



The Nice Kitchen®



**One group
One style
One kitchen**

coldline

 **modular**

NEVO




LINDEK



Technologie intégrée pour les entreprises de la restauration. The Nice Kitchen produit une gamme complète de solutions complémentaires conçues selon des critères de compatibilité dimensionnels, esthétiques et technologiques.

La production est notre force.
Les sites de production modernes
The Nice Kitchen sont basés en Italie,
ils s'étendent sur 50.000 mètres carrés
dans 12 usines opérationnelles,
pour une production de plus de
45.000 unités par an.

A chef in a white uniform is focused on a tray of small, ring-shaped dough pieces in a kitchen setting. The chef is looking down at the tray, which is held by another person. The background shows a professional kitchen environment with stainless steel surfaces and equipment.

The Nice Kitchen Academy.
L'espace de formation dédié aux entrepreneurs de la restauration.
Un parcours à travers lequel apprendre à diriger avec succès une entreprise de restauration.

Les marques TNK.
 Conçues pour être complémentaires.

coldline



Réfrigération

Cellules de refroidissement rapide
 Armoires réfrigérées
 Tables réfrigérées
 Armoires de décongélation
 Chambres de pousse
 Vitrines pour ingrédients

modular



Cuisson

Cuisinières électriques et gaz
 Cuisinières à induction
 Cuisinières infrarouges
 Elements top et planchas
 Friteuses
 Cuiseurs à pâtes
 Bains marie
 Grills
 Ustensiles de cuisine
 Sautaises

NEVO



Fours

Fours pour la restauration
 Fours pour la pâtisserie
 Fours à convection
 Fours à vapeur
 Fours mixtes

**TU
LS**



Éléments neutres

Tables
 Armoires murales
 Armoires
 Eviers
 Hottes aspirantes
 Etagères
 Chariots

LINDEK



Lavage

Lave-vaisselle
 Lave-verres
 Lave-vaisselle sous comptoir
 Lave-vaisselle à capot



**La philosophie
The Nice Kitchen.
Compatibilité dimensionnelle.
Conception partagée.
Technologie intégrée.**

Compatibilité dimensionnelle.

Hauteurs et profondeurs partagées, éléments et plans alignés pour une cuisine ergonomique.

