



The Nice Kitchen®



**One group
One style
One kitchen**

coldline

 **modular**

NEVO



LINDEK



**Integrierte Technologie
für den Gastrobetrieb.
The Nice Kitchen produziert
eine ganze Reihe ergänzender
Lösungen, die nach Kriterien
der Kompatibilität in Bezug
auf Größe, Ästhetik und
Technologie entwickelt wurden.**



**Die Produktion ist unsere Stärke.
Die modernen Produktionszentren
von The Nice Kitchen befinden sich
in Italien und erstrecken sich über
eine Fläche von 50.000 m² in 12
Betriebsstätten, die eine Produktion
von mehr als 45.000 Einheiten pro
Jahr ermöglichen.**



**The Nice Kitchen Academy.
Der Ausbildungsraum
für Gastrounternehmer.
Ein Weg, um zu lernen,
wie man ein Restaurant
erfolgreich führt.**



Die Marken von TNK. Ergänzen sich.

coldline



Kühlung
Schockfroster
Kühlschränke
Kühltische
Auftauschränke
Gärunterbrecher
Vitrinen für Zutaten

modular



Kochen
Elektro und Gas Sortiment
Induktions Kochgeräte und
Infrarot Kochgeräte
Stabile Arbeitsplatte und
Fritteuse Tischgeräte
Fritteusen
Pastakoher
Bain-maries
Grills
Bratplatten
Brasiere

NEVO

**Öfen**

Öfen für Gastronomie
 Öfen für Backwaren
 Konvektionsöfen
 Dampföfen
 Kombiöfen

T
U
L
S**Neutrale Elemente**

Tische
 Wandschränke
 Schränke
 Spülbecken
 Dunstabzugshauben
 Regale
 Wägen

LINDØK

**Waschen**

Gläserspülmaschinen
 Geschirrspülmaschinen
 Geschirrspüler unter der Theke
 Geschirrspülmaschinen mit
 Haube



**The Nice Kitchen
Philosophie.
Übergreifende Kompatibilität.
Gemeinsames Design.
Integrierte gemeinsame.**



Übergreifende Kompatibilität.
Harmonische Höhen und Tiefen,
ausgerichtete Elemente und
Ebenen für ein ergonomisches
Küchensystem.





TNK

Gemeinsames Design.

Eine konsistente Ästhetik vermittelt eine harmonische Atmosphäre und erhöht die Bedienerfreundlichkeit.







Integrierte kompatible Technologie.
Geräteüberwachung,
Energieoptimierung und
Restaurantmanagement,
alles in einer Hand.



The Nice Kitchen



Cosmo



Balance



Qadra





Qubi



SLOW COOKING

Roast beef

Fase 2 - 0720"



Sonde



70°C



20.3°C

Setpoint



70°C



30%





**Die Küche in deinen Händen.
Cosmo ist die innovative
Wi-Fi-Technologie, mit der
Sie alle in der Küche vorhandenen
Geräte von The Nice Kitchen
verbinden und mit einer einzigen
App fernüberwachen können.**

Keine überflüssigen Apps. Mit Cosmo spricht die Küche die gleiche Sprache.



Benachrichtigungen und Warnungen. WhatsApp- oder SMS-Nachrichten benachrichtigen Sie, wenn die TNK-Technologie nicht ordnungsgemäß funktioniert.



Haccp-Bericht. Mit der Cosmo-App können Sie die täglichen Haccp-Berichte herunterladen und die vorherigen einsehen.



Software-Update. Die TNK-Software erhält regelmäßig Updates mit den neuesten entwickelten Funktionen.



Arbeitsplanung. Küchenaufgaben und Arbeitszyklen können von der CosmoApp geplant werden.



Service. TNK erfasst in Echtzeit die Betriebsdaten der Geräte für schnelle und punktuelle technische Eingriffe.



Vorausschauende Wartung. Cosmo vergleicht die Leistung mit der idealen Leistung. Bei signifikanten Abweichungen empfehlen wir Wartungsarbeiten.







