



The Nice Kitchen®



**One group
One style
One kitchen**

coldline

 **modular**

NEVO



LINDEK



**Tecnología integrada para
la empresa de restauración.
The Nice Kitchen fabrica toda
una gama de soluciones
complementarias diseñadas
según criterios de compatibilidad
dimensional, estética y tecnológica.**

La producción es nuestra fuerza.
Los modernos centros de producción
The Nice Kitchen tienen su sede en
Italia, sobre un total de 50.000 m²
en 12 plantas operativas, para una
producción de más de 45.000
unidades al año.



The Nice Kitchen Academy.
El espacio formativo dedicado a
los empresarios de la restauración.
Un camino a través del cual
aprender a conducir con éxito
una empresa de restauración.

Las marcas TNK.
Diseñadas para ser
complementarias.

coldline



Refrigeración
Abatidores de temperatura
Armarios frigoríficos
Mesas refrigeradas
Descongelador
Equipos de fermentación controlada
Vitrinas para ingredientes

modular



Cocción
Cocinas eléctricas y a gas
Inducciones e infrarrojos
Placas radiantes y fry tops
Freidoras
Cuecepastas
Baños maría
Parrillas
Marmitas
Sartenes basculantes

NEVO



Hornos
Hornos de restauración
Hornos de pastelería
Hornos de convección
Hornos de vapor
Hornos mixtos

**TU
LS**



Neutros
Mesas
Estantes y armarios de pared
Armarios
Fregaderos
Campanas
Estanterías
Carros

LINDEK



Lavado
Lavavasos
Lavaobjetos
Lavavajillas bajomostrador
Lavavajillas de capota



**La filosofía
The Nice Kitchen.
Compatibilidad dimensional.
Diseño compartido.
Tecnología integrada.**

Compatibilidad dimensional.

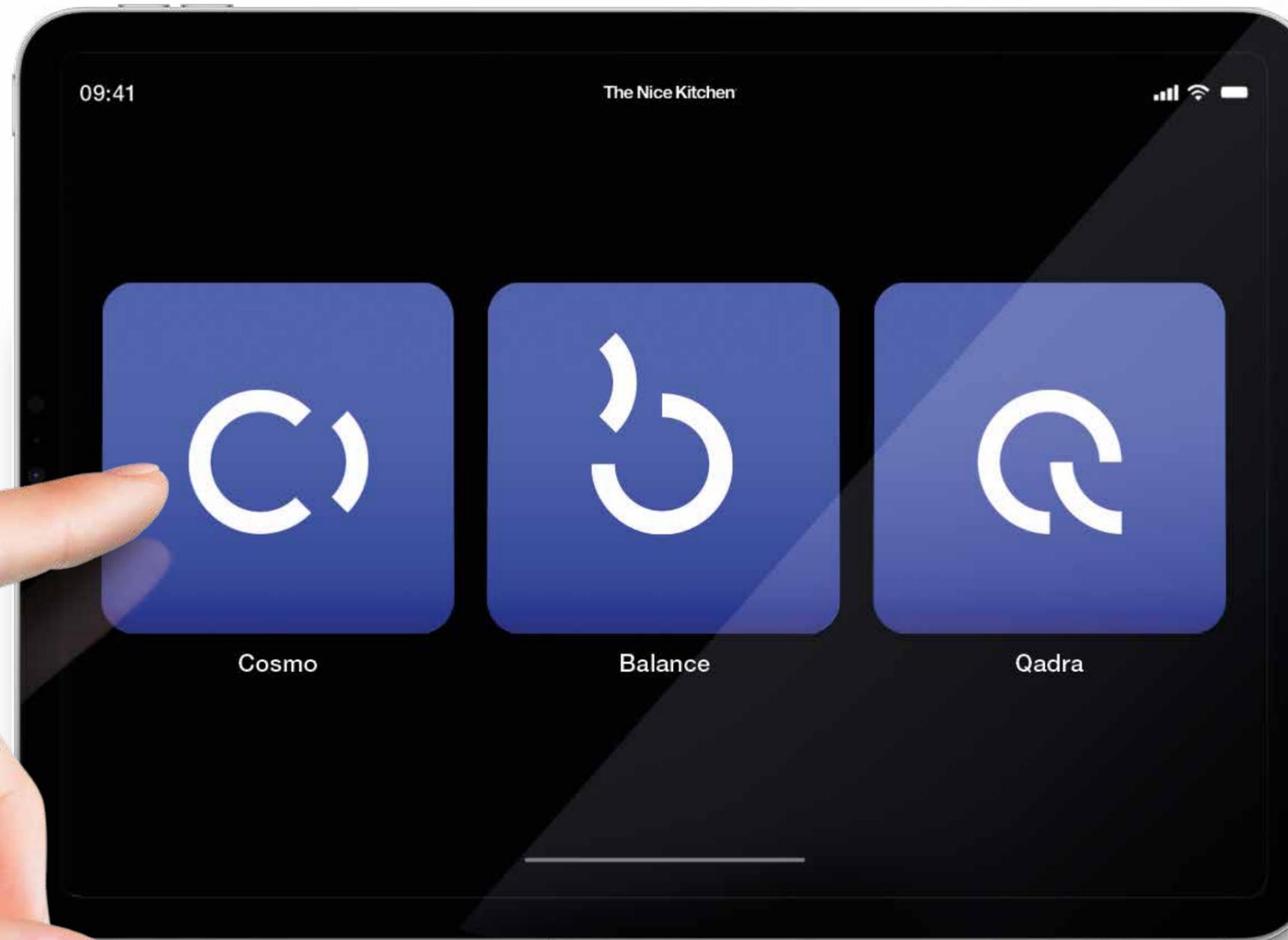
Alturas y fondos comunes,
elementos y planos alineados para
un sistema de cocina ergonómico.