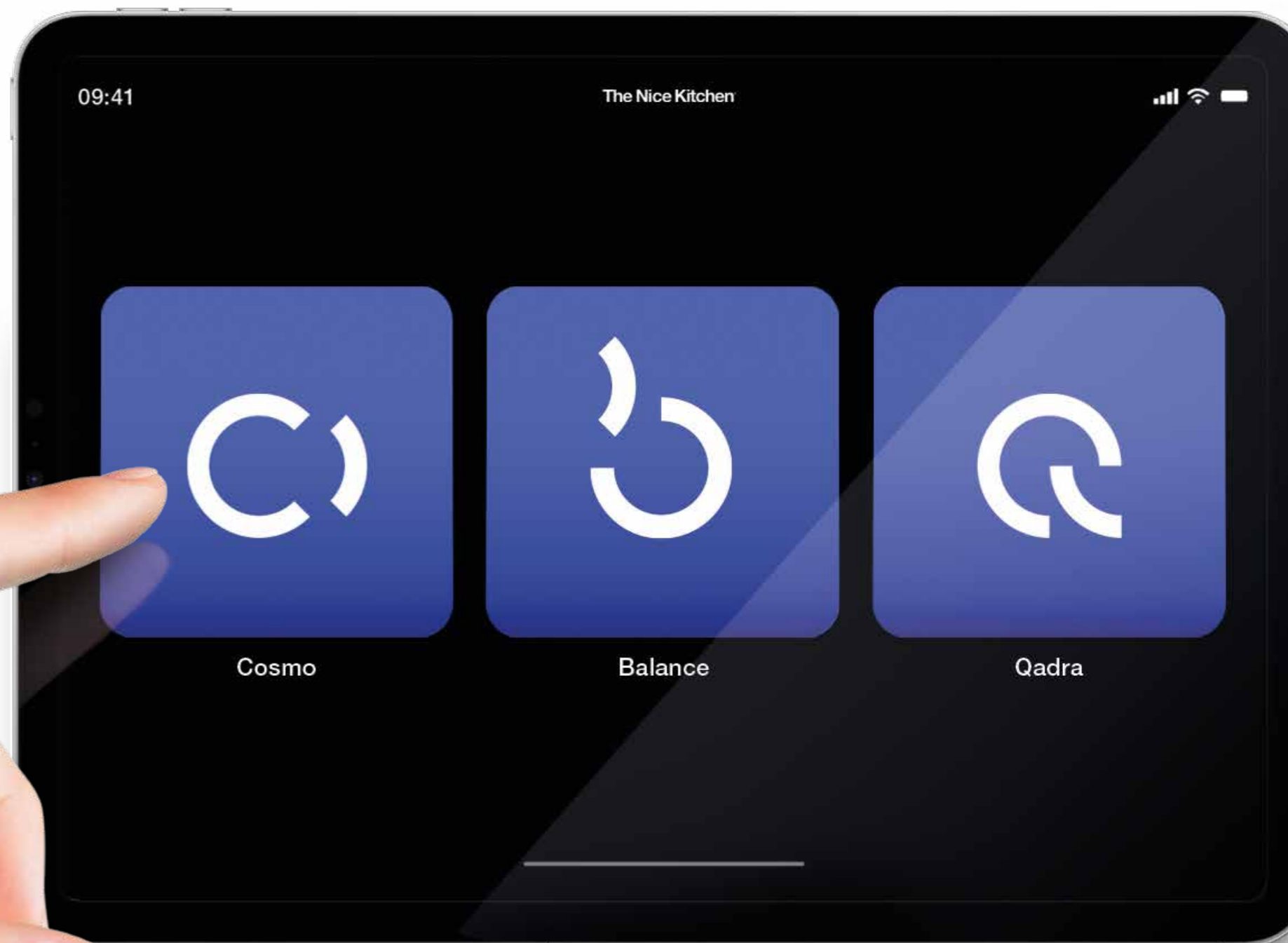


Design partagé.

L'esthétique commune crée un sentiment familial agréable qui améliore le confort d'utilisation.



Technologie commune intégrée.
Surveillance des appareils,
optimisation de l'énergie et gestion
de l'entreprise de restauration,
le tout sur un seul support.





 **cosmo**

La cuisine entre vos mains.
Cosmo est la technologie Wi-Fi innovante qui permet de connecter tous les appareils The Nice Kitchen présents dans la cuisine et de les surveiller à distance avec une seule application.

Arrêtez de cumuler trop d'applications.

Avec Cosmo, la cuisine parle la même langue.



Notifications et alertes.

Les messages WhatsApp ou SMS vous informent de tout fonctionnement anormal des technologies TNK.



Rapports Haccp.

Avec l'application Cosmo, vous pouvez télécharger les rapports Haccp quotidiens et consulter les rapports précédents.



Mise à jour logicielle.

Le logiciel TNK reçoit régulièrement des mises à jour avec les dernières fonctionnalités développées.



Programmation du travail.

L'activité de la cuisine et les cycles de travail peuvent être planifiés par CosmoApp.