**100% Performance
bei 50% Leistung.
Balance ist die einzige
Wi-Fi-Technologie, mit der
Sie 100% der Leistung Ihrer
Geräte in der Küche nutzen
können, wenn Sie nur 50%
der Nennleistung verwenden.**

Verschwenden Sie keine Energie. Balance steuert die Energie und spart Fixkosten für das Unternehmen.



Keine Anlagenkosten.

Balance eliminiert dank der Wi-Fi-Verbindung die Kosten für Bau- und Elektroarbeiten, die für traditionelle Systeme erforderlich sind.



Nur die verfügbare Energie.

Balance ermöglicht eine effiziente Küche auch an Orten mit begrenzter Energieverfügbarkeit.



Alles unter Kontrolle.

Mit Balance können Sie die Stromaufnahme jeder einzelnen Einheit in Echtzeit überwachen.



Einsparungen.

Ungenutzte Energie wird zu einer Einsparung von Tausenden von Euro pro Jahr.





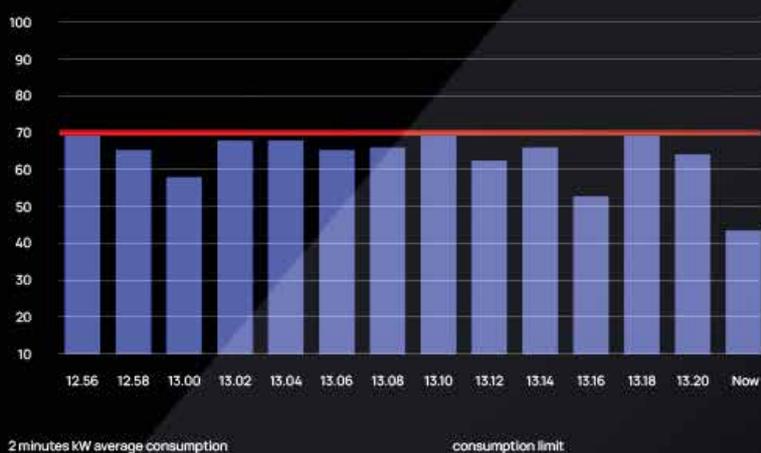
The Nice Kitchen

06:59

Time consumption



Balance action



When devices



Semi-freddo
0.4 kW



Cioccolato
0.5 kW



Gelato
0.8 kW



Vision Pastry
2.5 kW



Vision Catering
4.1 kW



Tuttopasta
-



Pentola
7.2 kW



Fry top
6.9 kW







Das erfolgreiche Unternehmen wird mit Daten verwaltet. Qadra ist das ERP, das das Restaurant-Unternehmen betreibt, es ermöglicht Ihnen, Kosten zu senken und Gewinne zu maximieren. Zusammen mit Cosmo und Balance schafft es ein einziges System, das vollständig von der Küche bis in den Gastraum integriert ist.

Verbessern Sie die Kontrolle über Ihr Unternehmen.

Verwalten Sie Ihr Unternehmen, indem Sie Schlüsselbereiche überwachen.



Bestellungen. Sammelt die Bestellungen, im Restaurant und online, informiert über die Produktions- und Servicezeiten.



Einkauf. Bietet Bestellungen an bevorzugte Lieferanten an und überwacht den Lagerbestand.



Auslieferungen. Lebensmittel-Gerichte Lieferungen perfekt in das traditionelle Restaurant integriert.



Produktion. Verwaltet die Produktion in der Küche, terminiert die eingehenden Aufträge, die Herstellungszeiten von Halbzeugen und fertigen Platten.



Leistungen. Überwachen Sie den Verkauf, verwalten Sie Lebensmittelkosten und Margen, um das Unternehmen bewusst zu verwalten.



Marketing. Profilieren Sie Ihre Kunden und Konsumgewohnheiten. Verwalten Sie Fidelity-Karten, Werbegutscheine und wiederaufladbare Karten.





