



The Nice Kitchen®



**One group
One style
One kitchen**


coldline

 **modular**

NEVO




LINDEK



**Tecnologia integrata
per l'impresa ristorativa.
The Nice Kitchen produce
un'intera gamma di soluzioni
complementari progettate
secondo criteri di compatibilità
dimensionale, estetica
e tecnologica.**

**La produzione è la nostra forza.
I moderni centri produttivi
The Nice Kitchen hanno sede in
Italia, si sviluppano su 50.000 mq
in 12 stabilimenti operativi, per
una produzione di oltre 45.000
unità all'anno.**



The Nice Kitchen Academy.
Lo spazio formativo dedicato agli imprenditori della ristorazione.
Un percorso attraverso il quale apprendere come guidare con successo un'impresa ristorativa.

I brand TNK.
Pensati per essere complementari.

coldline



Refrigerazione
Abbattitori di temperatura
Conservatori
Tavoli refrigerati
Decongelatori
Fermalievitazione
Vetrine porta ingredienti

modular



Cottura
Cucine elettriche e gas
Cucine induzione e infrarossi
Frytop e tuttapiastra
Friggitrici
Cuocipasta
Bagnomaria
Griglie
Pentole
Brasiere

NEVO



Forni
Ristorazione
Pasticceria
Convezione
Vapore
Combi

**TU
LS**



Elementi neutri
Tavoli
Pensili
Armadi
Lavelli
Cappe aspiranti
Scaffali
Carrelli

LINDEK



Lavaggio
Lavabicchieri
Lavaoggetti
Lavastoviglie sottobanco
Lavastoviglie a cappotta



**La filosofia
The Nice Kitchen.
Compatibilità dimensionale.
Design condiviso.
Tecnologia integrata.**

Compatibilità dimensionale.
Altezze e profondità condivise,
elementi e piani allineati per
un sistema cucina ergonomico.