Diseño compartido.
La estética común crea
una agradable sensación familiar
que mejora la comodidad de uso.



Tecnología común integrada.
Monitorización de los aparatos,
optimización de la energía y gestión
de la empresa de restauración,
todo en un solo soporte.





 **cosmo**

La cocina en tus manos.
Cosmo es la innovadora tecnología Wi-Fi que permite conectar todos los equipos The Nice Kitchen presentes en la cocina y monitorizarlos de forma remota con una única aplicación.

Evitar las miles de Apps. Con Cosmo, la cocina habla el mismo idioma.



Notificaciones y alertas.
Whatsapp o mensajes SMS notifican de cualquier funcionamiento anómalo de las tecnologías TNK.



Actualización de software.
El software de TNK recibe actualizaciones publicadas periódicamente con los últimos desarrollos.



Servicio. TNK recopila en tiempo real los datos de funcionamiento de los dispositivos para cualquier intervención técnica rápida y oportuna.



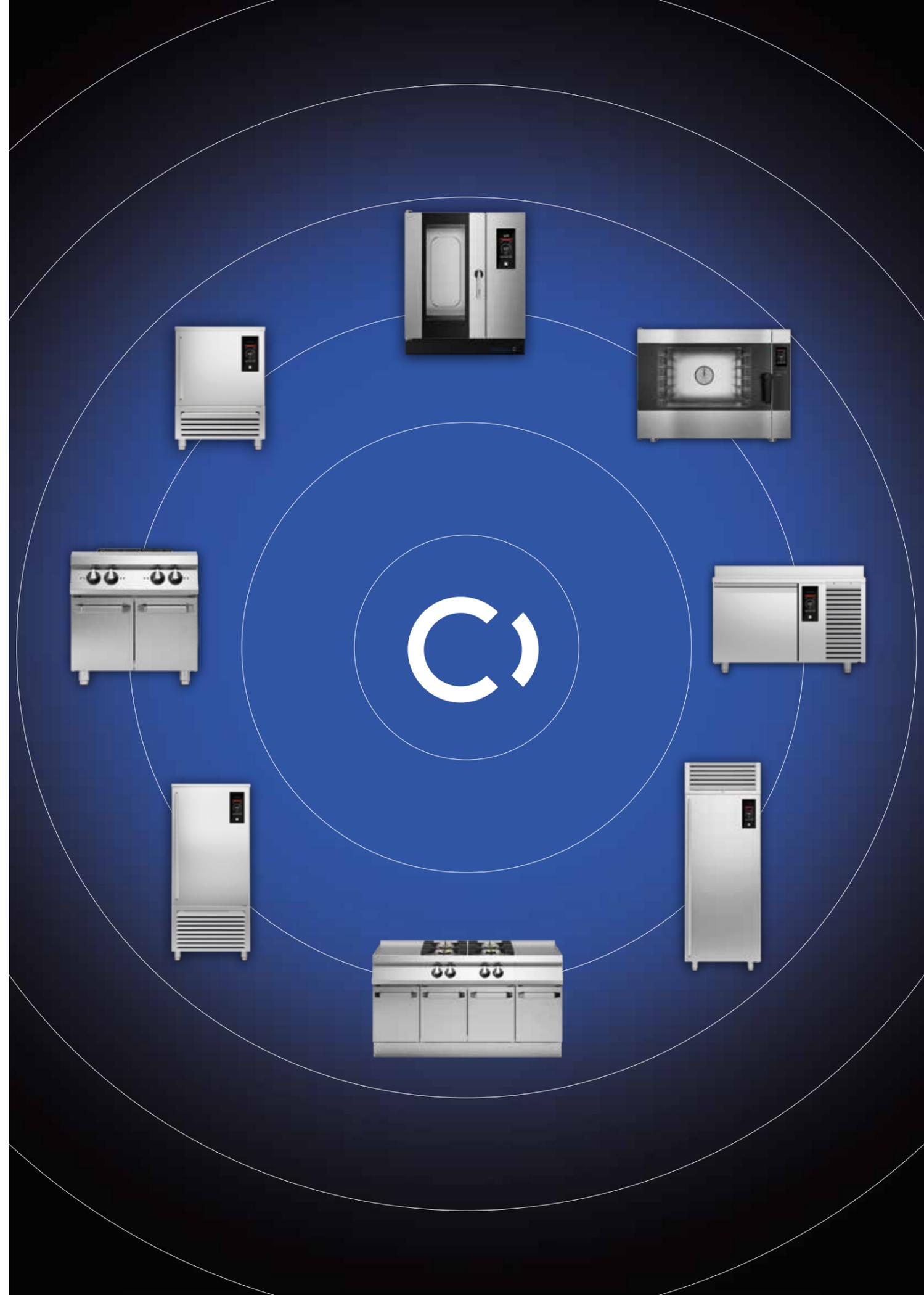
Informes Haccp.
Con Cosmo App puedes descargar informes Haccp diarios y ver los anteriores.



Programación del trabajo.
La CosmoApp puede programar la actividad de la cocina y los ciclos de trabajo.



Mantenimiento predictivo.
Cosmo compara el rendimiento de los equipos con el rendimiento ideal. En caso de diferencias significativas, sugiere una intervención técnica.





100% de rendimiento con un 50% de potencia. Balance es la única tecnología Wi-Fi que permite aprovechar el 100% del rendimiento de los electrodomésticos en la cocina utilizando solo el 50% de la potencia nominal.

Sin malgastar la energía.
Balance gestiona la energía y ahorra en los costes fijos de la empresa.



Sin costes de planta.
