

**iRiNOX**

dynamic fresh system<sup>®</sup>

**Gar-Frische,**  
die wirklich lange anhält



garantierte

# Frische-Qualität mit dem Irinox

## dynamic fresh system®

Das **dynamic fresh system®** ist ein innovatives Arbeitsmodell, dank dem die Frische und der Wohlgeschmack der Speisen für lange Zeit erhalten bleibt. Unverfälschter, natürlicher Geschmack, mit dem die Frische der Speisen zum Ausdruck kommt, ist das Beste, das man seinen Gästen bieten kann. Ob es sich um ein à la carte-Restaurant, um ein Bankett, ein Mitarbeiter-Restaurant oder um einen Altenpflege-Heim oder ein Krankenhaus handelt: die konservierte Gar-Frische ist ein Erfolg.

Motivierte, fröhliche Mitarbeiter; zufriedene Gäste, die die Qualität der Küche in höchsten Tönen loben; ein Restaurant, das immer ausgebucht ist; mehr Gewinn; wesentlich mehr Zeit. Das sind einige, aber wesentliche Gründe, die für das **dynamic fresh system®** sprechen.

Das **dynamic fresh system®** ermöglicht eine echte Frischkost-Küche. Frische, die auch nach Tagen noch schmeckbar ist. Auch bei größtem Andrang können alle Bestellungen schnell und schön dekoriert serviert werden.



# Ehre, wem Ehre gebührt...

Jeder Gast erwartet schnell und perfekt serviert zu werden. Alle Speisen sollten zu jeder Zeit frisch und natürlich... wie soeben gegart aussehen und schmecken.

## dynamic fresh system®

Das **dynamic fresh system®** ermöglicht es, diesen Ansprüchen jederzeit gerecht zu werden.



Frische Pasta, Ofenpasta, Gnocchi und Risotto al-dente... der unverfälschte Genuss eines schmackhaften hausgemachten ersten Gangs; antike überlieferte Gaumenfreuden; die zarte Füllung, die Konsistenz der frischen Pasta und der Duft der Saucen... Dank der idealen Kombination von Kühlung und Luft bringt das **dynamic fresh system®** jede Zutat optimal zur Geltung.



Kurzgebratenes, Braten, Geschmortes, Saucengerichte... Fisch, Schalen- und Krustentiere, Muscheln... Geflügel. Die unterschiedlichsten Gerichte können in wenigen Minuten schön dekoriert serviert werden. Auch die delikatesten, teureren Komponenten behalten, dank der besonderen Irinox-Technik, die speziellen Merkmale eines "à la minute" zubereiten. Frisch gegartem Gericht, da die Eigenfeuchtigkeit erhalten bleibt.



Gegartes Gemüse. Dank dem **dynamic fresh system®** behalten Gemüse, Kartoffeln, Reis und andere Beilagen die Eigenfeuchtigkeit, das natürliche Aroma und die leuchtend frische Farbe. Eine Gaumenfreude im Sinne einer gesunden Ernährung; dies dank einem hohen Anteil an Vitaminen, Spurenelemente und Mineralstoffe, die nicht mehr durch Ausdampfung und Weitergaren verloren gehen.



Dulcis in fundo. Das Dessert, die Krönung eines guten Essens. Endlich kann man seine Gäste wieder mit tollen Eigenkreationen begeistern...dem **dynamic fresh system®** sei Dank.

Sie wissen ja: der letzte Eindruck ist der Wichtigste.

# Wesentlich **mehr Zeit** für den Gast...

## die Pflege der Details, die Freuden des Lebens...

# dynamic fresh system®

Zeit entkoppelt vorbereiten... mit Frische-Garantie.

Das **dynamic fresh system®** verkürzt die langen Arbeits- und Präsenzzeiten, da die Produkte nicht mehr täglich ein- oder mehrmals gegart werden, sondern z.B. max. 2 x pro Woche.

Fast alles wird zeit-entkoppelt vorproduziert und alles bleibt Garfrisch. **Frische auf Abruf!** Der tägliche Arbeitsablauf wird optimiert; Überstunden und der Einsatz vieler Aushilfen gehören der Vergangenheit an; viel weniger Stress, da die Mise-en-place „steht“, auch wenn mal zu wenig Mitarbeiter anwesend sind. An Spizentagen kann man sich auf die Ausgabe und um die Gäste (den Verkauf) kümmern. Der Betriebserfolg und der Ertrag stimmt. Das System für den Profi(t).



... endlich mehr Zeit und weniger Stress  
... das Angebot kann erweitert werden und raffinierte Kreationen erfreuen Ihre Gäste. Und es bleibt immer Zeit für ein Lächeln

Die intelligente Lösung

# für den Profi(t)

## dynamic fresh system®

Die Irinox-Technik ermöglicht eine zeitgekoppelte Vorbereitung und somit eine bessere Kostenstruktur. Dank Irinox können alle Speisen-komponenten länger garfrisch bereitgehalten werden...ohne das etwas verdirbt.