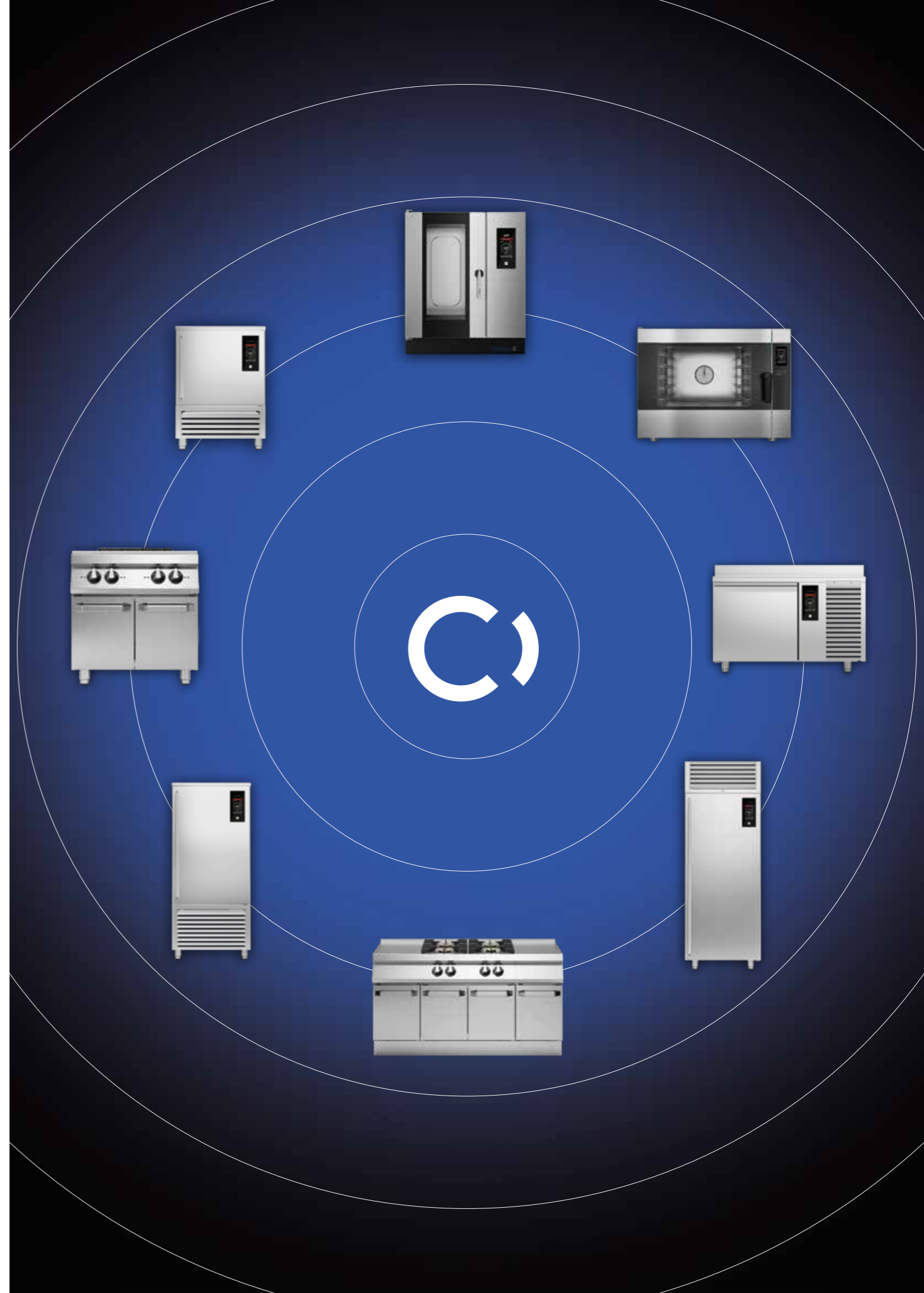


Service. TNK détecte en temps réel les données de fonctionnement des appareils pour d'éventuelles interventions techniques rapides et ponctuelles.



Maintenance prédictive.

Cosmo compare les performances aux performances idéales. En cas de différences significatives, il suggère la maintenance.





**100% des performances
avec 50% de la puissance.
Balance est la seule technologie
Wi-Fi qui vous permet de profiter
de 100% des performances des
appareils de cuisine en n'utilisant
que 50% de la puissance nominale.**

Ne gaspille pas ton énergie.
Balance gère l'énergie et permet d'économiser sur les coûts fixes supportés par l'entreprise.



Pas de frais d'installation.
Grâce à la connexion Wi-Fi, Balance élimine les coûts de travaux de maçonnerie et d'électricité nécessaires pour les systèmes traditionnels.