Balance, gracias a la conexión Wi-Fi, elimina los costes de albañilería y trabajos eléctricos necesarios para los sistemas tradicionales.



Solo la energía disponible.
Balance permite crear una cocina eficiente incluso en lugares con disponibilidad de energía limitada.



Todo bajo control.
Balance permite monitorizar en tiempo real la absorción eléctrica de cada unidad.



Ahorro.
La energía no utilizada se transforma en un ahorro económico de miles de euros al año.





**La empresa de éxito
se maneja con datos.
Qadra es el ERP que gestiona
la empresa de restauración,
permite reducir los costes y
maximizar los beneficios.
Junto con Cosmo y Balance,
crea un sistema único
totalmente integrado desde
la cocina hasta la sala.**

Toma el control de tu empresa.

Gestiona tu negocio mediante el seguimiento de áreas clave.



Comandas. Recoge las comandas, en la sala y online, notifica los tiempos de producción y servicio.



Delivery. Food delivery perfectamente integrado con la tradicional actividad gastronómica.



Compras. Ofrece órdenes de compra a proveedores preferentes y realiza un seguimiento de las existencias.



Producción. Gestiona la producción en la cocina, programa los pedidos entrantes, los tiempos de realización de semielaborados y platos acabados.



Rendimiento. Realiza un seguimiento de las ventas, gestiona los costes de los alimentos y el valor para una gestión empresarial consciente.



Marketing. Realiza un perfil de los clientes y los hábitos de consumo. Gestiona tarjetas de fidelización, cupones promocionales y tarjetas recargables.



Sistema de caja. Emite recibos y facturas electrónicas, descarga automáticamente el almacén.



Personal. Gestiona los costes de personal, los procedimientos operativos y la auto-formación del personal.



Comandas.

