



National Foodservice Association

Діти у школі
НЕ їдять



Чому не їдять?

залежність від людського фактору

відсутність асортименту

застарілі методи приготування
(не естетично)

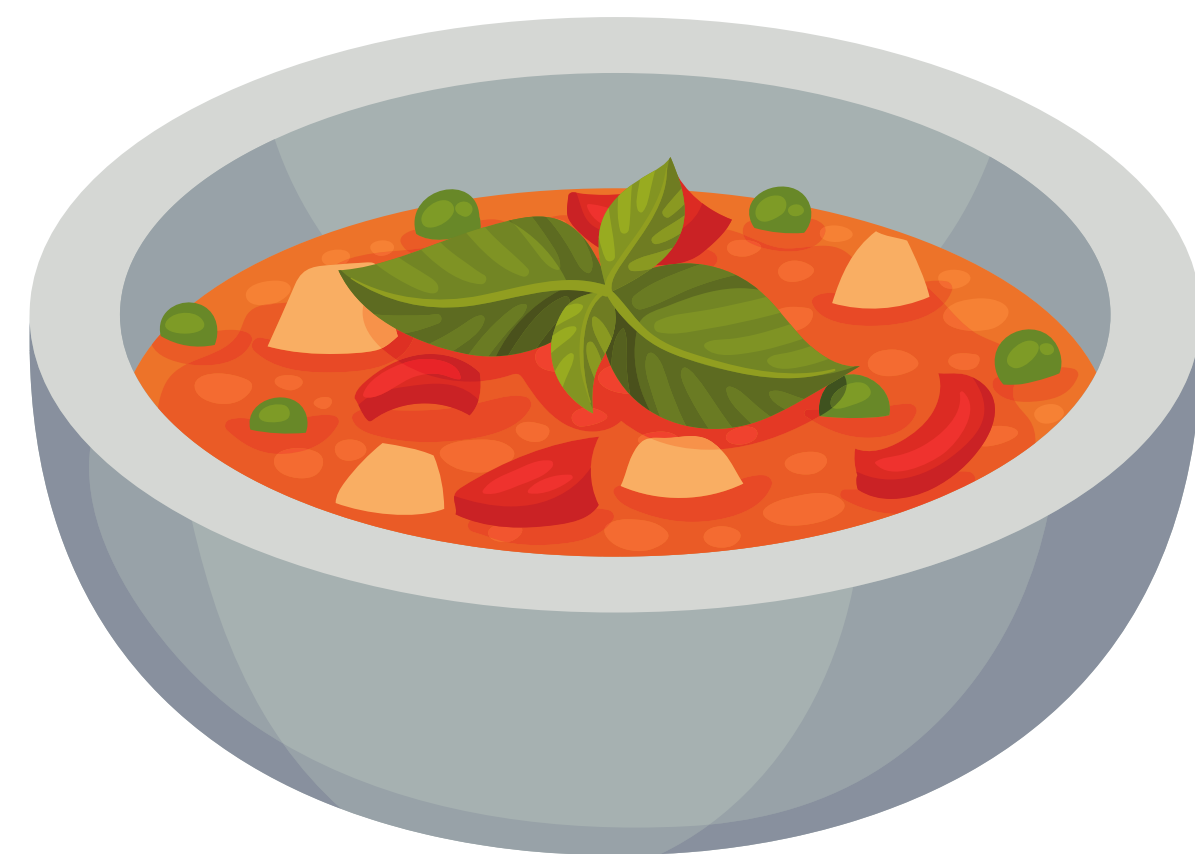


80% відходів





VS



Мінестроне