Personal



Abrechnung



Lieferantenbestellungen



Verkaufsberichte



Bestellungen



Halbfabrikate



Kunden



Lebensmittelkosten



Lebensmittellieferung



Fahrtrouten



Lager



Kassensystem. Erstellt elektronische Belege und Rechnungen und lädt das Lager automatisch herunter.



Personal Management. Personalkosten, Betriebsabläufe und Mitarbeiterschulungen.

Bestellungen.

Küche, Lieferung und Take-Away immer synchronisiert.



Digitale Bestellungen. Online- und Vor-Ort-Bestellungen werden automatisch in der richtigen Ausführungssequenz gespeichert.



Tischkarte. Das Layout der Halle kann mit einem einfachen Tastendruck geändert werden, um Plätze hinzuzufügen, Tische zu verbinden oder zu trennen.



Gehen Sie und warten Sie. Gastraum und Küche kommunizieren in Echtzeit. Die Kellner genehmigen mit einem digitalen 'Go' die Zubereitung der Gerichte und erleichtern so die Arbeit der Brigade.



Kitchen monitor. Die Befehle werden nach Priorität und Produktionszeit angezeigt. Die Bestellung, ganz oder teilweise, kann für den Pass oder den Vorbereitungsbereich gedruckt werden.



QR menu. Saisonale Vorschläge, außergewöhnliche Veranstaltungen, neue Gerichte: Das digitale Menü ist immer auf dem neuesten Stand und für Kunden mit einem praktischen QR-Code erreichbar.



Produktion.

Die Organisation schafft Effizienz.



Stückliste. Zutaten, Halbfabrikate mit entsprechenden Mengen, Arbeitsgängen und Geräten, die am Produktionsprozess der Gerichte beteiligt sind.



Standorte. Für Zutaten und Halbfabrikate wird ein Standort zugewiesen, der Ordnung schafft und die Zubereitung beschleunigt.



Abfälle. Prozentuale Definition des Abfalls für jede Zutat, um den Einkauf zu kalibrieren und die Lebensmittelkosten korrekt zu berechnen.



Zutaten. Anagraphische Zutaten mit Preis, Allergene und Nachbestellung beim Präferenzlieferanten.



Halbzeuge. Haltbarkeit, Mindestlagerbestand und Mindestproduktionscharge für ein effektives Cook&Chill.



Kennzeichnung. Die Daten der fertigen Halbzeuge und Platten werden in voller Übereinstimmung mit den HACCP-Normen auf Etiketten gedruckt.



merryday

Einkäufe.

Alles unter Kontrolle, sogar mit geschlossenen Augen.



Lager. Käufe werden aufgezeichnet. Etwaige Kostenänderungen werden gemeldet, um Marginalitätsverluste zu vermeiden.



Automatische Nachbestellung. Ein Hinweis weist darauf hin, dass eine Zutat nachbestellt werden muss.



Übersicht Lieferanten. Die Namen und Kontaktdaten der ausgewählten Lieferanten sind geordnet und immer verfügbar, um das Tagesgeschäft zu erleichtern.





Persönlich.

Der Mehrwert eines eingespielten Teams.



Statistiken. Rollen und Personalkosten werden in Registerkarten eingeteilt, die vom Administrator eingesehen werden können.



Verfahren. Ein gemeinsamer und wiederholbarer Arbeitsprozess ist die Grundlage für den Erfolg einer Aufgabe. Jeder Prozess ist für das gesamte Team zugänglich.



Bonus. Durchschnittlicher Kassenbon, Anzahl der servierten Gedecke, verkaufte Gerichte und andere Informationen, um die Arbeit jedes Mitarbeiters zu analysieren und die Verdienstvollsten zu belohnen.



Audit. Eine Checkliste ermöglicht es Ihnen, die Einhaltung der Verfahren zu überprüfen und den Grad der Zufriedenheit zu dokumentieren.



Selbst-Schulung. Qadra schult das Personal, indem es Rezepte, Standorte, durchzuführende Operationen und Programme für TNK-Technologien anbietet.



Food delivery.

Eine neue Geschäftseinheit ohne Kosten.



Home delivery. Online-Menü integriert in die Website oder die sozialen Kanäle des Lokals.