Der Arbeitsablauf der Küche ist gut organisiert und hoch produktiv. Ob 10, 50, 100, 300, 1.000 oder 10.000 Gäste... alles wird in konstant frischer Qualität serviert!



### Sie steigern Ihren Profit sofort \*

	Möglicher Mehrertrag pro Monat	Möglicher Mehrertrag pro Jahr (11 Monate)
50 Gästen täglich	€ 2'450,00	€ 26'950,00
100 Gästen täglich	€ 4'150,00	€ 45'650,00
Meher als 200 Gästen täglich	€ 6'400,00	€ 70'400,00

\* 9 von 10 Anwendern des Irinox dynamic fresh system® erzielen den Mehrertrag bereits ab dem 1. Monat

### Ihr Mehrgewinn ist einfach zu erwirtschaften

- Bis zu **30% Zeiteinsparung** dank organisierter Vorproduktion und weniger Arbeitszeit bei Anlässen
- **Wesentlich bessere Küchenrendite** (bis zu 7%) dank mehr Portionen und viel weniger Rüstverlust
- Bis zu **15% Kosteneinsparung** beim Einkauf von Rohprodukte und durch Optimierung der Warenbeschaffung
- **Zusätzlicher Umsatz von bis zu 20%**, da mehr Gäste das Restaurant regelmässig frequentieren
- **Energiekosten-Reduzierung von bis zu 30%**, da die thermischen Geräte besser ausgelastet sind.

# Die Vorteile liegen auf der Hand...

## Optimales Arbeitsklima bei mehr Gewinn

# dynamic fresh system®

Genug der Worte, testen Sie uns...

Testen Sie das **dynamic fresh system®**. Überzeugen Sie sich von den Vorteilen und finden Sie den Schlüssel für Ihren langfristigen Erfolg.

- Demonstration des Systems praxis-nah bei konzentrierten Vorführungen
- Probieren Sie das System in Ihrem Betrieb. Ein Irinox-Anwendungsberater steht Ihnen zur Seite.
- Wir geben Tipps zur Optimierung des Küchenablaufs.
- Referenz-Besuche bei erfolgreichen Anwendern des **dynamic fresh system®**.

### Frische-Qualität

- Höchstmögliche Eigenfeuchtigkeit
- Leuchtend frische Farben
- Produkt-spezifischer Geruch und Geschmack
- Volles Frische-Aroma
- Lange Bevorratung/minimalste Verderblichkeit
- Maximale Lebensmittel-Hygiene

### Produktivität

- Höchstmögliche Produktivität pro Arbeitsstunde
- Optimaler Tagesablauf und Personaleinsatz
- Kaum Stress oder Hektik
- Motivierte, fröhliche Mitarbeiter
- Mehr Portionen, mehr Gewicht dank geringst-möglichen Feuchtigkeitsverlust

### Service-Qualität

- Alle Speisenkomponenten sind immer Vorrätig
- Dekorativ-schön angerichtete Teller
- Spontane Saison-/Wochenangebot (Marktfrische)
- Extra-Essen, Bankette, Tagungs-Essen, Party-Service ohne Stress in kurzer Zeit





**IRINOX** spa  
Via Madonna di Loreto 6/B  
31010 Corbanese di Tarzo (TV) Italy  
Tel. +39 0438 5844  
Fax +39 0438 5843  
irinox@irinox.com - www.irinox.com

# dynamic fresh system®

**IRINOX** Milano  
Corso Sempione, 262  
SS 33 del Sempione  
20028 S.Vittore Olona (MI) Italy  
Tel. +39 0331 517672  
Fax +39 0331 424700  
milano@irinox.com

**IRINOX** D/A/CH/Lux  
Mobil +49. (0)172 759 77 91  
Tel. +39 0438 584 222  
Fax +39 0438 584 120  
gert.behre@irinox.com

**IRINOX** Nord-Ovest  
Borgo S. Martino, 3  
12060 Pocapaglia (CN) Italy  
Tel. +39 0172 418902  
Fax +39 0172 430255  
cuneo@irinox.com

**IRINOX** USA  
31 Memorial Drive, Suite 203/B  
Avon, MA 02322 USA  
Tel. +1 508 436 6484  
Fax +1 508 436 6483  
irinox.usa@irinox.com

**IRINOX** Roma  
Via delle Alzavole, 47/49  
c/o Centro Commerciale Torrema  
00169 Roma Italy  
Tel. +39 06 265999  
Fax +39 06 23279413  
roma@irinox.com

**IRINOX** Australia PTY LTD  
8 Mohr St. - Tullamarine 3043  
Vic Australia  
Tel. +61 (0) 3 83361011  
Fax +61 (0) 3 93345344  
sales@irinox.com.au

