



**iRiNOX**<sup>®</sup>  
dynamic fresh system<sup>®</sup>

Świeżość która trwa

**k-2**<sup>®</sup>  
od 1981 r.

**K-2**

02-201 Warszawa, ul. Opaczewska 85 (róg ul. Kurhan)

tel.: 0-22 846 15 74, 846 39 96

fax: 0-22 846 25 34

e-mail: k-2@k-2.com.pl

www.k-2.com.pl

[www.k-2.com.pl](http://www.k-2.com.pl)

**G A S T R O N O M I A**

**dynamic fresh system**<sup>®</sup>

**dynamiczny system zachowania świeżości**



## dynamic fresh system® dynamiczny system zachowania świeżości

Dynamiczny system zachowania świeżości (**dynamic fresh system®**) Irinox jest rewolucyjnym procesem, który zachowuje oryginalną świeżość i smak jedzenia przez długi czas.

Dynamiczny system zachowania świeżości (**dynamic fresh system®**) umożliwia wykonywać pracę szefa kuchni w optymalny sposób.

Dynamiczny system zachowania świeżości (**dynamic fresh system®**) oferuje konsumentom najlepsze i najświeższe dania z karty lub bufetu.

Harmonijnie zorganizowane stanowisko pracy, zadowoleni klienci, doznania smakowe, które pozostają i którymi można się dzielić z przyjaciółmi, to inne aspekty tego wyjątkowego systemu.

Dynamiczny system zachowania świeżości (**dynamic fresh system®**) zachowuje świeżość i jakość przygotowanego jedzenia. Każda, nawet najbardziej skomplikowana potrawa, może być perfekcyjnie przygotowana w kilka minut.

1

# dynamic fresh system®

## dynamiczny system zachowania świeżości

Każda potrawa potrzebuje różnych czasów przygotowania, które należy brać pod uwagę, aby zamówienie mogło być wydane jednocześnie i w możliwie krótkim czasie. Dzięki dynamicznemu systemowi zachowania świeżości (dynamic fresh system®), zawsze ma się najlepszą gwarancję, że podaje się najlepsze dania, natychmiast.



Świeży makaron, kluski z pieca, kopytka, kasza "al dente"... prawdziwy smak domowego pierwszego dania, unikalne tradycyjne smaki, delikatne nadzienia, konsystencja świeżego makaronu i pachnące sosy. Każdy składnik jest najlepiej wykorzystany, dzięki delikatnej równowadze chłodzenia i wentylacji zastosowanym w dynamicznym systemie zachowania świeżości (dynamic fresh system®)

Ryba, duszone mięsa, pieczenie, dziczyzna, rostbef... różne czasy i procesy przyrządzania. Wszystkie te dania, dzięki dynamicznemu systemowi zachowania świeżości (dynamic fresh system®), można podawać w kilka minut, zachowując ich walory. Nawet najbardziej delikatne mięso i ryby są zawsze świeże i soczyste, na skutek kontroli wilgotności wewnątrz produktu, który już nigdy nie będzie suchy i twardy.

Gotowane warzywa: trwałość struktury dobrze ugotowanego produktu, smak, w którym się odróżniają poszczególne warzywa, żywe przyjemne dla oka kolory. Z dynamicznym systemem zachowania świeżości (dynamic fresh system®) warzywa nie utleniają się i zachowują oryginalne kolory. Wszystko dla przyjemności przy stole, zdrowy posiłek bogaty we wszystkie witaminy i minerały, których nie traci się w wyniku odparowania.

Desery: Bogactwo i szeroka gama smaków jako zwieńczenie posiłku, które spowoduje, że nawet najbardziej wymagający klient będzie zadowolony i doceni kreatywność szefa.

# dynamic fresh system®

## dynamiczny system zachowania świeżości



## czas i organizacja są najdroższymi składnikami pracy

### Gotowanie jedzenia bez obaw kiedy będzie podane.

Dzięki dynamicznemu systemowi zachowania świeżości (dynamic fresh system®) nie trzeba gotować tych samych dań każdego dnia.