Slot-Management. Für jeden Lieferschlitz können Sie die maximale Anzahl der möglichen Gerichte einstellen.



Business delivery. Menüs für Unternehmen, die online bestellen und die Gerichte direkt im Büro erhalten.



Delivery areas. Durch das Zeichnen der Lieferbereiche auf der interaktiven Karte können Sie die Lieferkosten differenzieren.



Benutzerdefinierte Gerichte. Sie können die Variationen der Gerichte als Saucen oder Ergänzungen definieren.



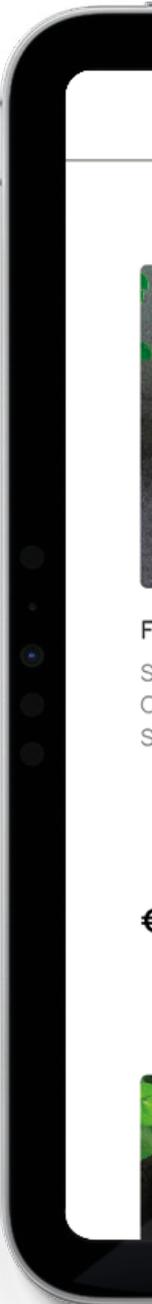
Sichere Zahlungen. Zahlungen erfolgen in absoluter Sicherheit. Der online generierte Umsatz wird Ihrem Konto regelmäßig gutgeschrieben.



Heiß oder kalt. Qadra definiert die Box, in die das Gericht unter Berücksichtigung der Betriebstemperaturen eingesetzt wird.



Routen optimieren. Die Routen der Fahrer sind optimiert, um pünktliche Lieferungen zu gewährleisten und die Fracht zu maximieren.



Neuigkeiten



Frisch und knusprig

Man-Daniele-Schinken, Pane
Carasau, Feigen, sardischer
Schafskäse, gemischtes Grün

€ 9.50

1



Gourmet poke

Frischer Lachs in Sojasauce,
Avocado, Edamame, Tomaten,
Karotten und Bio-Basmatireis

€ 11.50

1



Bunte Fusilli

Fusilli mit geschmortem
„Berg-Ricotta-Creme und
knusprigen Mandeln

€ 8.00

1



Veg Orzotto

Gerste mit Zucchini-creme,
Stracciatella-Tupfern und
schwarzem Pfeffer

€ 7.50

1



Marketing.

Kundenpflege, ein wichtiger Wert.



Lernen Sie Ihre Kunden kennen. Mit Qadra erstellen Sie eine umfassende Datenbank, um Werbeaktivitäten zu entwickeln und eine fruchtbare Beziehung zu Ihren Kunden aufzubauen.



Verbrauchspräferenzen. Mit Qadra wissen Sie, wie oft eine Person von Ihnen gegessen hat, die durchschnittliche Quittung, Lieblingsgerichte und Weine. Informationen, die Ihnen helfen, den Service zu verbessern.



Fidelity card. Treuekarten, Gratis- und Prepaid-Karten sind in allen Restaurants einlösbar. Eine Aufladung mit Ticket, Kreditkarte und Bargeld ist verfügbar. Eine Benachrichtigung informiert den Kunden, wenn das Guthaben knapp wird.



Ansprechende Fotos. Wenn Sie Fotos Ihrer Gerichte online oder im digitalen Menü veröffentlichen, werden sie wünschenswerter und steigern Ihren Umsatz.





Performance.

Sie kennen die Ergebnisse und treffen fundierte Entscheidungen.



Verkaufsberichte. Alle Verkaufsdaten stehen zur Verfügung, um Entscheidungen zu treffen, die auf zuverlässigen und objektiven Daten basieren.



Kostenschwankungen. Die Schwankungen der Einkaufspreise können die Marginalität untergraben. Qadra überwacht jede Änderung durch die Meldung unerwünschter Erhöhungen.



