



iRiNOX

dynamic fresh system[®]

**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

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, teuren 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, Spurenelementen und Mineralstoffen, 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.

gebührt...



Wesentlich **mehr Zeit**

die Pflege der Details, die



für den Gast...

Freuden des Lebens...

dynamic fresh system[®]

Zeitentkoppelt 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 Spitzentagen kann man sich auf die Ausgabe und um die Gäste (den Verkauf) kümmern. Der Betriebserfolg und der Ertrag stimmt. Das System für den Prof(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 zeitentkoppelte 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 (12 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 Rohprodukten 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 de**

Optimales Arbeitsklima



r Hand...

Genug der Worte, testen Sie uns...

bei mehr Gewinn

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

dynamic fresh system[®]

- 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

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

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 Nord-Ovest
Borgo S. Martino, 3
I2060 Pocapaglia (CN) Italy
Tel. +39 0172 418902
Fax +39 0172 430255
cuneo@irinox.com

dynamic fresh system®

IRiNOX

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 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 USA
50 Oliver street - Suite W1
02356 North Easton - MA
US United States
Tel. +1 508 230 5818
Fax +1 508 230 5819
irinox.usa@irinox.com

IRiNOX Australia PTY LTD
77-79 Ashley street
3012 West Footscray
AU Australia
Tel. +61 3 96872500
Fax +61 3 96872544
robert@irinox.com.au

For more information visit
www.irinox.com

Ihr Vertriebspartner:

gerwin
Hotel- und Gaststättenbedarf

Bersenbrücker Straße 103
D-49594 Alfhausen
Telefon: (0 54 64) 16 26
Telefax: (0 54 64) 22 22
info@gerwin-gastrotechnik.de
www.gerwin-gastrotechnik.de

