

Mit System zum Erfolg

UNTEREGGER



EINE KÜCHE · VIELE MÖGLICHKEITEN

IHRE SYSTEM-KÜCHE – IHRE VORTEILE

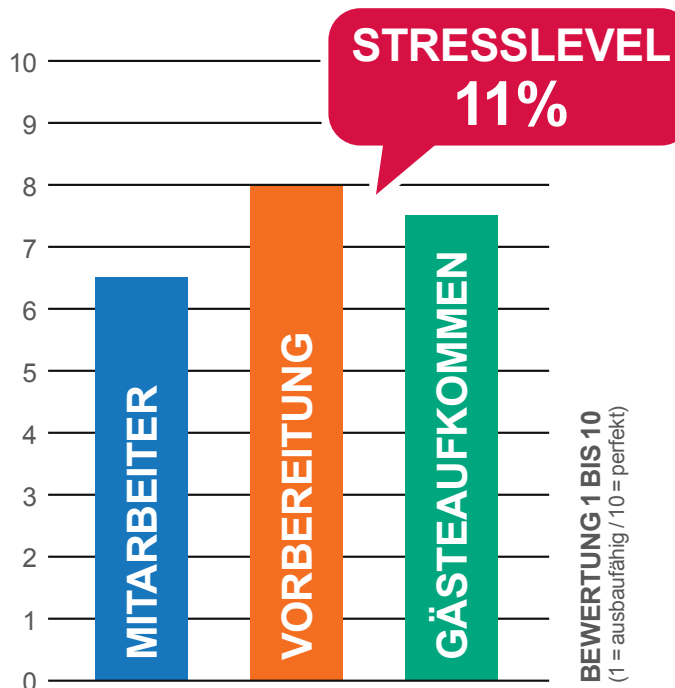
- ▶ Heute zubereiten und morgen frisch servieren
- ▶ Planbare Produktionszeiten
- ▶ Optimierung der Effizienz
- ▶ Minimierung von Energiebedarf, Speiseabfällen, Personalkosten, Wareneinsatz
- ▶ Genaue Kostenkalkulation
- ▶ Täglich mit einem kleinen Team vielfältige Spezialitäten produzieren
- ▶ Gleichbleibende Qualität der Frische, des Geschmacks und der Konsistenz
- ▶ Stets frische Verfügbarkeit Ihrer a la carte Speisen
- ▶ Steigerung der Mitarbeiter-Zufriedenheit durch Stressminimierung und freundliche Arbeitszeiten
- ▶ Flexibilität und Freiheit
- ▶ Produktion und Ausgabe komplett trennbar
- ▶ Küche jeder Zeit anpassbar und erweiterbar

Endlich stressfrei kochen?

KÜCHEN-STRESSTEST

STRESS? Nutzen Sie die Gelegenheit zu einem kostenlosen Küchen-Stresstest!

- ▶ Rufen Sie uns an: 0 42 42/ 245 10



EINE KÜCHE - VIELE MÖGLICHKEITEN



• MULTIFUNKTIONALE TECHNIK

• STRUKTURIERTE ABLÄUFE

Steigern Sie Ihre COOK-LIFE-BALANCE und halten Sie trotzdem effizient Ihre Qualität. Eine System-Küche stellt dabei heute die richtige Entscheidung zur richtigen Zeit dar.

Sie greifen nach Perspektiven wie Arbeitserleichterung, moderner Technik, gesteigerter Flexibilität sowie einer sicherer Verfügbarkeit Ihrer immer frischen Speisen durch kontrollierbare Produktionszeiten und -mengen?

*Cook-
Life-
Balance*

• DIGITALISIERUNG

Obwohl das Abendgeschäft gerade voll angelaufen ist und alle Sitzplätze belegt sind, geht der Gastwirt gut gelaunt und total entspannt durch sein Lokal. Das kann er auch, denn mithilfe der neuen „Digital Services“ von Unteregger verliert er auch in Stoßzeiten niemals den Überblick:

- Tischreservierungen (online oder per Telefon) und Tischplatzzuweisung mit dem Serviceroboter
- Speisenauswahl am Smartphone
- Bestellannahme am mobilen Bonierterminal
- Weiterleitung der Bestellungen an die übersichtlichen Monitore in Küche und Theke
- Nachbestellungen direkt vom Gast über sein Smartphone
- bargeldlose Bezahlung gleich am Tisch

Alles intelligent vernetzt und auf Knopfdruck über die App am Smartphone immer bestens informiert.

Alle Systeme sind aus hochwertigen Materialien gefertigt, ergonomisch geformt, anspruchsvoll im Design und äußerst robust, um über viele Jahre hinweg zuverlässig zu funktionieren. Ausfall- und Wartungszeiten sind dadurch auf ein Minimum reduziert.

KOSTENMINIMIERUNG BIS – 50 %



• **DEUTLICHE EINSPARUNGEN**

- PERSONALKOSTEN
- WARENEINSATZKOSTEN
- ENERGIEKOSTEN

Diese individuell auf Ihre Gastronomie abgestimmte Art der Küchen-Planung und Küchen-Umsetzung schafft optimierte Prozesse, durch die Sie Ihre bisherigen Energie-, Wareneinsatz- und Personalkosten bis zu 50 % minimieren.

Haben Sie den Entschluss „SYSTEM-KÜCHE“ gefasst, klären wir mit Ihnen in ausführlichen Beratungs- und Konzeptions-Gesprächen die Anforderungen und das Pflichtheft für die neue Einrichtung sowie die Gesamtorganisation der neuen Küche.



Mit diesem weitergedachten

„Küchen-Konzept für alle Fälle von Ansprüchen“

*braten, kochen, backen, dämpfen und dünsten Sie
sich zeitgemäß mit **System** zum Erfolg!*

INDIVIDUELL ABGESTIMMT



- **PLANUNG**
- **UMSETZUNG**
- **BERATUNG**

Wir planen logische systematische Abläufe und die technischen sowie arbeitserleichternden Komponenten Ihrer Küchen-Ausstattung.

Dabei erhalten Sie von uns alles aus einer Hand: Von der Beratung, Projekt-Planung sowie Umsetzung bis zur Mitarbeiter-Schulung, Wartung und Reparatur.



Schulungen

Ob Fine-Dining-Restaurant, Großküche, Imbissstand, Wirtshaus, Café, Hotelküche, Betriebskantine oder Pub: Mit der Entscheidung für eine Unteregger-System-Küche schöpfen Sie aus 100 Jahren Erfahrung und wählen aus einem breiten Produkt-Programm mit modernen, energieeffizienten Geräten passend zu Ihrem Betrieb.

Systemküchen von Unteregger funktionieren einfacher und strukturierter. Diese schlaue Küchenform bringt Einsparungen bei Energie, Lebensmittelabfällen und Arbeitskräften durch den Einsatz multi-funktioneller Technik in Kombination mit klaren Arbeitsabläufen.

So fällt es Ihnen leicht, Qualitäts- und Geschmacks-Versprechen zu halten – unabhängig von Mitarbeiterstand und Speisenausgabeort.

Erleben Sie Ihre Vorteile in unserer Show- und Trainingsküche und werfen Sie einen Blick in Ihre System-Küchen-Zukunft.

... für Ihren Erfolg

UNTEREGGER GmbH

Tiroler Straße 2a • A-9500 Villach

T: +43 (0) 4242 245 10

F: +43 (0) 4242 245 17

E: office@unteregger-gastronom.at

www.unteregger-gastronom.at