Sala, entrega y take-away siempre sincronizados.



Comandas digitales.

Los pedidos recogidos en línea y desde la sala se programan automáticamente en la secuencia correcta de procesamiento.



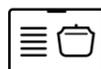
Ir y esperar. Sala y cocina se comunican en tiempo real. Los camareros, con un 'OK', digital, autorizan la preparación de los platos facilitando el trabajo del personal de cocina.



Menú QR. Propuestas de temporada, eventos extraordinarios, nuevos platos: el menú digital está siempre actualizado y al alcance de los clientes con un cómodo código QR.

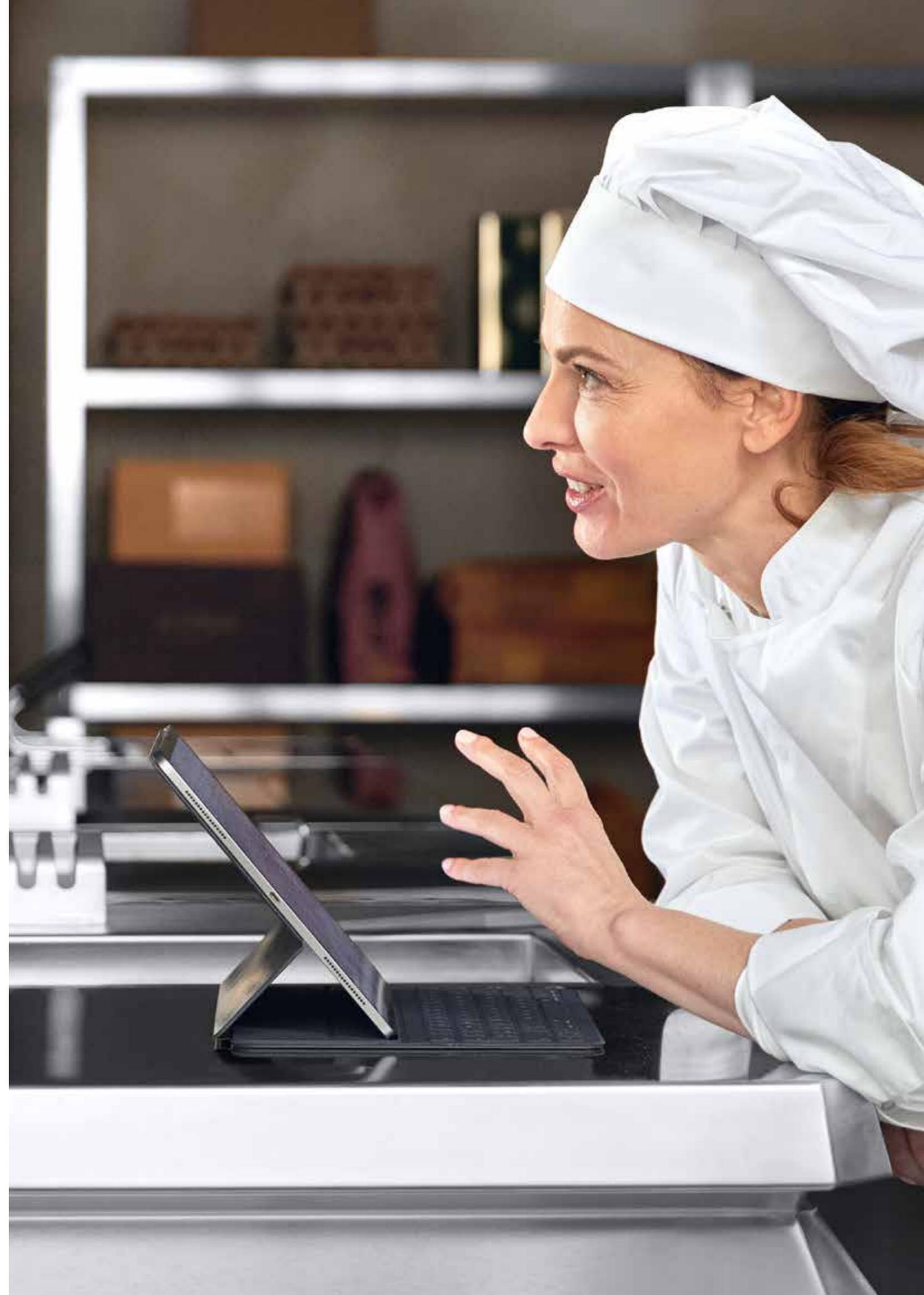


Mapa de mesas. El diseño de la sala se puede modificar con un simple toque para añadir asientos, unir o separar mesas.