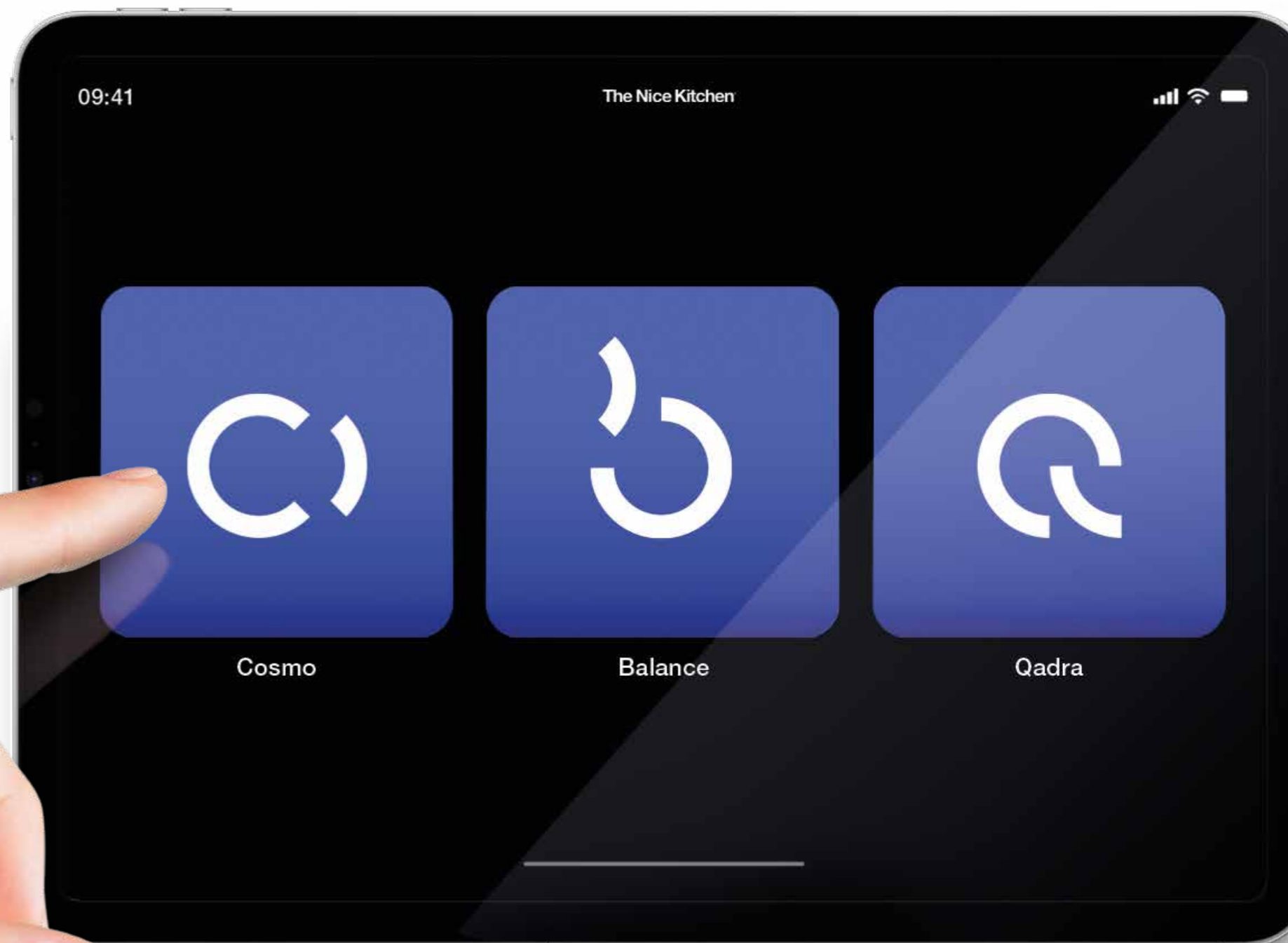


Design condiviso.

L'estetica comune crea un piacevole family feeling che migliora il comfort nell'utilizzo.



Tecnologia comune integrata.
Monitoraggio degli apparecchi,
ottimizzazione dell'energia e
gestione dell'impresa ristorativa.
Tutto in un unico supporto.





 **cosmo**

La cucina nelle tue mani.
Cosmo è l'innovativa tecnologia Wi-Fi che permette di connettere tutti gli apparecchi The Nice Kitchen presenti in cucina e monitorarli da remoto con un'unica App.

Stop a tante App. Con Cosmo la cucina parla la stessa lingua.



Notifiche e alert. Messaggi WhatsApp o SMS notificano eventuali funzionamenti anomali delle tecnologie TNK.



Report Haccp. Con CosmoApp è possibile scaricare i report Haccp giornalieri e consultare i precedenti.



Aggiornamento software. Il software TNK riceve aggiornamenti rilasciati periodicamente con le più recenti funzionalità sviluppate.



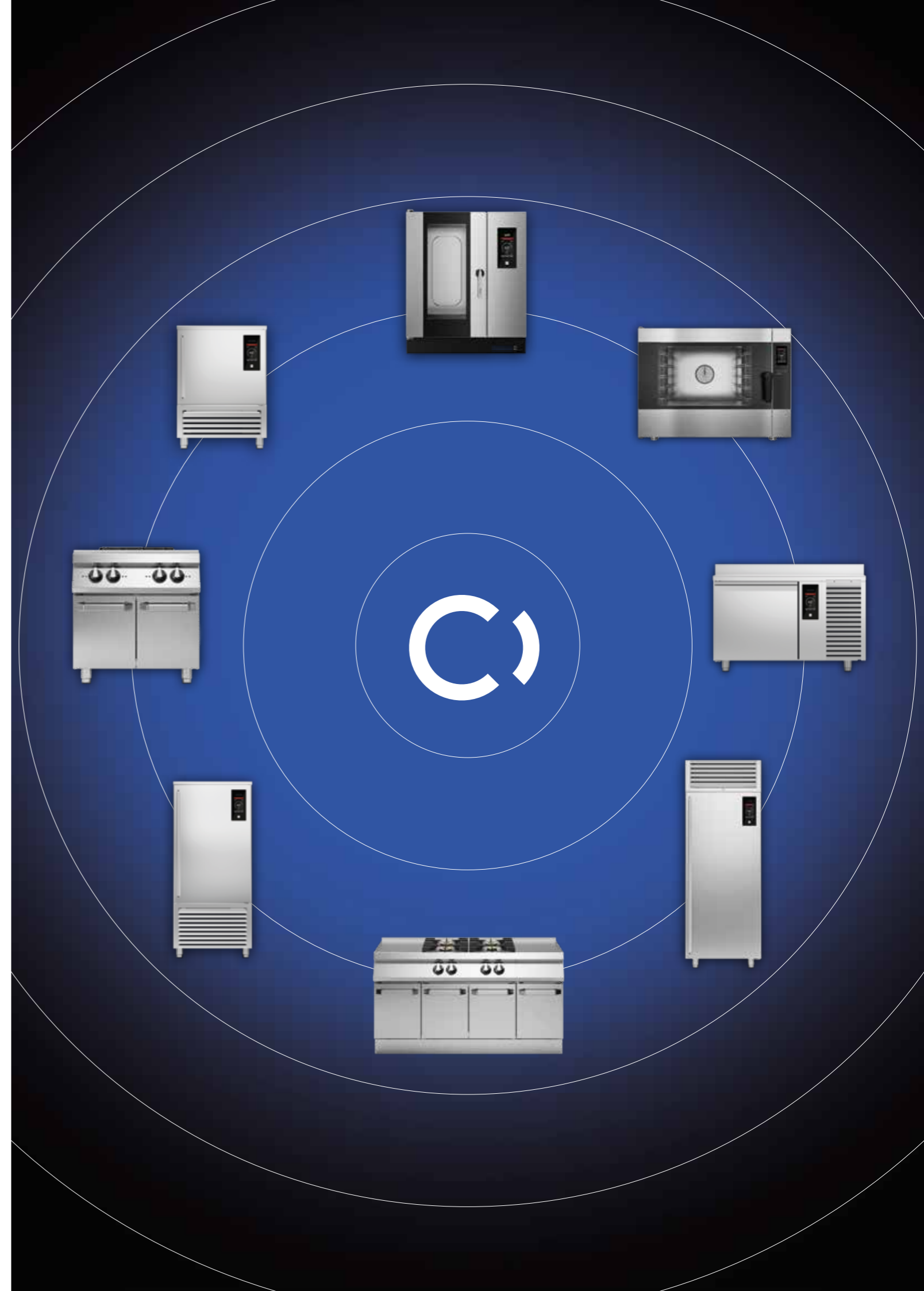
Programmazione lavoro. L'attività della cucina e i cicli di lavoro possono essere schedulati dalla CosmoApp.



