



СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ

ОТЕЛЬ | РЕСТОРАН | БАР | STREET FOOD |
СПОРТИВНЫЙ СТАДИОН
БЕЗ КУХНИ

Минимум места. Максимум возможностей.

Хотите увеличить ассортимент меню и подавать в вашем заведении горячие блюда на завтрак/обед/ужин? Это просто.

Хранение готовых блюд в термоконтейнерах и подача

Все, что вам нужно сделать, это заказать у поставщика готовой еды интересующие вас блюда до вашего заведения, загрузить в EVEREO и их в горячем виде до момента подачи.



**ДОСТАВКА С
ЦЕНТРАЛИЗОВАННОЙ
КУХНИ | ФАБРИКИ-КУХНИ**

**ГОТОВЫЕ БЛЮДА В
ТЕРМОКОНТЕЙНЕРАХ**

**ХРАНЕНИЕ В
EVEREO**



НОВЫЕ
КЛИЕНТЫ

+70%

Увеличение количества обслуживаемых столов на 70%, что гарантирует большой оборот и большую прибыль.



ЭКОНОМИЯ
ТРУДА

-1

Больше столов обслуживается. Это происходит потому, что продукт готов, и он не требует проверки или подготовки.



УВЕЛИЧЕНИЕ
ПРИБЫЛИ

+40%

Больше клиентов приводят только к одному положительному выводу: увеличение оборота

Хотите подавать завтраки, обеды и ужины для Ваших посетителей?
Не имея профессиональных поваров, дополнительного помещения для кухни и соответствующего оборудования, благодаря EVEREO - это возможно!

Выберите, интересующие Вас блюда и организуйте доставку с централизованной кухни или ресторана до Вашего отеля.

Минимум места. Максимум возможностей.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

БЕЗГРАНИЧНО

За счет введения в прейскурант меню подаваемых блюд, позволит Вам удовлетворить любые потребности гостей и увеличить прибыль.



СЧАСТЛИВЫЕ ГОСТИ



Дополнительный помощник на кухне, работа до и во время обслуживания теперь проще и быстрее.