Monitorización de la cocina.

Las órdenes se muestran por prioridad y tiempo de producción. El pedido, total o parcial, se puede imprimir para el pase o el área de preparación.



Producción. La organización crea eficiencia.



Distinta base. Ingredientes, semielaborados con las cantidades, operaciones y aparatos correspondientes implicados en el proceso productivo de los platos.



Desperdicios. Definición de porcentaje de desperdicio para cada ingrediente con el fin de calibrar las compras y calcular correctamente el coste de los alimentos.



Semielaborados. Vida útil, stock mínimo y lote mínimo de producción para un Cook&Chill eficaz.



Ubicaciones. A los ingredientes y semielaborados se les asigna una ubicación que crea orden y agiliza la preparación.



Ingredientes. Anagráfica de ingredientes con precio, alérgenos y volver a pedir al proveedor preferido.



Etiquetado. Los datos de los productos semiacabados y los platos acabados se imprimen en la etiqueta de acuerdo con las normas HACCP.



Compras.

Todo bajo control, incluso con los ojos cerrados.



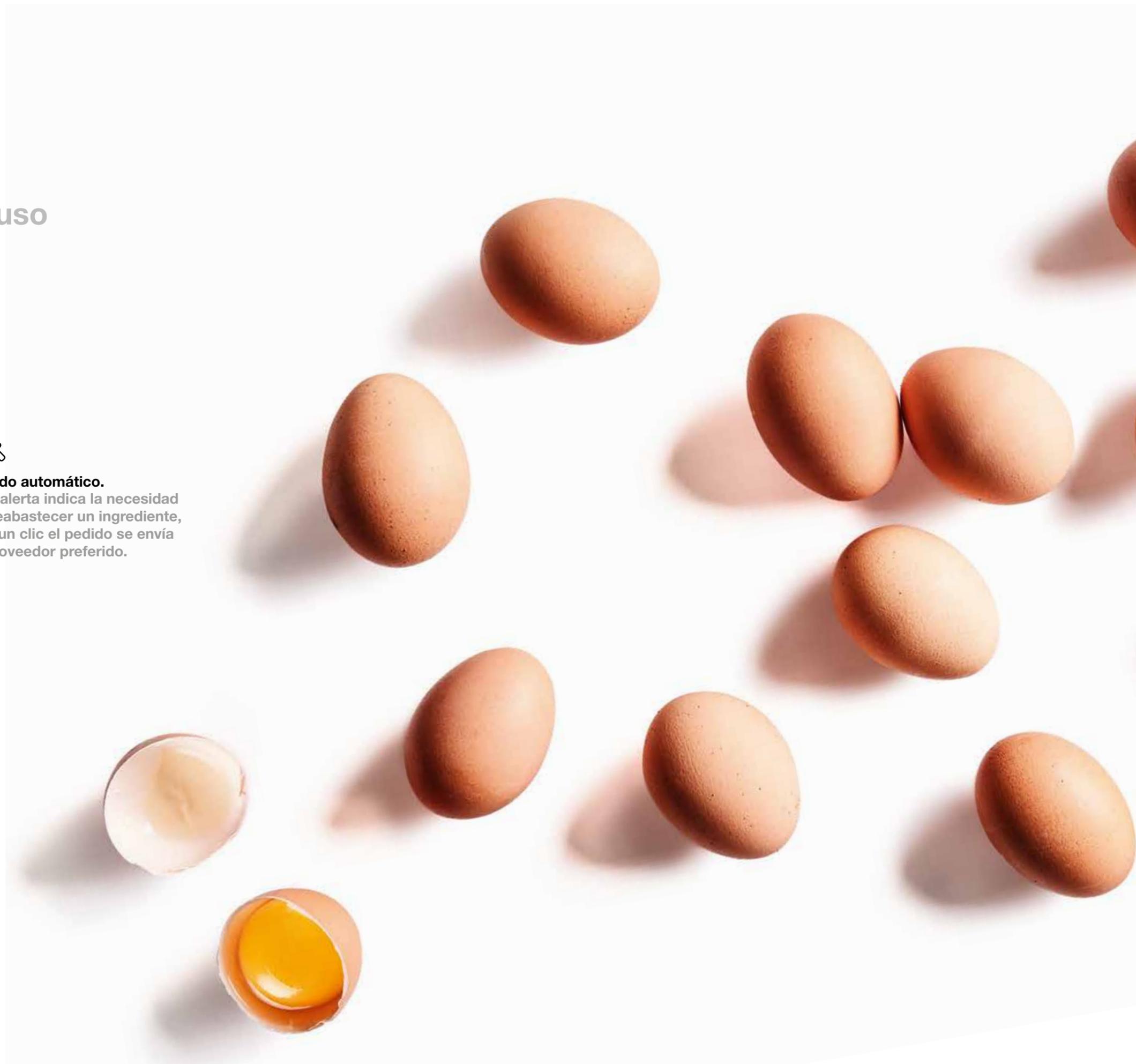
Almacén. Las compras se registran. Cualquier cambio en el coste se notifica para evitar pérdidas de margen.