Service. TNK rileva in tempo reale i dati di funzionamento degli apparecchi per interventi tecnici veloci e puntuali.



Manutenzione predittiva. Cosmo confronta le prestazioni con quelle ideali. In caso di differenze significative suggerisce gli interventi di manutenzione.





**100% delle performance
con il 50% della potenza.
Balance è l'unica tecnologia wi-fi
che consente di sfruttare il 100%
delle performance degli apparecchi
in cucina impiegando solo il 50%
della potenza nominale.**

Non sprecare energia.
Balance gestisce l'energia e consente di risparmiare sui costi fissi che gravano sull'impresa.



Assenza costi impianti.
Balance, grazie alla connessione Wi-Fi, elimina i costi per opere murarie ed elettriche necessari per i sistemi tradizionali.



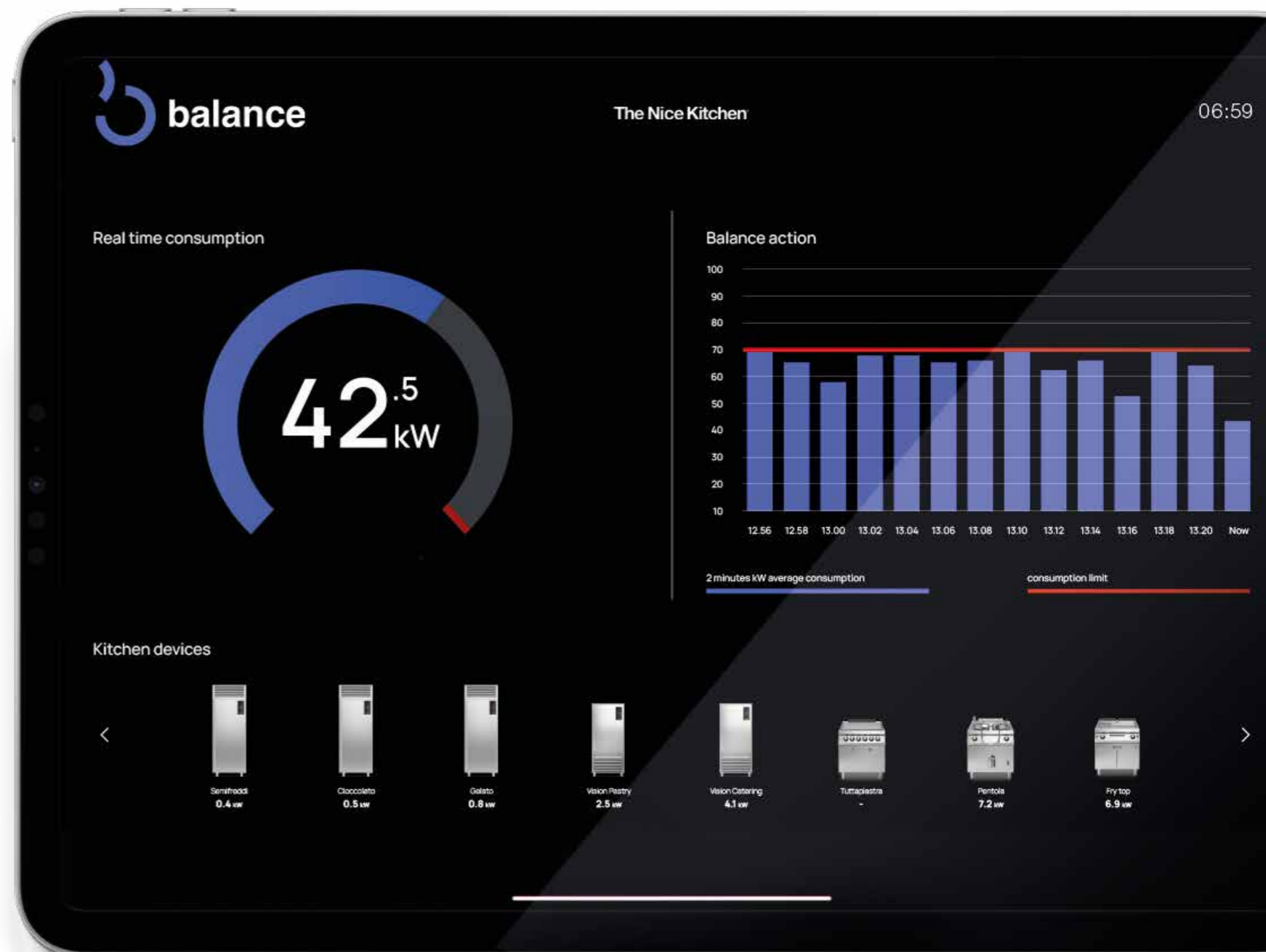
Solo l'energia disponibile.
Balance permette di realizzare una cucina efficiente anche in location con limitata disponibilità energetica.