Od wyboru Szefa zależy kiedy posiłek jest przygotowywany (przed otwarciem, po zamknięciu czy kilka dni wcześniej). Zwiększanie jednorazowej ilości gotowanego jedzenia, skraca i równomiernie rozkłada w ciągu tygodnia czas pracy. Nie ma wyższych kosztów z tytułu doraźnej pracy lub godzin nadliczbowych. Wszystko jest pod kontrolą. W godzinach otwarcia restauracji Szef może być na sali i doglądać klientów, łatwo rozwiązując problemy wynikające ze zwiększonego ruchu.



... odkryć radość gotowania gdy zaspakaja się oczekiwania klientów  
... dobrze wykonywać pracę i mieć czas na uśmiech!

# dynamic fresh system<sup>®</sup>

## dynamiczny system zachowania świeżości

inteligentny system pracy,  
który pozwala myśleć  
także o zyskach

Można dobrze zaplanować pracę w kuchni i mieć więcej wolnego czasu.

Gdy przygotowuje się 10, 20, 60, 1000 albo więcej posiłków ... wszystkie będą podawane tak świeże jak to jest możliwe.



### Natychmiastowy wzrost zysków \*

	Minimalny wzrost zysku w miesiącu	Minimalny wzrost zysku w roku **
50 Posiłków	5.000 PLN	55.000 PLN
100 Posiłków	8.000 PLN	88.000 PLN
200 Posiłków	12.000 PLN	132.000 PLN

\* 9 z 10 klientów osiąga te rezultaty w pierwszym miesiącu.

\*\* Jednego roku = 11 miesięcy

### Wzrost zysku: kalkulacja uproszczona

- ★ 30-40% oszczędności kosztów osobowych, dzięki lepszej wydajności i organizacji pracy.
- ★ 5-7% dodatkowych porcji dzięki zmniejszeniu ubytków wagi, na skutek redukcji odparowania.
- ★ 10% wzrostu zysku netto: na skutek braku strat (posiłki nie sprzedane i wyrzucone).
- ★ 12-15% oszczędność na surowcach, z tytułu eliminacji strat.
- ★ 10% oszczędności energii w rezultacie pełnego wykorzystania urządzeń.



# dynamic fresh system<sup>®</sup>

## dynamiczny system zachowania świeżości

Poznanie zalet stosowania dynamicznego systemu zachowania świeżości (**dynamic fresh system<sup>®</sup>**) to klucz do długotrwałego sukcesu.

**Najwyższa jakość i świeżość - zawsze:**  
Dynamiczny system zachowania świeżości (**dynamic fresh system<sup>®</sup>**)

- zachowuje strukturę i budowę
- utrzymuje wewnętrzną wilgoć
- kolor jedzenia pozostaje żywy
- zachowuje witaminy i minerały
- zachowuje oryginalny wyróżniający się aromat i smak
- higiena (haccp) i bezpieczeństwo sanitarne

**Zredukowane koszty obsługi:**

- zwiększa wydajność
- lepsze zarządzanie czasem i obróbką
- zarządzanie czasem pracy załogi
- eliminacja strat wynikających z niesprzedanych wyrobów
- więcej porcji dzięki zredukowanym ubytkom wagi

**Jakość usługi:**

- większa różnorodność menu zawsze do dyspozycji
- więcej czasu na przygotowanie posiłków
- szybsza obsługa
- praca bez stresu

## lepszą pracą, większe zyski



5

[www.k-2.com.pl](http://www.k-2.com.pl)

**k-2<sup>®</sup>**  
od 1981 r.

**K-2**  
02-201 Warszawa, ul. Opaczewska 85 (róg ul. Kurhan)  
tel.: 0-22 846 15 74, 846 39 96  
fax: 0-22 846 25 34  
e-mail: k-2@k-2.com.pl  
[www.k-2.com.pl](http://www.k-2.com.pl)