Proveedores de datos personales. Los nombres y los datos de contacto de los proveedores seleccionados están ordenados y siempre disponibles para facilitar la gestión de la actividad diaria.



Pedido automático. Una alerta indica la necesidad de reabastecer un ingrediente, con un clic el pedido se envía al proveedor preferido.



Personal.

El valor añadido de un equipo unido.



Datos de registro. Los roles y los costes de personal se clasifican en fichas que el administrador puede consultar.



Bonus. Recibo medio, número de cubiertos servidos, platos vendidos y otra información para analizar el trabajo de cada colaborador y premiar a los que más se lo merecen.



Self-training. Qadra instruye al personal con recetas, ubicaciones, tareas y programas para instruirse en las tecnologías de TNK.



Procedimientos. Un proceso de trabajo compartido y repetible es la base del éxito de una tarea. Cada procedimiento es accesible para todo el equipo.



Auditoría. Una lista de comprobación permite verificar el cumplimiento de los procedimientos y registrar el grado de satisfacción obtenido.



Food delivery. Una nueva unidad de negocio a coste 0.



Home delivery. Menú online integrado en el sitio web o en los canales sociales del local.



Business delivery. Menús dedicados a empresas que encargan online y reciben los platos directamente en la oficina.



Platos personalizados. Es posible definir las variantes de los platos como salsas o adiciones.



Caliente o frío. Qadra define el Box dentro del cual insertar el plato teniendo en cuenta las temperaturas de servicio.



Gestión de slots. Para cada slot de entrega puede establecerse el número máximo de platos realizables.