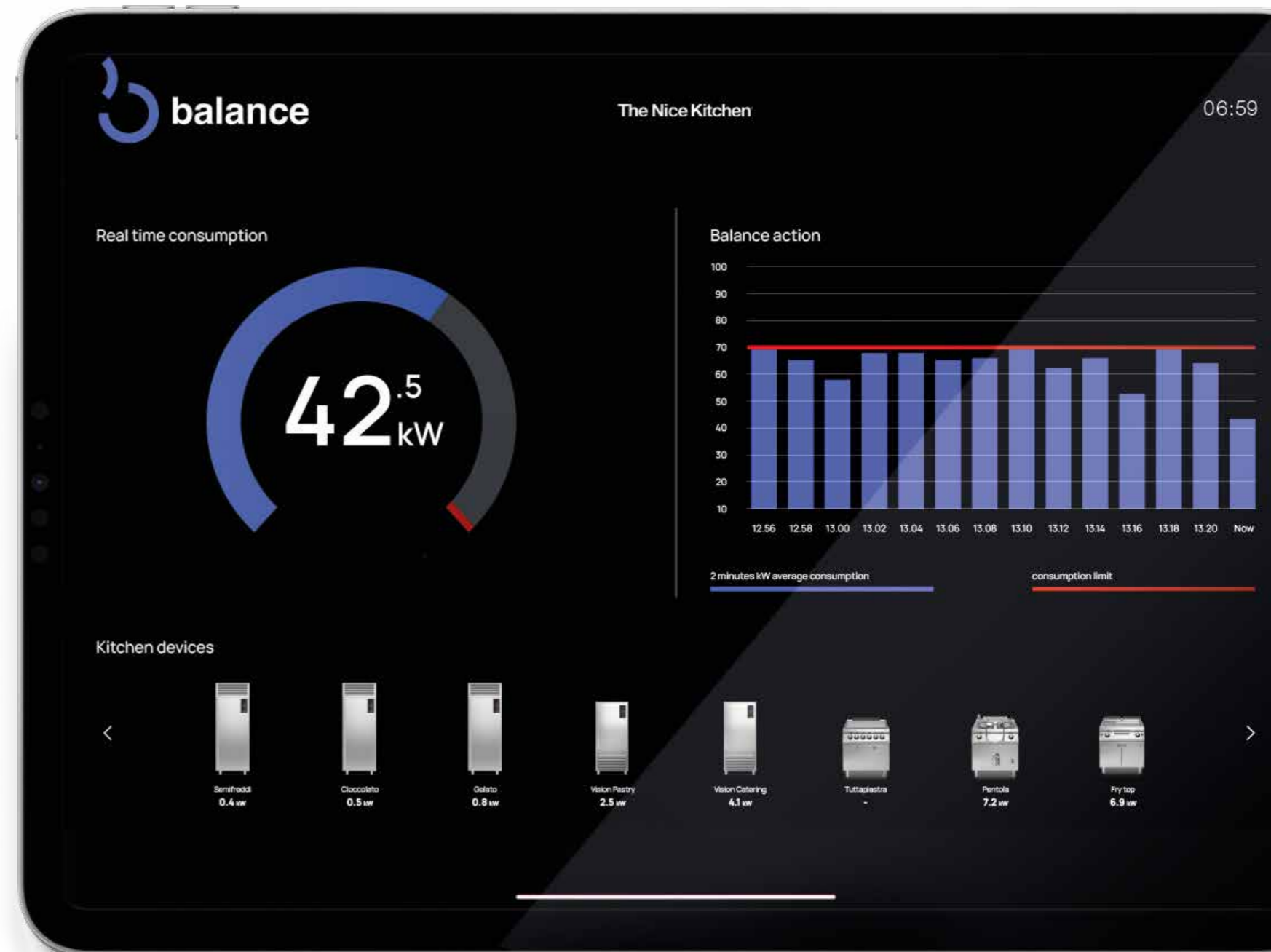
Seule l'énergie disponible.
Balance permet de réaliser une cuisine efficace même dans des endroits avec une disponibilité d'énergie limitée.



Tout est sous contrôle.
Balance vous permet de surveiller en temps réel l'absorption électrique de chaque unité.



Economie.
L'énergie non utilisée se transforme en une économie de milliers d'euros par an.

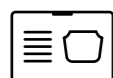




Une entreprise qui prospère est gérée avec des données. Qadra est l'ERP qui gère l'entreprise de restauration, permet de réduire les coûts et de maximiser les profits. Avec Cosmo et Balance, il crée un système unique totalement intégré de la cuisine à la salle.

Prenez le contrôle de votre entreprise.

Gérez votre entreprise en surveillant les domaines clés.



Commande. Recueille les commandes, en salle et en ligne, notifie les temps de production et de service.



Achats. Propose les bons de commandes aux fournisseurs préférentiels et surveille les stocks.



Livraison. Livraison des repas parfaitement intégrée à l'activité de restauration traditionnelle.



Production. Gère la production dans la cuisine, planifie les commandes entrantes, les délais de réalisation des produits semi-finis et des plats finis.



Performance. Surveille les ventes, gère les coûts alimentaires et les majorations pour une gestion consciente de l'entreprise.



Marketing. Profile les clients et les habitudes de consommation. Gère les cartes de fidélité, les coupons promotionnels et les cartes rechargeables.



Système de caisse. Émet des reçus et des factures électroniques, télécharge automatiquement le stock.



Personnel. Gère les coûts de personnel, les procédures opérationnelles et l'auto-formation du personnel.



Commande.

Salle, livraison et plats à emporter toujours synchronisés.



Commandes numériques.

Les commandes collectées en ligne et depuis la salle sont automatiquement programmées dans l'ordre correct d'exécution.