Tutto sotto controllo.
Balance consente di monitorare in tempo reale l'assorbimento elettrico di ogni singola unità.



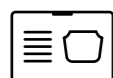
Risparmio. L'energia non utilizzata si trasforma in un risparmio economico di migliaia di Euro annui.





**L'impresa di successo
si gestisce con i dati.
Qadra è l'ERP che gestisce
l'impresa ristorativa, consente
di abbattere i costi e massimizzare
i profitti. Insieme a Cosmo e Balance,
crea un unico sistema totalmente
integrato dalla cucina alla sala.**

Prendi il controllo della tua impresa.
 Gestisci la tua attività monitorando le aree chiave.



Comande. Raccoglie le comande, in sala e online, notifica i tempi di produzione e servizio.



Acquisti. Propone gli ordini di acquisto ai fornitori preferenziali e monitora le giacenze di magazzino.



Delivery. Food delivery perfettamente integrato con la tradizionale attività ristorativa.



Produzione. Gestisce la produzione in cucina, schedula gli ordini in entrata, i tempi di realizzazione di semilavorati e piatti finiti.



Performance. Monitora le vendite, gestisce food cost e mark up per una gestione consapevole dell'impresa.



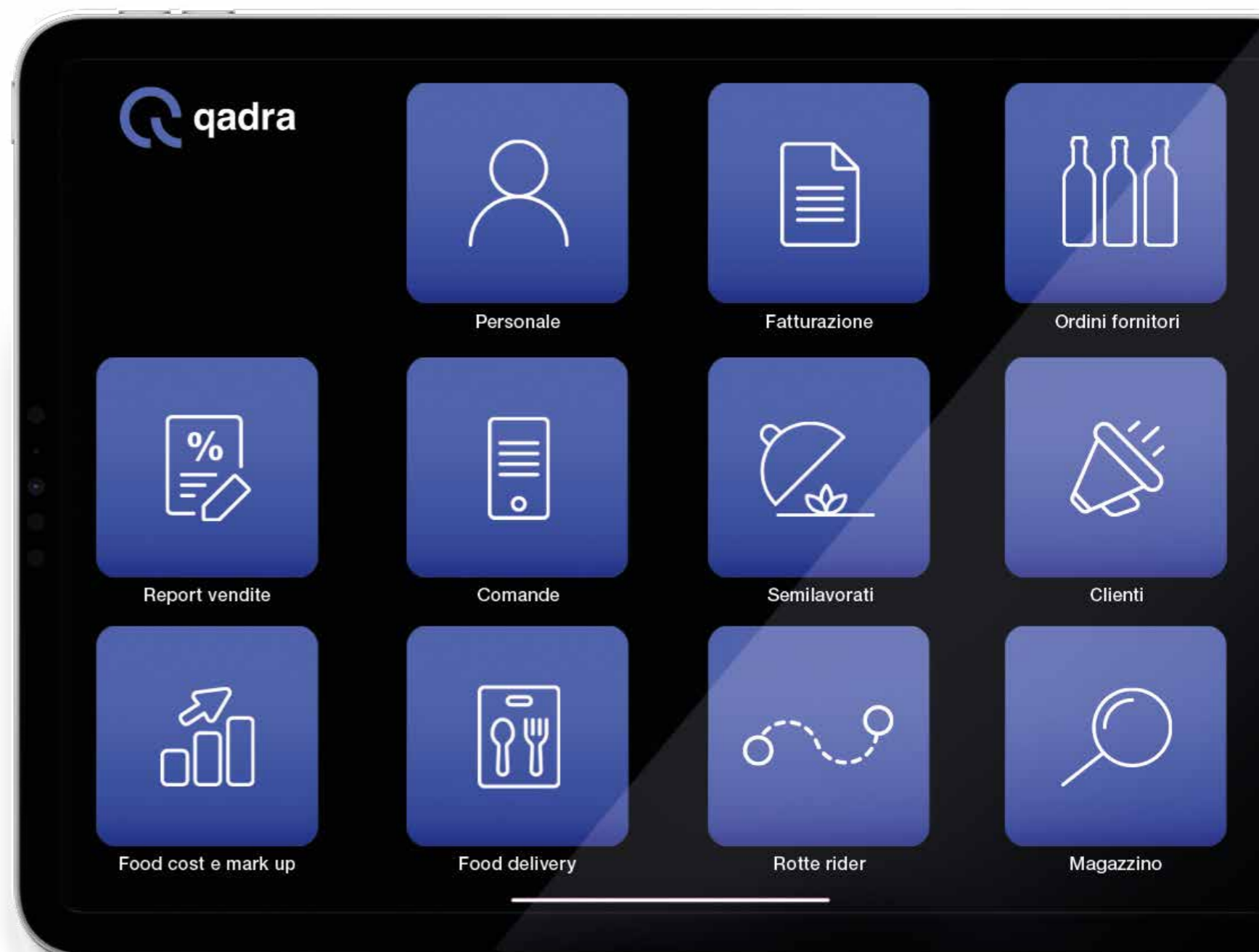
Marketing. Profila i clienti e le abitudini di consumo. Gestisce fidelity card, coupon promozionali e carte ricaricabili.



