparazione.
- Condizioni di lavoro più **confortevoli per lo staff**.
- Riduzione dei rischi operativi e **maggiore sicurezza** per gli operatori.

## Organizzazione flessibile

- Lavoro concentrato **solo nei momenti di rush**.
- Riduzione drastica del **tempo di preparazione** ingredienti.
- Maggiore flessibilità **nella gestione dei turni**.





FUSILLI AL PESTO



Peso 350 gr



Circa 2 minuti



18 mesi



PENNE AL POMODORO



Peso 350 gr



Circa 2 minuti



18 mesi



MACCHERONI ALL'AMATRICIANA



Peso 350 gr



Circa 2 minuti



12 mesi



GNOCCHI ALLA SORRENTINA



Peso 350 gr



Circa 2 minuti



18 mesi



RISOTTO AI FUNGHI PORCINI



Peso 350 gr



Circa 2 minuti



18 mesi



MACCHERONI CACIO E PEPE



Peso 350 gr



Circa 2 minuti



18 mesi



**TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO**



Peso  
300 gr



Circa  
2 minuti



12 mesi

**FUSILLI AL RAGÙ**



Peso  
350 gr



Circa  
2 minuti



12 mesi



**RISOTTO ALLO ZAFFERANO**



Peso  
350 gr



Circa  
2 minuti



18 mesi



**POLLO CARCIOFI E PEPERONI**



Peso  
250 gr



Circa  
2 minuti



12 mesi



**POLPETTE AL SUGO**



Peso  
250 gr



Circa  
2 minuti



12 mesi

**SPEZZATINO DI MAIALE**



Peso  
250 gr



Circa  
2 minuti



12 mesi





**PARMIGIANA DI MELANZANE**



Peso  
250 gr



Circa  
3 minuti



12 mesi



**LUGANEGA E FAGIOLI**



Peso  
250 gr



Circa  
2 minuti



12 mesi



**CONTORNO MISTO DI VERDURE**



Peso  
225 gr



Circa  
2 minuti



18 mesi



**VERDURE GRIGLIATE**



Peso  
200 gr



Circa  
2 minuti



18 mesi



**PATATE ALLA CACCIATORA**



Peso  
200 gr



Circa  
2 minuti



18 mesi





**SPINACI**



Peso  
225 gr



Circa  
2 minuti



18 mesi



**MEESOO**



Peso  
80 gr



18 mesi



**CAPONATA DI VERDURE**



Peso  
200 gr



Circa  
2 minuti



18 mesi



**ZUCCA GRIGLIATA**



Peso  
200 gr



Circa  
1 minuto



18 mesi





AFFRETTATI E FAI IL TUO  
**PRIMO ORDINE PRONTISSIMO!**



**CODICE**

**NOME DEL PRODOTTO**

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