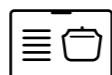
Allez-y et attendez. La salle et la cuisine communiquent en temps réel. Les serveurs, avec un 'ok de validation', autorisent la préparation des plats en facilitant le travail de la brigade.



Menu QR. Propositions saisonnières, événements extraordinaires, nouveaux plats : le menu numérique est toujours mis à jour et accessible par les clients avec un code QR pratique.



Plan des tables. La disposition de la salle peut être modifiée d'un simple toucher pour ajouter des places, joindre ou séparer des tables.



Moniteur de cuisine. Les commandes sont affichées par priorité et temps de production. La commande, totale ou partielle, peut être imprimée pour le passe ou la zone de préparation.



Production. L'organisation crée l'efficacité.



Liste de base. Ingrédients, demi-produits avec leurs quantités, opérations et appareils impliqués dans le processus de production des plats.



Écarts. Définition du pourcentage de déchet pour chaque ingrédient afin de calibrer les achats et de calculer correctement le coût alimentaire.



Semi-finis. Durée de conservation, stock minimum et lot minimum de production pour un Cook&Chill efficace.



Emplacements. Les ingrédients et les produits semi-finis reçoivent un emplacement qui crée de l'ordre et accélère la préparation.



Ingrédients. Liste d'ingrédients avec prix, allergènes et commandes fournisseurs préférés.



Étiquetage. Les données des produits semi-finis et des plats finis sont imprimées sur l'étiquette conformément aux normes HACCP.



Achats.

Tout est sous contrôle,
même les yeux fermés.



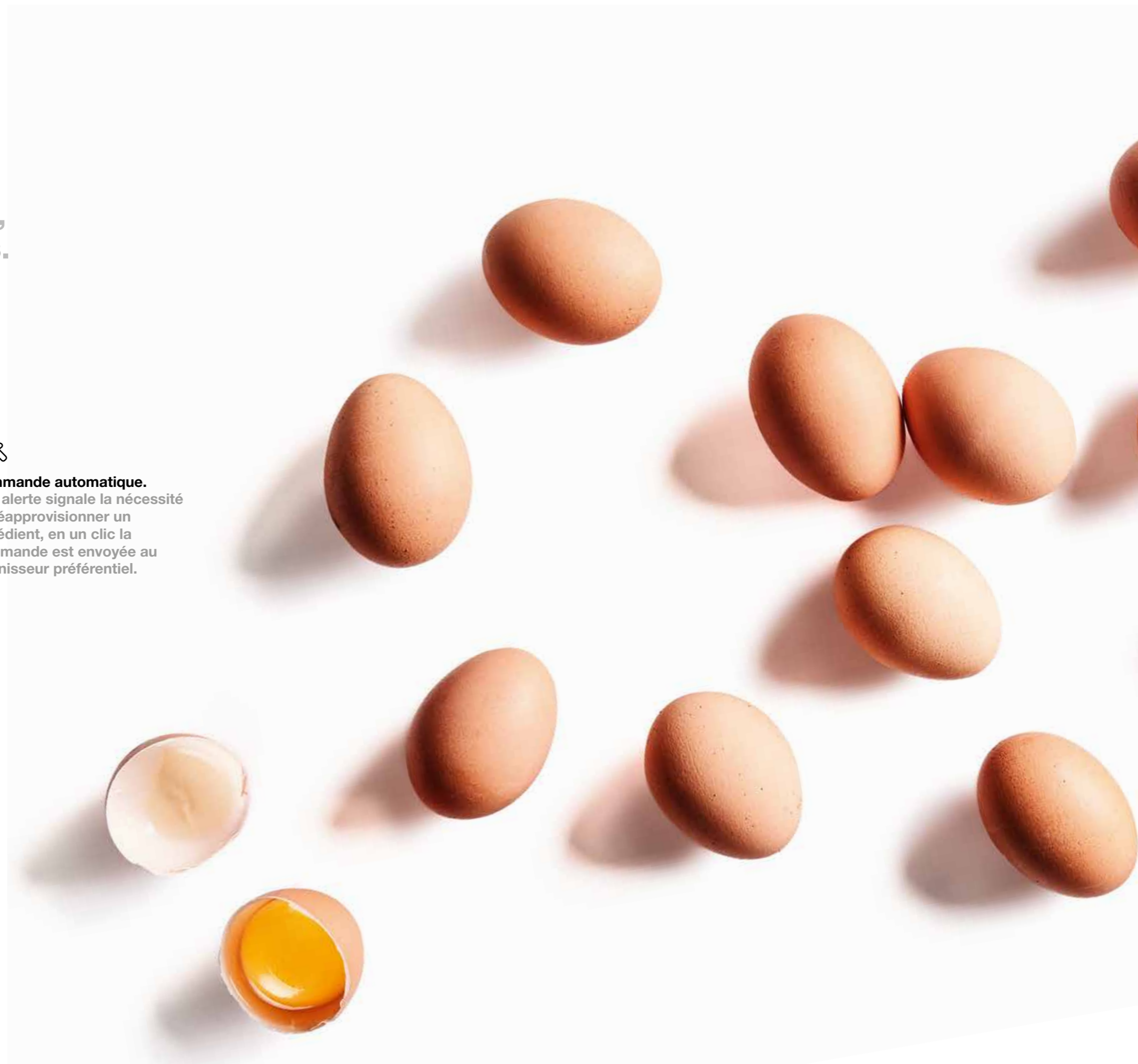
Stock. Les achats sont enregistrés. Toute variation de coût est notifiée pour éviter les pertes de marge.