Sistema di cassa. Emette scontrini e fatture elettroniche, scarica in automatico il magazzino.



Personale. Gestisce i costi del personale, le procedure operative e l'autoformazione dello staff.



Comande.

Sala, delivery e take-away sempre sincronizzati.



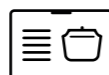
Comande digitali. Gli ordini ricevuti online e dalla sala sono automaticamente schedati nella corretta sequenza di servizio.



Mappa tavoli. Il layout della sala è modificabile con un semplice tocco per aggiungere posti, unire o separare tavoli.



Vai e attendi. Sala e cucina comunicano in tempo reale. I camerieri, con un "Vai" digitale, autorizzano la preparazione dei piatti agevolando il lavoro della brigata.



Kitchen monitor. Le comande sono visualizzate per priorità e tempi di produzione. L'ordine, totale o parziale, può essere stampato per il pass o l'area di preparazione.



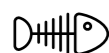
Menù QR. Proposte stagionali, eventi straordinari, nuovi piatti: il menù digitale è sempre aggiornato e raggiungibile dai clienti con un comodo QR code.



Produzione. L'organizzazione crea efficienza.



Distinta base. Un elenco strutturato di ingredienti, semilavorati e relative quantità, operazioni e apparecchi coinvolti nel processo produttivo.



Scarti. Definizione percentuale di scarto per ogni ingrediente al fine di calibrare gli acquisti e calcolare correttamente il food cost.



Semilavorati. Shelf life, scorta minima e lotto di produzione per un Cook&Chill efficace.



Ubicazioni. Ad ingredienti e semilavorati è assegnata un'ubicazione che crea ordine e velocizza la preparazione.



Ingredienti. Anagrafica ingredienti con prezzo, allergeni e proposta di riordino al fornitore preferenziale.



Etichettatura. I dati di semilavorati e piatti finiti sono stampati su etichetta nel pieno rispetto delle norme HACCP.



Acquisti.

Tutto sotto controllo,
anche ad occhi chiusi.



