SMARTFOOD

ИННОВАЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Готовые блюда за 5 минут

Новый подход в организации общественного питания

Группа компаний «СмартФуд» осуществляет производство и поставку экологичных биологически безопасных готовых блюд, не содержащих консервантов и добавок, изготавливаемых только из свежих натуральных продуктов без добавления генно-модифицированных компонентов и трансжиров, сбалансированных по составу и богатых витаминами и микроэлементами.

Технология

Биологическая безопасность и сохранение на длительный срок органолептических свойств и физико-химических характеристик свежеприготовленного блюда обеспечивается применением технологии высокоэнтропийного замораживания (know-how ГК «СмартФуд»).
Технология гарантированно обеспечивает сохранение натуральных витаминов и минеральных веществ, первоначального вкуса и аромата приготовленных блюд.
Хранение готовой продукции осуществляется в морозильных камерах при температуре минус 30 С° в местах долговременного хранения и минус 18-25 С° в местах потребления.

Производство

Готовые блюда изготавливаются из свежих и натуральных продуктов на высокотехнологичном оборудовании автоматизированным способом приготовления с соблюдением санитарных норм.

Обеспечивается входной контроль качества сырья, лабораторный и шеф-контроль качества на всех этапах жизненного цикла блюда, включая хранение, логистику и размораживание перед подачей.

Подача

Блюда, изготовленные по технологии ГК «СмартФуд», легко хранить и легко подать на стол.

Разогрев осуществляется по алгоритмам заданным шеф-поваром в промышленных СВЧ-печах за время **от 20 секунд до 2-х минут**.

Преимущества

Быстрое обслуживание

Большое, разнообразное меню и быстрое обслуживание гостей – это и есть залог успеха вашего заведения. Время от приема заказа до выдачи блюда занимает 5 минут.
Все это возможно с технологией от ГК «СмартФуд».

Одно блюдо – один сертификат

Используя наш продукт вы освобождены от контроля качества сырья, ингредиентов и наличия у них сертификатов. На одно готовое блюда от нас вы получите все документы.

Длительный срок хранения

Используя наш продукт, вы имеете возможность создать запас готовых блюд с учетом длительного хранения. Всегда, все есть в наличии!

Не требует штат из профессиональных поваров

Процесс восстановления готовых блюд не требует специальной подготовки.

Инновационная технология питания для клиентов и гостей сегмента HoReCa

Мы предлагаем

- ✓ удобный механизм организации полноценного питания клиентов и гостей вашего заведения;
- ✓ минимизацию финансовых и трудовых издержек, а также контроля, связанных с приготовлением блюд на собственной кухне, за счёт поставок готовой еды;
- ✓ технологию, способную обеспечить неизменно высокое качество блюд, их первоначальные питательные и вкусовые свойства;

Как это работает

- ✓ мы согласовываем меню, стоимостные условия и другие параметры предстоящего взаимодействия;
- ✓ консультируем по техническим вопросам;
- ✓ проводим дегустацию по выбранному ассортименту;
- ✓ начинаем работу.

Что потребуется

- ✓ специализированное оборудование – морозильные лари и СВЧ печи.

Что получится в результате

- ✓ бесперебойное обеспечение вашего заведения разнообразным, неизменно вкусным и качественным рационом питания;
- ✓ возможность быстрого обслуживания гостей заведения;
- ✓ согласованные в деталях, фиксированные условия работы с производителем;
- ✓ возможность создания запаса готовых блюд;
- ✓ сытые и довольные, лояльные клиенты.

Ассортимент

Холодные блюда и бутерброды
Супы и первые блюда
Блюда из картофеля, овощей и грибов
Блюда из круп
Блюда из бобовых
Блюда из макаронных изделий
Блюда из рыбы, морепродуктов и раков
Блюда из мяса и мясных продуктов
Блюда из птицы и кролика
Гарниры
Соусы
Сладкие блюда
Напитки
Мучные изделия

В ассортименте представлены национальные блюда разных народов мира, который регулярно пополняется новыми позициями, ориентируясь на тенденции рынка и потребительский спрос.

Гарантия

Используя наш продукт, вы гарантированно получите блюда ресторанного качества. Благодаря разработанной нами технологии, готовые блюда сохраняют питательные и вкусовые свойства. Ваши клиенты не увидят разницы между нашими блюдами и только что приготовленными.