Données personnelles des fournisseurs. Les noms et les coordonnées des fournisseurs sélectionnés sont ordonnés et toujours disponibles pour faciliter la gestion des activités quotidiennes.



Commande automatique. Une alerte signale la nécessité de réapprovisionner un ingrédient, en un clic la commande est envoyée au fournisseur préférentiel.



Personnel.

La valeur ajoutée
d'une équipe soudée.



Données personnelles. Les rôles et les frais de personnel sont classés dans des fiches consultables par l'administrateur.



Bonus. Ticket moyen, nombre de couverts servis, plats vendus et autres informations pour analyser le travail de chaque collaborateur et récompenser les plus méritants.



Autoformation. Qadra forme le personnel en indiquant les recettes, les lieux, les opérations à effectuer et les programmes à mettre en œuvre sur les technologies TNK.



Procédures. Un processus de travail partagé et reproductible est à la base du succès d'une tâche. Chaque procédure est consultable par toute l'équipe.



Audit. Une liste de contrôle permet de vérifier le respect des procédures et d'enregistrer le degré de satisfaction obtenu.



Food delivery. Une nouvelle activité commerciale sans frais.



Livraison à domicile. Menu en ligne intégré au site web ou aux réseaux sociaux de l'établissement.



Business delivery. Menus dédiés aux entreprises qui commandent en ligne et reçoivent les plats directement au bureau.



Plats personnalisés. Vous pouvez définir des variantes de plats comme des sauces ou des ajouts.



Chaud ou froid. Qadra définit la boîte à l'intérieur de laquelle placer le plat en tenant compte des températures de service.



Gestion des créneaux horaires. Pour chaque créneau horaire de livraison, il est possible de définir le nombre maximal de plats pouvant être réalisés.