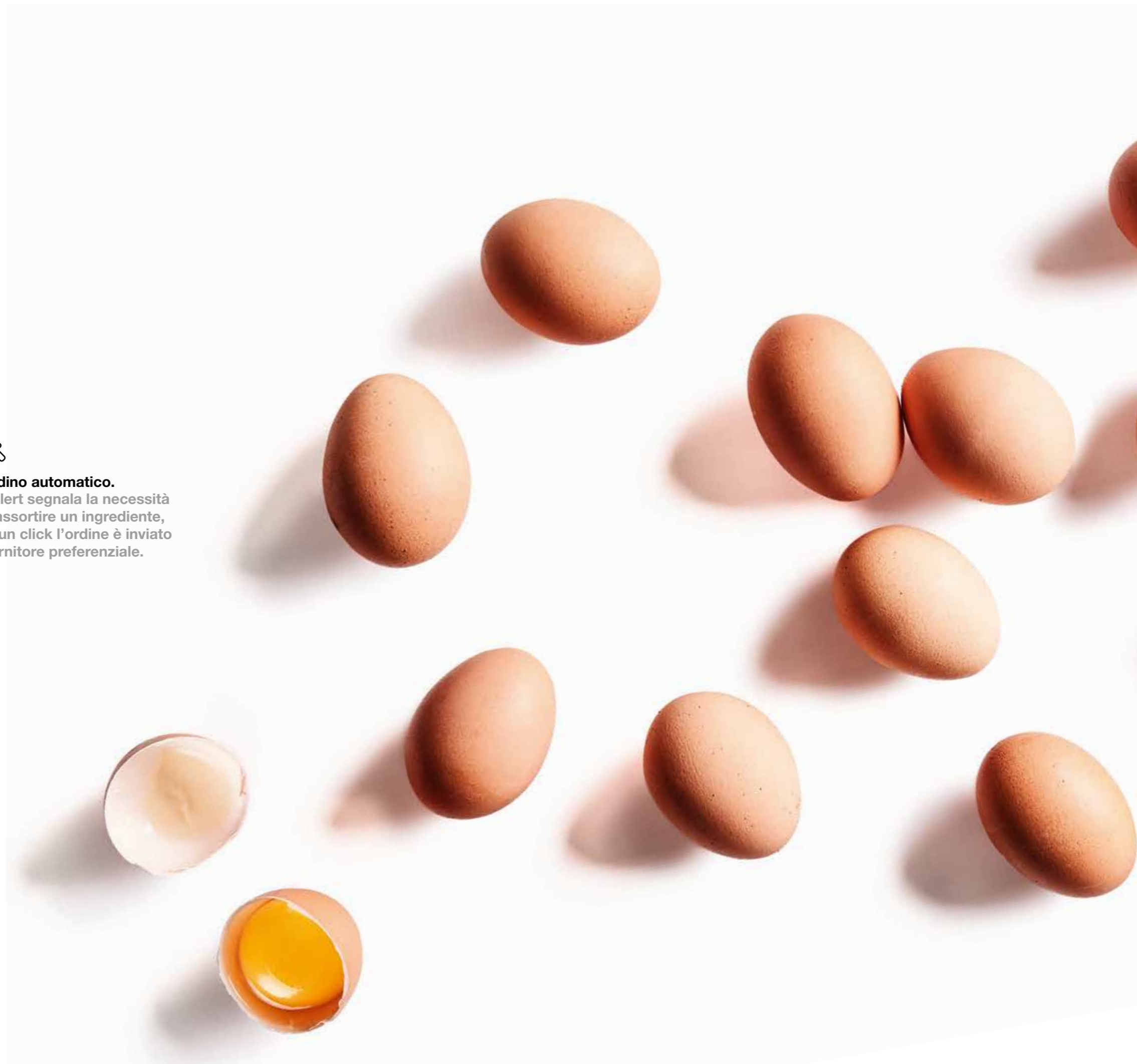
Magazzino. Gli acquisti sono verificati e registrati su Qadra. Eventuali variazioni di costo sono notificate per evitare perdite di marginalità.



Anagrafica fornitori. Nomi e recapiti dei fornitori selezionati sono ordinati e sempre disponibili per facilitare la gestione dell'attività quotidiana.



Riordino automatico. Un alert segnala la necessità di riassortire un ingrediente, con un click l'ordine è inviato al fornitore preferenziale.



Personale.

Il valore aggiunto di una squadra affiatata.



Anagrafiche. Ruoli e costi del personale sono classificati in schede consultabili dall'amministratore.



Bonus. Scontrino medio, numero di coperti serviti, piatti venduti e altre info per analizzare l'operato di ogni collaboratore e premiare i più meritevoli.



Autoformazione. Qadra istruisce il personale indicando ricette, ubicazioni, operazioni da svolgere e programmi da avviare sulle tecnologie TNK.



Procedure. Un processo di lavoro condiviso e ripetibile è alla base del successo di un'attività. Ogni procedura è consultabile da tutto il team.



Audit. Una check list consente di verificare il rispetto delle procedure e registrare il grado di soddisfazione ottenuto.



Food delivery. Una nuova business unit a costo zero.



Home delivery. Menù online integrato al sito web o ai canali social del locale.



Business delivery. Menù dedicati ad aziende che ordinano online e ricevono i piatti direttamente in ufficio.



Piatti personalizzati. È possibile definire varianti e aggiunte ai piatti come salse, condimenti, grado di cottura, impasti speciali.



Caldo o freddo. Qadra definisce il Box all'interno del quale inserire il piatto considerando le temperature di servizio.



Gestione slot. Per ogni slot di consegna è possibile impostare il numero massimo di piatti realizzabili.