Вирішення проблеми



➤ **Асортимент**

➤ **Актуальність**

➤ **Привабливість**

➤ **Свіжість**

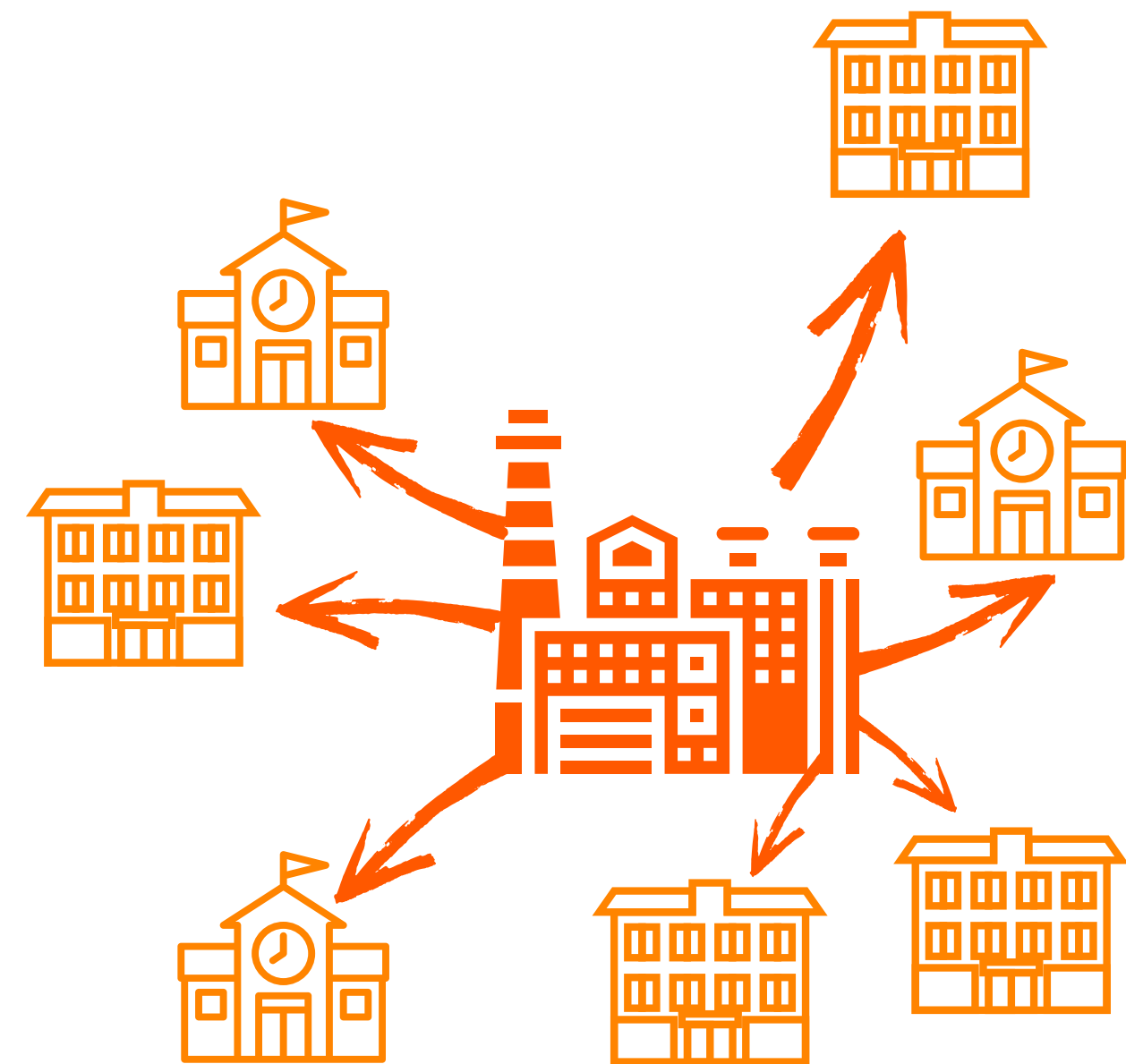
Відсутність експертного середовища



СВІТОВИЙ



ДОСВІД



Сучасна кухня в школі

Опорна кухня

"Проектний підхід"