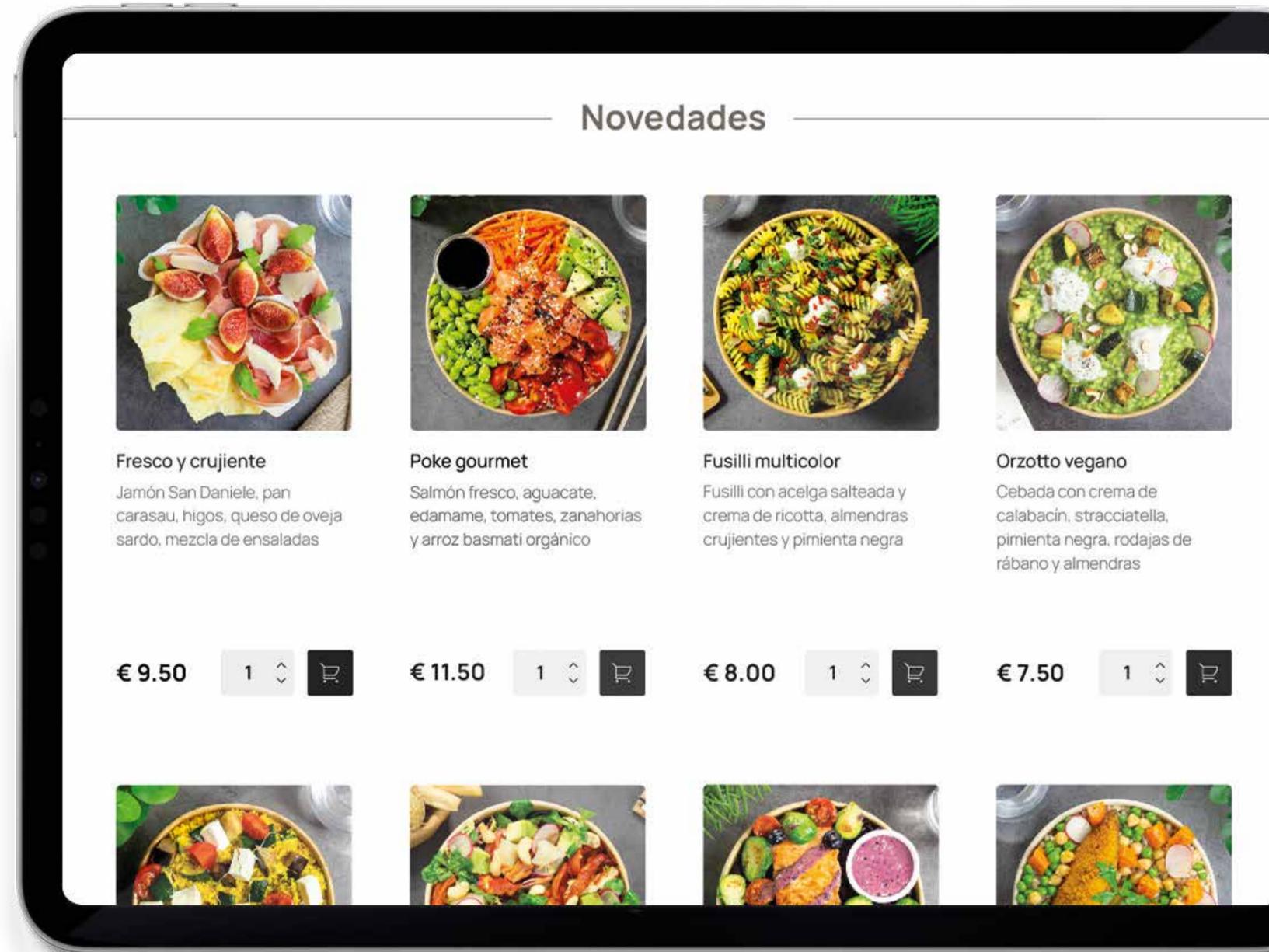
Áreas de entrega. Al dibujar las áreas de entrega en el mapa interactivo, puede diferenciar los costos de entrega.



Pagos seguros. Los pagos se realizan con total seguridad. Los ingresos generados en línea se abonan regularmente en tu cuenta.



Optimiza rutas. Las rutas de los riders están optimizadas para garantizar entregas puntuales y maximizar la carga de los vehículos.



Marketing.

El cliente, un valor a cultivar.



Conoce a tus clientes. Con Qadra creas una base de datos completa para desarrollar actividades promocionales y cultivar una relación fructífera con tus clientes.



Preferencias de consumo. Con Qadra sabes cuántas veces una persona ha comido de ti, el recibo medio, platos y vinos favoritos. Información que te ayuda a mejorar el servicio.



Tarjeta de fidelidad. Las tarjetas de fidelización, de regalo y de prepago se pueden utilizar en todos tus restaurantes. La recarga con ticket, tarjeta de crédito y efectivo está disponible. Una notificación informa al cliente cuándo el crédito está a punto de agotarse.



Fotos atractivas. Publicar fotos de tus platos en línea o en el menú digital los hace más deseables y te ayuda a aumentar las ventas.



Rendimiento.

Conoce los resultados y toma decisiones correctas.



Informes de ventas. Cada dato de ventas está disponible para tomar decisiones respaldadas por datos ciertos y objetivos.



Variación de costos. La fluctuación de los precios de compra puede erosionar la marginalidad. Qadra monitorea cada cambio al notificar aumentos no deseados.



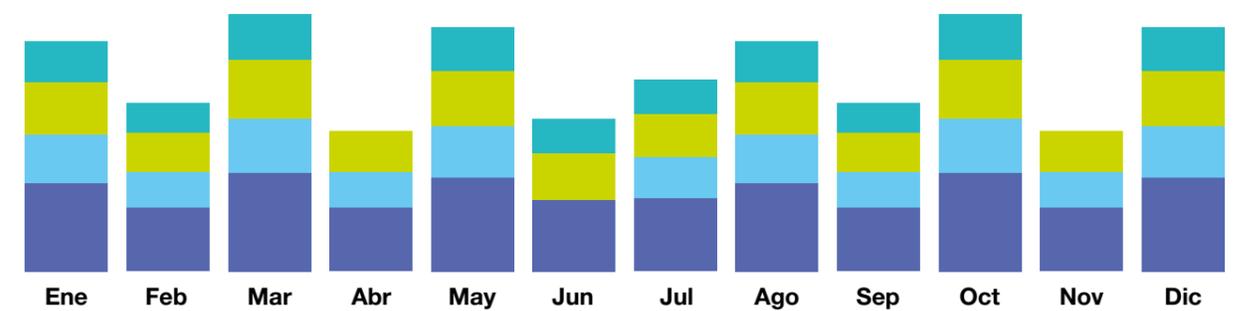
Costes de los alimentos y márgenes. Qadra calcula la marginalidad de cada artículo teniendo en cuenta los costes de producción y las materias primas.