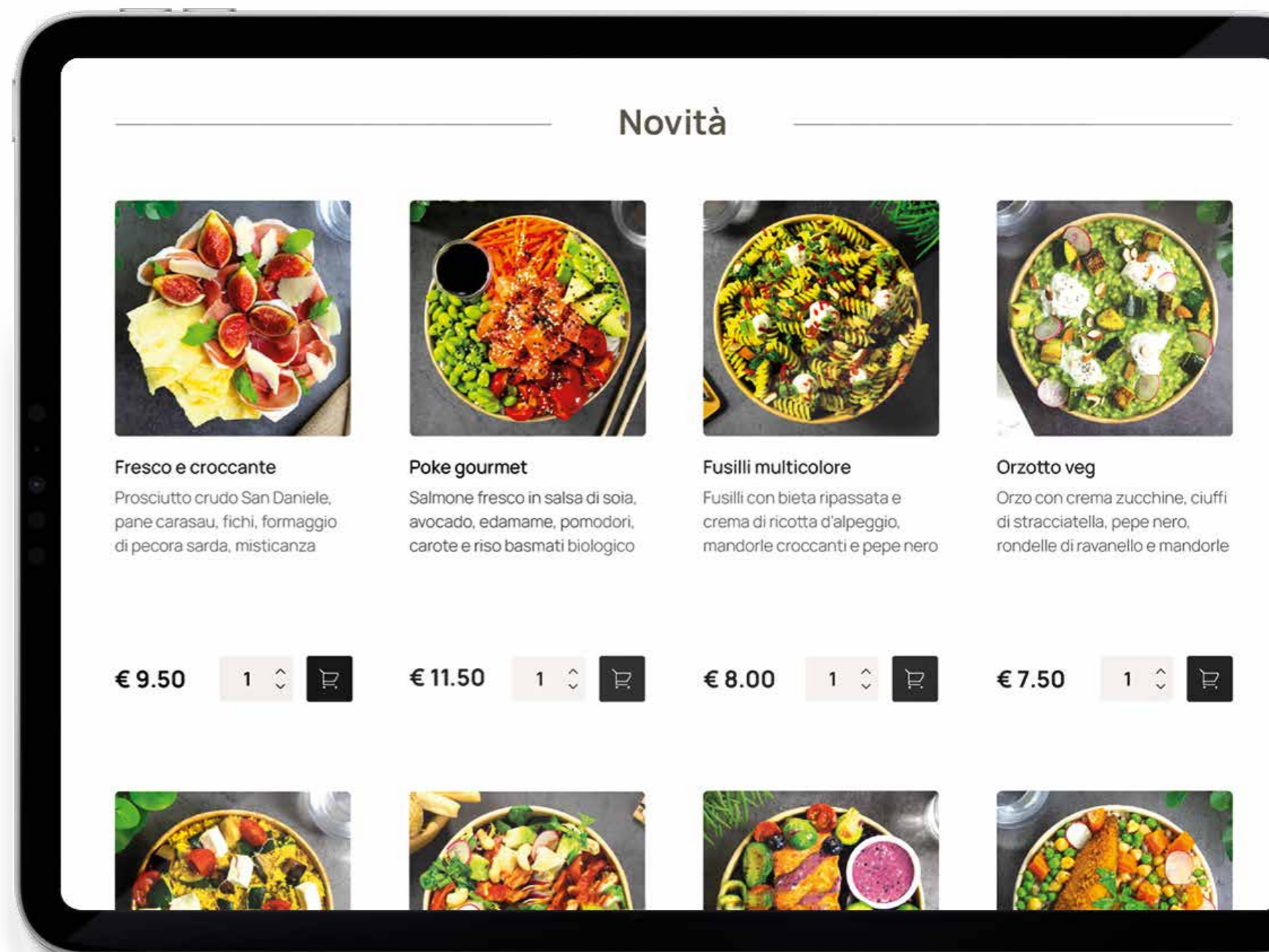
Aree di consegna. Disegnando le aree sulla mappa interattiva è possibile differenziare i costi di consegna.



Pagamenti sicuri. I pagamenti avvengono in totale sicurezza. Il fatturato generato online è regolarmente accreditato sul tuo conto.



Ottimizza rotte. Le rotte dei rider sono ottimizzate per garantire consegne puntuali e massimizzare il carico dei mezzi.



Marketing.

Il cliente, un valore da coltivare.



Conosci i tuoi clienti. Con Qadra crei un database completo per sviluppare attività promozionali e coltivare una relazione fruttuosa con i tuoi clienti.



Preferenze di consumo. Con Qadra conosci scontrino medio, piatti e vini preferiti da un cliente. Informazioni che aiutano a migliorare il servizio.



Fidelity card. Carte fedeltà, omaggio e prepagate sono utilizzabili in tutti i tuoi ristoranti. È disponibile la ricarica con ticket, carta di credito e contanti. Una notifica informa il cliente quando il credito sta per esaurirsi.