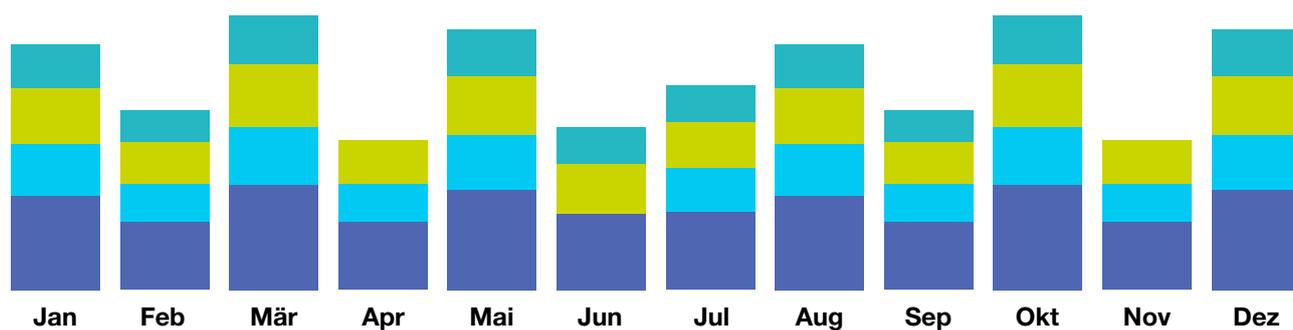
Food cost und markup. Qadra berechnet die Marginalität jedes Artikels unter Berücksichtigung der Produktionskosten und Rohstoffe.



Tutor. Entsprechen die Ergebnisse Ihren Erwartungen? Qadra überwacht für Sie die Leistung Ihres Unternehmens und warnt Sie, wenn Sie eingreifen müssen.



■ Pizzeria
 ■ Restaurant
 ■ Lieferung
 ■ Weinstube



Gedecke
963

Durchschnittlicher Bon
29,30

Neue Kunden
72

No show
23

Abrechnung. Einfach, schnell und sicher.



Elektronische Rechnungsstellung. Belege und Rechnungen werden mit den im Raum gesammelten Bestellungen und Online-Bestellungen synchronisiert. Alle Daten werden in das Dashboard integriert und überwacht, um die Leistung zu analysieren.



Zahlungsmethoden. Qadra ist intuitiv und begleitet Sie bei der Auswahl und Verwaltung der gängigsten Zahlungsmethoden.



Werbeaktionen und Rabatte. Für jeden Kunden oder jedes Unternehmen können Sie einen Standardrabatt festlegen oder gelegentliche Werbeaktionen erstellen. Qadra erkennt außergewöhnliche Bedingungen an und überlässt es Ihnen, sie anzuwenden.