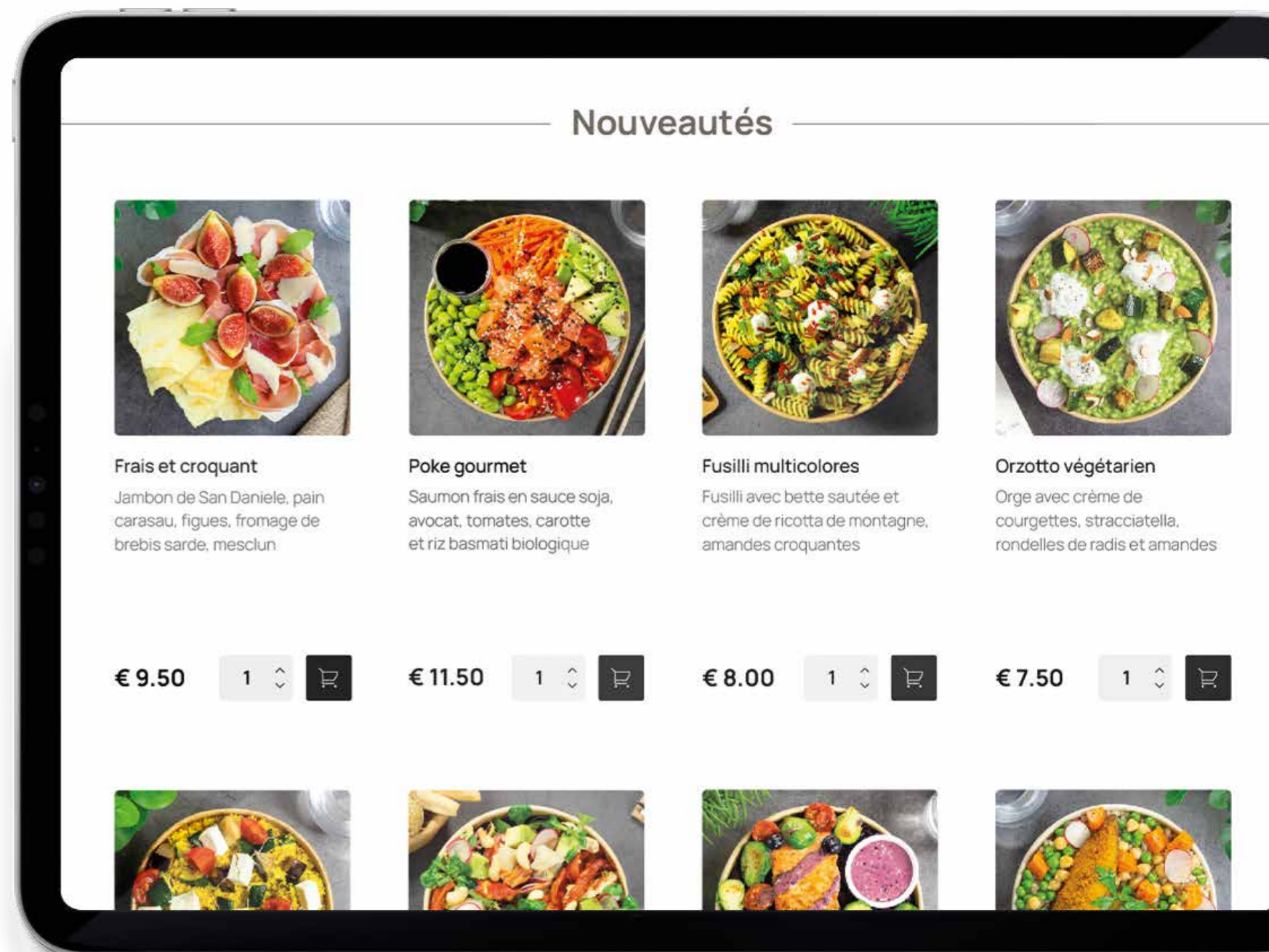
Zones de livraison. En dessinant les zones de livraison sur la carte interactive, vous pouvez différencier les coûts de livraison.



Paiements sécurisés. Les paiements sont effectués en toute sécurité. Le chiffre d'affaires généré en ligne est régulièrement crédité sur votre compte.



Optimisez les itinéraires. Les itinéraires des livreurs sont optimisés pour garantir des livraisons ponctuelles et optimiser le chargement des véhicules.



Marketing.

Le client, une valeur à cultiver.



Apprenez à connaître vos clients. Avec Qadra, vous créez une base de données complète pour développer des activités promotionnelles et entretenir une relation fructueuse avec vos clients.



Préférences de consommation. Avec Qadra, vous savez combien de fois une personne a mangé chez vous, le ticket de caisse moyen, les plats et les vins préférés. Informations qui vous aident à améliorer le service.



Carte de fidélité. Les cartes de fidélité, les cartes gratuites et prépayées peuvent être utilisées dans tous vos restaurants. La recharge avec ticket, carte de crédit et espèces est disponible. Une notification informe le client lorsque le crédit est sur le point de s'épuiser.



Photos attrayantes. Si vous mettez des Photos de vos plats en ligne ou dans votre menu numérique, ils deviennent plus désirables et augmentent vos ventes.



Performance.

Connaissez les résultats et faites des choix éclairés.



Rapport de vente. Chaque donnée de vente est disponible pour faire des choix soutenus par des données sûres et objectives.



Variation des coûts. La fluctuation des prix d'achat peut éroder la marge. Qadra surveille toute variation en notifiant les augmentations indésirables.