Tutor. ¿Los resultados se ajustan a tus expectativas? Qadra supervisa el rendimiento de tu empresa y te avisa cuando es necesario.



■ Pizzería
 ■ Restaurante
 ■ Entrega
 ■ Enoteca



Cubiertos
963

Ticket promedio
29,30

Nuevos clientes
72

No show
23

Facturación. Simple, rápida y segura.



Facturación electrónica.

Los recibos y facturas se sincronizan con las órdenes recogidas en la sala y los pedidos en línea. Todos los datos se integran y supervisan en el panel para analizar el rendimiento.

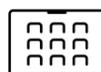


Métodos de pago. Qadra es intuitivo y te ayuda a elegir y gestionar los métodos de pago más comunes.



Promociones y descuentos.

Para cada cliente o empresa se puede definir un descuento estándar o crear promociones ocasionales. Qadra reconoce las condiciones excepcionales y deja que puedan aplicarse.

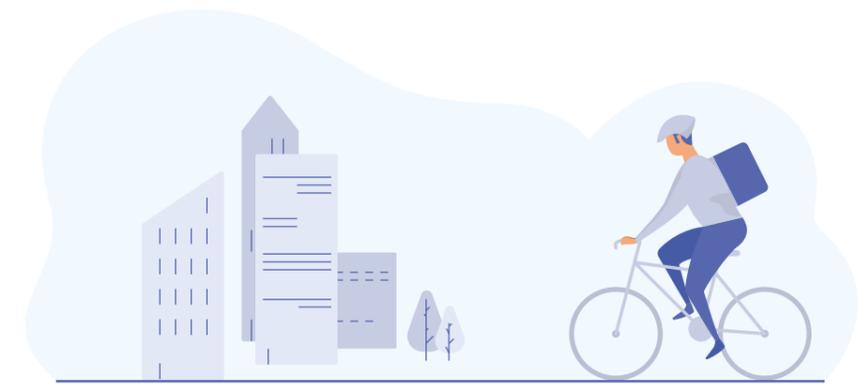


Mesas abiertas. ¿Quién no ha pagado? Qadra te lo dice seleccionando automáticamente las mesas para las que falta el ingreso. Con un simple toque podrás gestionar el pago.



Ecosistema The Nice Kitchen. Tecnología integrada al servicio de personas y empresas.

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



 Negocio de comercio electrónico y entrega a domicilio

 Optimización de entregas y gestión de vehículos



 Control remoto de dispositivos: actualización de software y reportes HACCP



 Programación de impresión de órdenes



 Gestión de energía y reducción de consumo



 Recopilación de órdenes
Mapa de mesas configurable

 Productos semielaborados e impresión de etiquetas con vida útil

 Gestión de ubicaciones, espacios y existencias

 Gestión de cajas de entrega



 Marketing web, tarjeta de fidelidad y promociones



 Gestión del personal y autoformación



 Pedido automático a proveedores



 Caja fiscal, impresión de recibos, facturas electrónicas y rendimiento



Kits de conexión y sistemas de gestión cocina-sala.



Descubre los precios y las modalidades de conexión, contacta con tu comercial para recibir una oferta personalizada.



Balance Console



Balance Router



Balance Repeater



Balance Hub



Kit Balance Coldline



Kit Balance Modular



Kit Cosmo cableado



Kit Cosmo Wi-Fi



Pantalla táctil Vision para el control de cámaras de paneles



Monitor de cocina



Impresora de pedidos



Caja digital Android



Impresora térmica de caja



Caja digital iOS



Impresora de etiquetas



Tablet de pedidos Android



Router Wi-Fi



Tablet de pedidos iOS



Repetidor Wi-Fi



Datáfono



Formación



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

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

info@thenicekitchen.com
thenicekitchen.com



The Nice Kitchen®