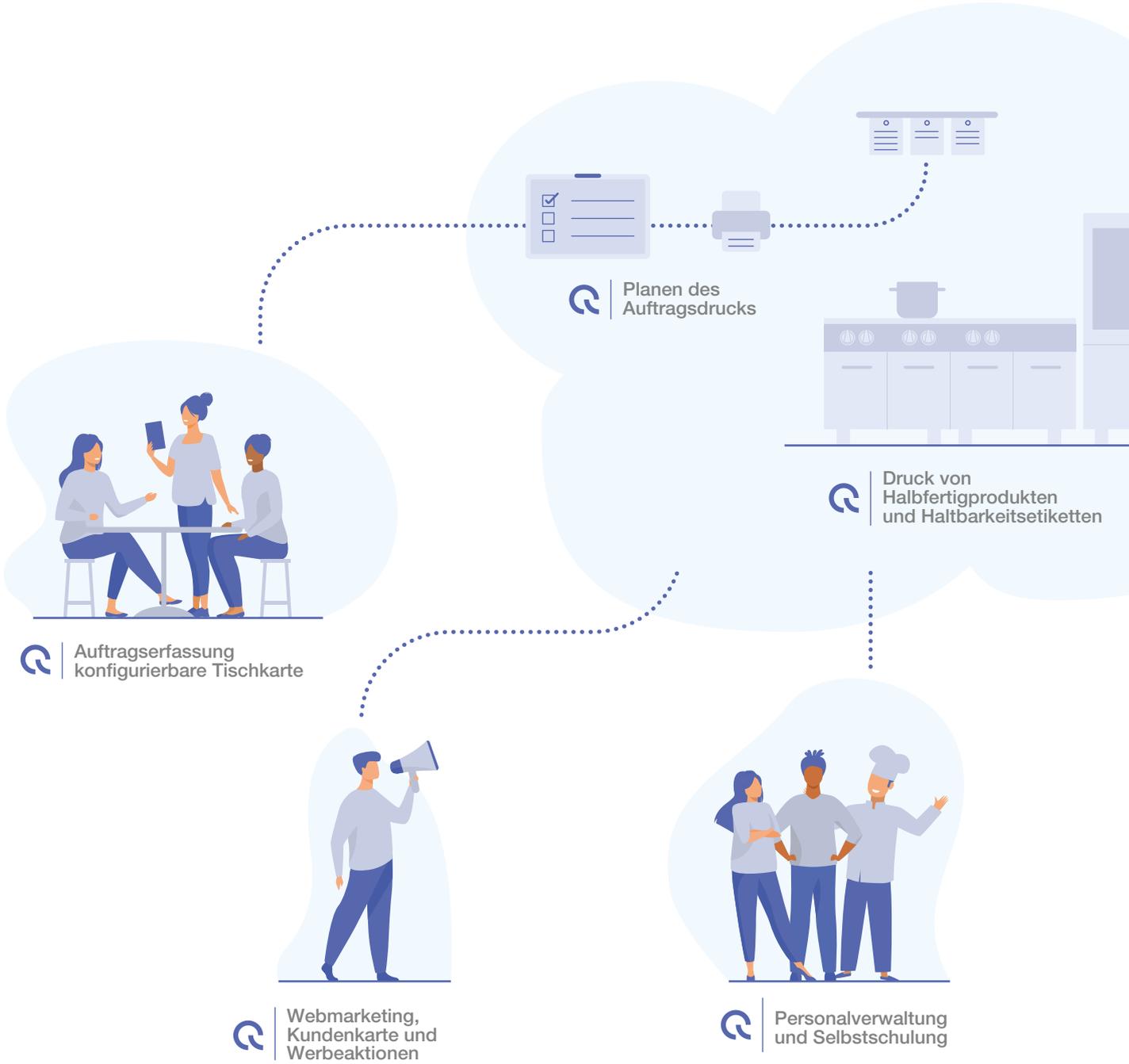
Offene Tische. Wer hat nicht bezahlt? Qadra sagt es Ihnen, indem er automatisch die Tische auswählt, für die das Geld fehlt. Mit nur einer Berührung können Sie Ihre Zahlung verwalten.

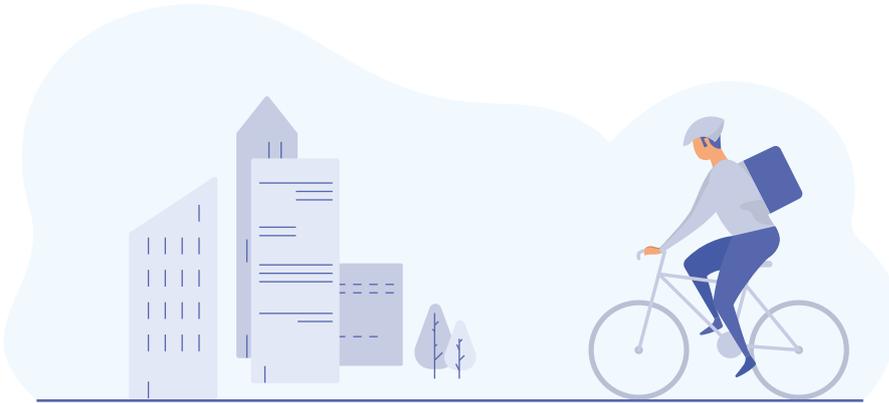




Ecosystem The Nice Kitchen. Integrierte Technologie im Dienst von Menschen und Unternehmen.