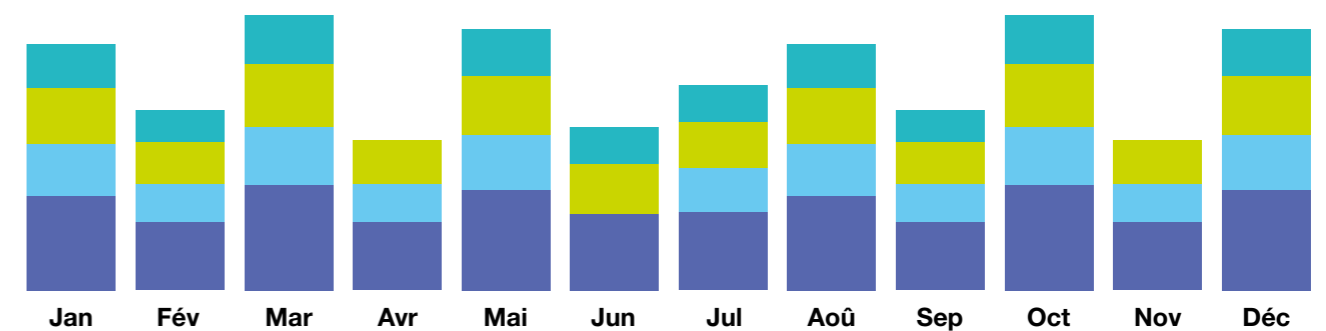
Coût alimentaire et marge. Qadra calcule la marge de chaque article en tenant compte des coûts de production et des matières premières.



Tutor. Les résultats correspondent-ils à vos attentes? Qadra surveille pour vous les performances de votre entreprise et vous avertit lorsque votre intervention est nécessaire.



■ Pizzeria
 ■ Restaurant
 ■ Livraison
 ■ Bar à vin



Couverts	Ticket moyen	Nouveaux clients	No show
963	29,30	72	23

Facturation. Simple, rapide et sûr.



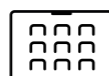
Facturation électronique. Les reçus et les factures sont synchronisés avec les commandes collectées dans la salle et les commandes en ligne. Toutes les données sont intégrées et surveillées dans le tableau de bord pour analyser les performances.



Méthodes de paiement. Qadra est intuitif et vous accompagne dans le choix et la gestion des méthodes de paiement les plus courantes.



Promos et réductions. Pour chaque client ou entreprise, vous pouvez définir une remise standard ou créer des promotions occasionnelles. Qadra reconnaît les conditions exceptionnelles en vous laissant le choix de les appliquer.



Tables ouvertes. Qui n'a pas payé? Qadra vous le dit en sélectionnant automatiquement les tables pour lesquelles il n'y a pas de recettes. D'un simple toucher, vous pouvez gérer le paiement.



Écosystème The Nice Kitchen. Technologies intégrées au service des personnes et des entreprises.

 cosmo  balance  qadra



 E-Commerce
Livraison à domicile

 Optimisation des livraisons
et gestion des véhicules



 Contrôle à distance
des appareils, mise
à jour du logiciel
et rapports haccp


 Planification commandes
et impression commandes



 Gestion de l'énergie
et réduction de
la consommation



 Collecte des commandes
Plan de table configurable

 Produits semi-finis et
impression d'étiquettes
avec durée de conservation

 Gestion des
emplacements,
stocks et inventaires

 Gestion
de la livraison
des box repas



 Marketing web,
carte de fidélité
et promotion




 Gestion du personnel
et auto-formation



 Renvoi automatique des
commandes aux fournisseurs



 Caisse enregistreuse,
impression des reçus,
factures électroniques
et performances



Kits de raccordement et systèmes de gestion des cuisines et des salles.



Découvrez les prix et les modalités de connexion.
Contactez votre contact commercial pour recevoir une offre personnalisée.



Console Balance



Routeur Balance



Répéteur Balance



Hub interconnexion Balance



Kit Balance Coldline



Kit Balance Modular



Kit Cosmo câblé



Kit Cosmo Wi-Fi



Écran tactile Vision pour le contrôle des unités de stockage



Moniteur de cuisine



Imprimante de commande



Paiement numérique Android



Imprimante pour les reçus de paiements



Paiement numérique iOS



Imprimante d'étiquettes



Tablette de commande Android



Routeur Wi-Fi



Tablette de commande iOS



Répéteur Wi-Fi



Terminal de paiement électronique



Formation



Siège de Torreglia
Via E. Mattei, 38 - 35038 Torreglia Padova - Italy
Tel. +39 049.9903830

Siège de San Vendemiano
Via Palù, 93 - 31020 San Vendemiano Treviso - Italy
Tel. +39 0438.7714

info@thenicekitchen.com
thenicekitchen.com



The Nice Kitchen®