4 етап

Навчання персоналу

3 етап

Встановлення
обладнання

2 етап

Ремонтні роботи

1 етап

Проектування



Референс-об'єкт

1 година



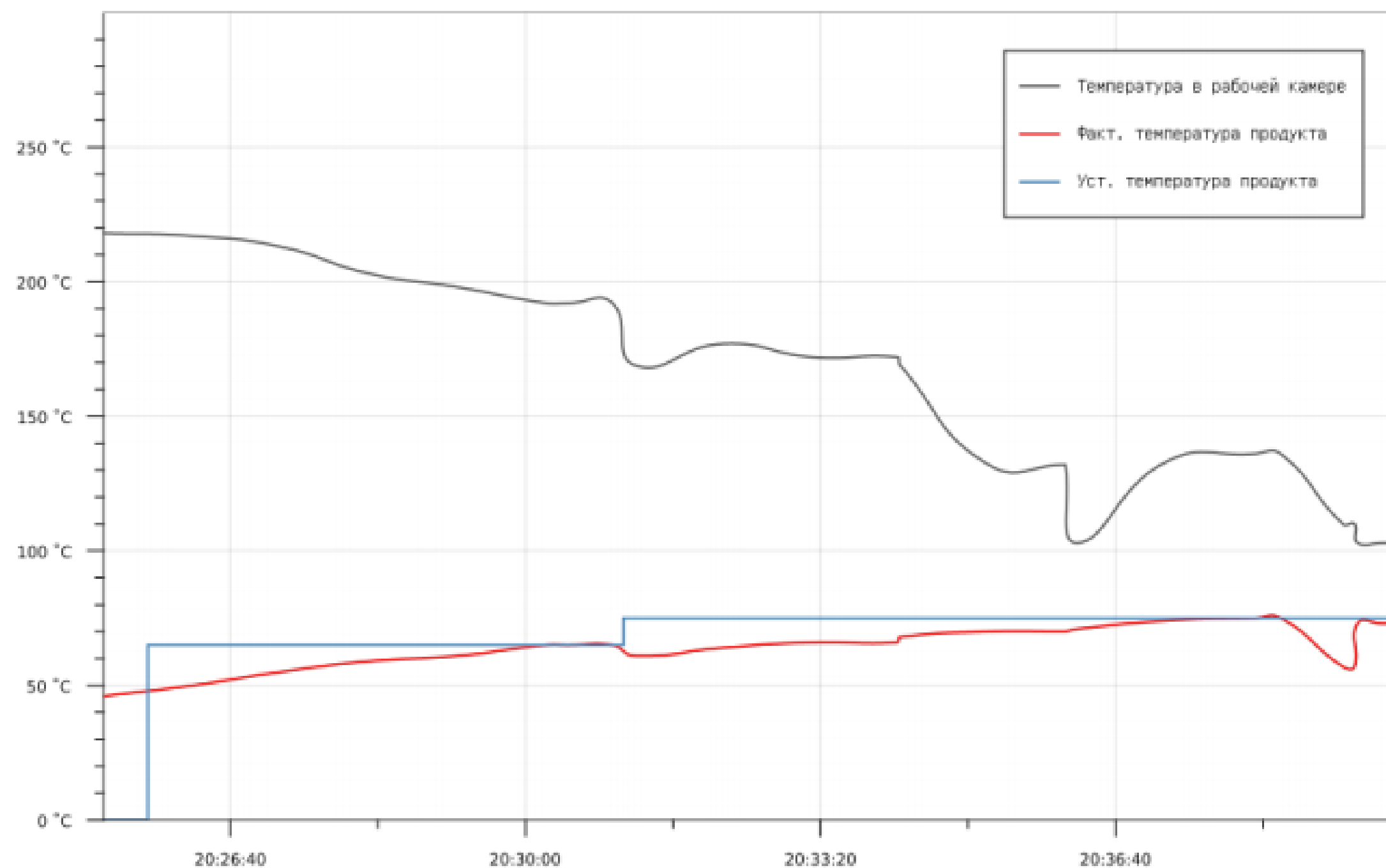
VS



150 котлет

10 хвилин

№ партии:	Программа приготовления:	Дата:	Филиал:
447	Ручне приготування	12.05.2021	
		20:25:14	
Аппарат:	энергия:	Серийный номер:	Версия ПО:
iCombiPro101		E11SJ20042825454	LM100-15.1.19



**Гарантія
безпеки**

"Titanic Paradox"

Інвестиції

Економія





250 котлет



6 kW

за 20 хв

*



*



=

економія
1 026 000
грн.

3,60
грн/kW

15 тис.
шкіл



25 kW

за 2 год

Мультипрофільне харчування