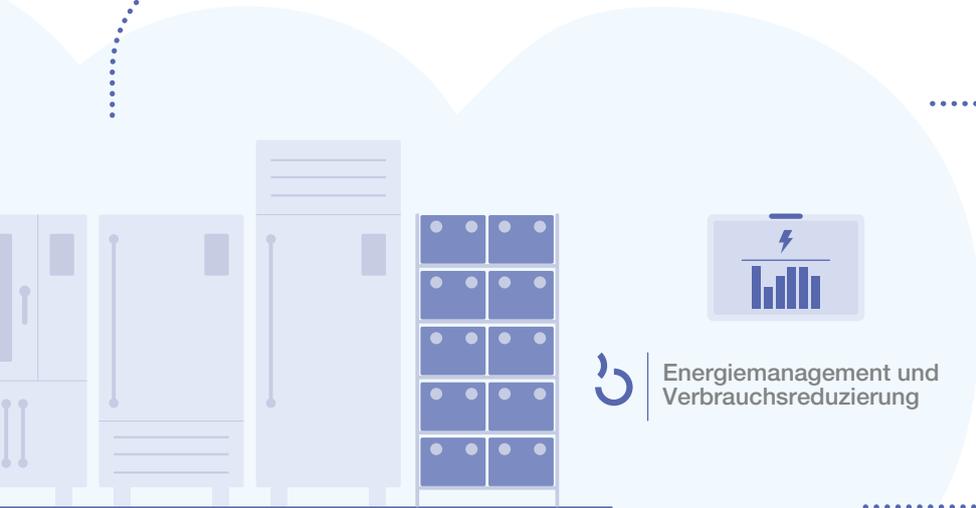
 **cosmo**  **balance**  **qadra**





🔄 E-Commerce-Geschäft und Hauszustellung

🔄 Lieferoptimierung und Fahrzeugmanagement

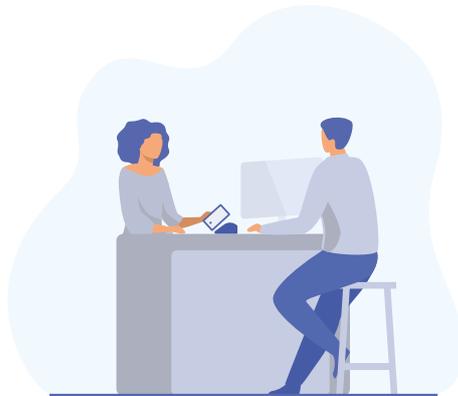


🔄 Fernsteuerung von Geräten, Software-Updates, HACCP-Berichte

🔄 Energiemanagement und Verbrauchsreduzierung

🔄 Standort-, Raum- und Lagerverwaltung

🔄 Verwaltung von Lieferboxen



🔄 Fiskalkasse, Belegdruck, elektronische Rechnungen und Leistung



🔄 Automatische Nachbestellung bei Lieferanten



Anschlussets und Managementsysteme für die Küche und den Saal.



Entdecken Sie die Preise mit Zusatzoptionen.
Kontaktieren Sie Ihren Vertriebsmitarbeiter,
um ein individuelles Angebot zu erhalten.



Cosmo Kabelanschluss-Set



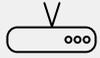
Cosmo WiFi-Anschluss-Set



**Vision-Touchscreen
Steuerung zur Kontrolle vom
Aufbewahrungsschrank**



Balance Console



Balance Router



**Balance Repeater
(Verbindungsgerät)**



Balance Hub



Balance Coldline-Set



Balance Modular-Set



Küchenmonitor



Drucker für Bestellungen



Android Digitale Kasse



Thermokassendrucker



iOS Digitale Kasse



Etikettendrucker



Android Bestell-Tablet



Wi-Fi-Router



iOS Bestell-Tablet



Wi-Fi-Repeater



POS-Terminal



Ausbildung





Hauptsitz von Torreglia

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

Hauptsitz von San Vendemiano

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

info@thenicekitchen.com
thenicekitchen.com



The Nice Kitchen®