Foto accattivanti. Pubblicare le foto dei piatti online o nel menu digitale li rende più desiderabili e aiuta ad aumentare le vendite.



Performance. Conosci i risultati e fai scelte consapevoli.



Report di vendita. Ogni dato di vendita è disponibile per compiere scelte supportate da dati certi e oggettivi.



Variazione costi. La fluttuazione dei prezzi d'acquisto può erodere la marginalità. Qadra monitora ogni variazione notificando aumenti indesiderati.



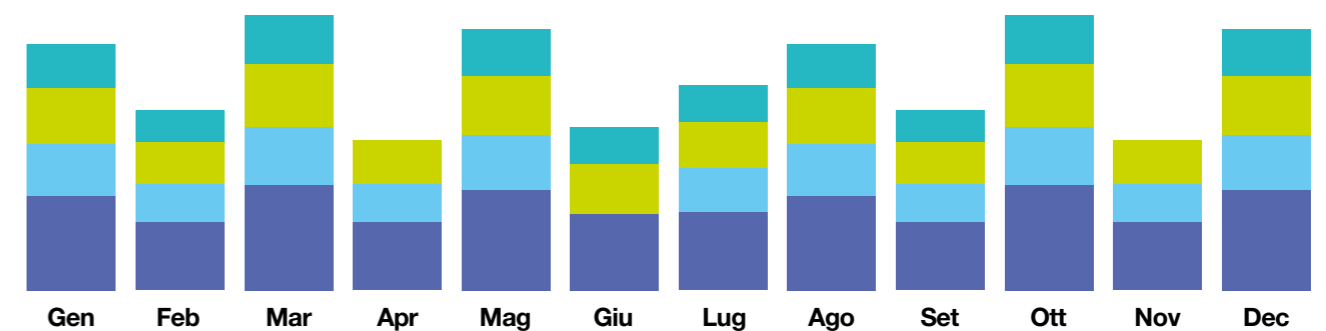
Food cost e markup. Qadra calcola la marginalità di ogni articolo considerando costi di produzione e ingredienti.



Tutor. I risultati sono in linea con le tue aspettative? Qadra monitora le performance della tua impresa e ti avvisa quando è necessario intervenire.



■ Pizzeria
 ■ Ristorante
 ■ Delivery
 ■ Enoteca



Coperti
963

Scontrino medio
29,30

Nuovi clienti
72

No show
23

Fatturazione. Semplice, veloce e sicura.



Fatturazione elettronica.

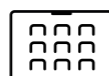
Scontrini e fatture sono sincronizzate con le comande raccolte in sala e gli ordini online. Tutti i dati sono integrati nella dashboard per analizzare le performance.



Metodi pagamento. Qadra è intuitivo e ti accompagna nella scelta e gestione dei più comuni metodi di pagamento.



Promo e sconti. Per ogni cliente o azienda è possibile definire uno sconto standard o creare promo occasionali. Qadra riconosce le condizioni eccezionali lasciando a te la scelta di applicarle.



Tavoli aperti. Chi non ha pagato? Te lo dice Qadra selezionando automaticamente i tavoli per i quali manca l'incasso.




Ecosistema The Nice Kitchen. Tecnologia integrata al servizio di persone e imprese.

 **cosmo**  **balance**  **qadra**




 | E-commerce business e home delivery

 | Ottimizzazione consegne e gestione mezzi




 | Controllo remoto apparecchi, aggiornamento software report haccp



 | Schedulazione ordini stampa comande




 | Gestione energia e riduzione consumi



 | Raccolta comande Mappa tavoli configurabile

 | Semilavorati e stampa etichette con shelf life

 | Gestione ubicazioni, spazi e giacenze

 | Gestione box delivery



 | Web marketing, fidelity card e promo



 | Gestione personale e autoformazione



 | Riordino automatico ai fornitori



 | Cassa fiscale, stampa scontrini, fatture elettroniche e performance



Kit di connessione e sistemi di gestione sala-cucina.



Scopri prezzi e modalità di connessione.
Contatta il tuo referente commerciale
per ricevere un'offerta personalizzata.



Kit Cosmo cablato



Kit Cosmo Wi-Fi



Touch screen Vision per controllo
cella di conservazione



Balance Console



Balance Router



Balance Repeater



Balance Hub



Kit Balance Coldline



Kit Balance Modular



Kitchen monitor



Stampante comande



Cassa digitale Android



Stampante termica cassa



Cassa digitale iOS



Stampante etichette



Tablet comande Android



Router Wi-Fi



Tablet comande iOS



Ripetitore Wi-Fi



Pos



Formazione



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

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

info@thenicekitchen.com
thenicekitchen.com



The Nice Kitchen®