

НОВЫЙ ФОРМАТ

общественного здорового питания

GOURMET-EXPRESS



GOURMET-EXPRESS

подразделение компании «Gourmet Group»,
работающей на рынке общественного питания
с 2003 года



Микромаркет готовой еды от GOURMET-EXPRESS



Комплексное решение
организации питания от приготовления
до сбыта

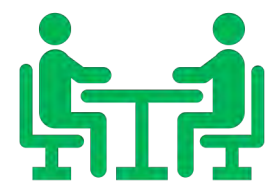


Контроль на всех этапах
гарантия потребителю качественных
и безопасных продуктов и услуг

ДЛЯ КОГО



Офисы



Коворкинги



Гостиницы



Бизнес-центры



Микромаркеты позволяют организовать комплексное здоровое питание

персонала и посетителей на ограниченных площадях. Высокоэффективная замена или дополнение к буфетам и столовым





Классический торговый
«остров»

ТИПЫ МИКРОМАРКЕТОВ



«магазин
без продавца»

КЛАССИЧЕСКИЙ ТОРГОВЫЙ ОСТРОВ

для размещения в местах с необходимостью быстрого обслуживания продавцом в пиковые часы и/или в местах с внешним трафиком

Комплектация:

торговая стойка

холодильная витрина

микроволновая печь

Дополнительно может устанавливаться:

кофейный аппарат

зона для приема пиццы

Возможные режимы работы:

5/2 или **7/0**

до 12 часов в день

от **4** кв.м.
от **2** квт

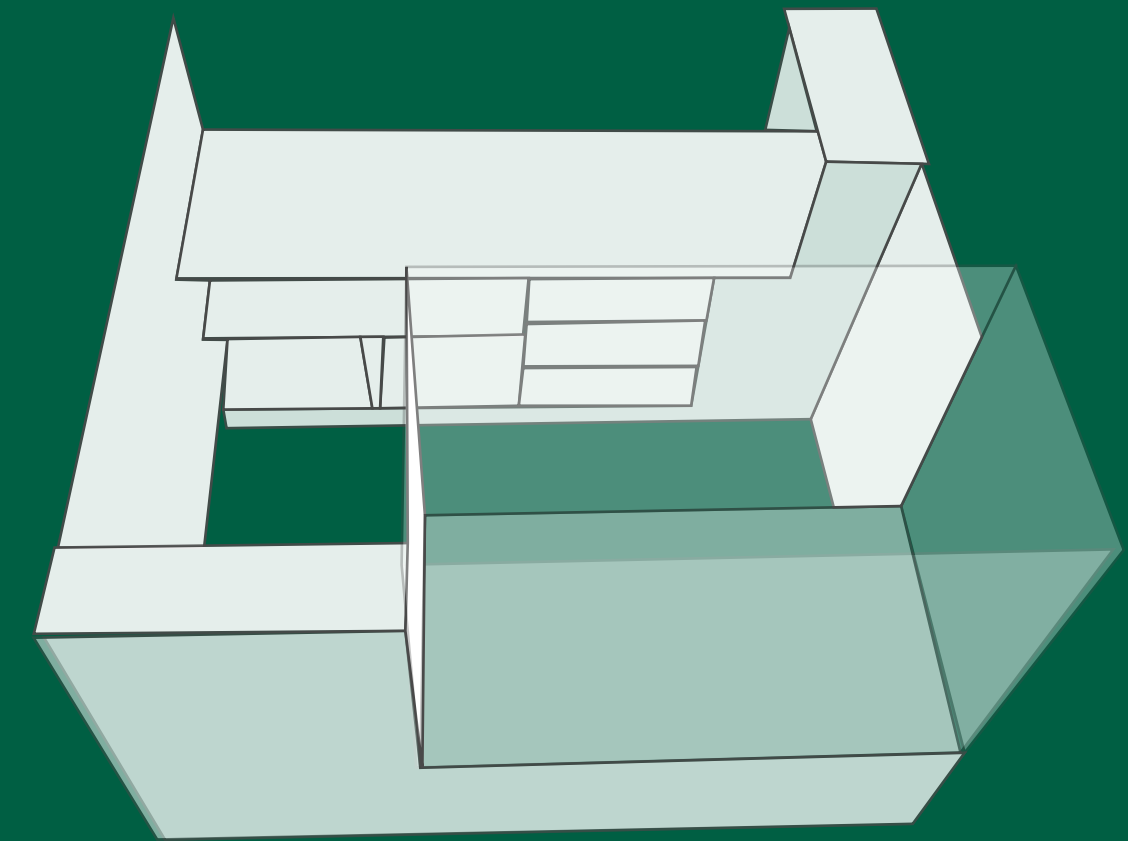


КЛАССИЧЕСКИЙ ТОРГОВЫЙ ОСТРОВ

Вариант S

Площадь 4 м²

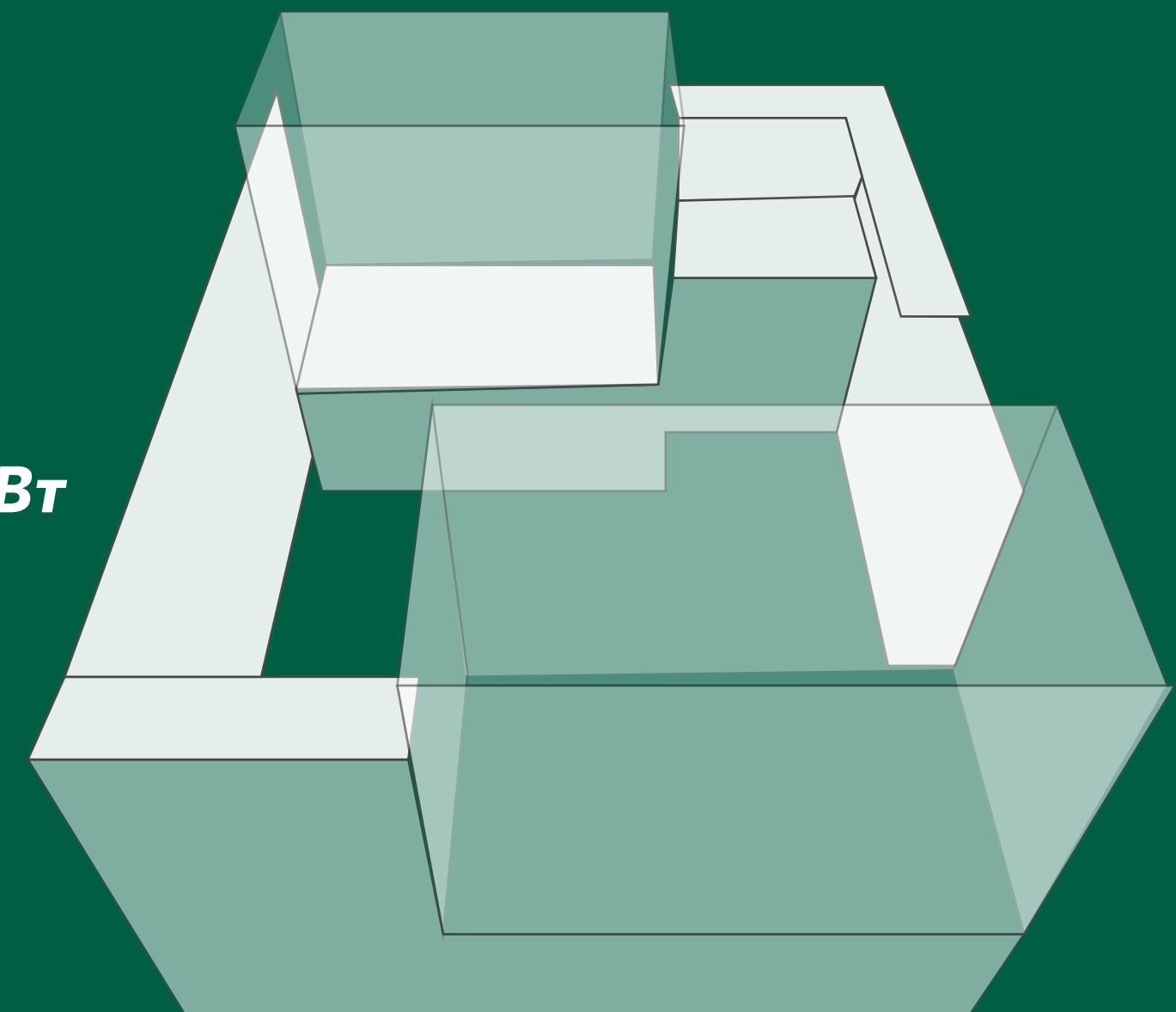
Мощность 2.2 кВт



Вариант M

Площадь 5 м²

Мощность 3.2 кВт



GOURMET
EXPRESS



МАГАЗИН БЕЗ ПРОДАВЦА

для размещения в местах
без внешнего траффика

Модульная система:

 расчетный блок
с или без СВЧ

 холодильная
витрина

 нейтральная
витрина (снеки)

 кофейный
модуль

Режим работы:

24/7

от **1** кв.м.
от **0,8** квт



АССОРТИМЕНТ МИКРОМАРКЕТОВ

Собственного производства

Салаты

Супы

Вторые блюда

Домашние напитки

Холодные закуски

Сэндвичи и роллы

Десерты

Блюда для завтрака

Известные бренды

Безалкогольные напитки

Снеки



ПРОДУКЦИЯ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА GOURMET-EXPRESS

полностью готовые к употреблению блюда



Блюда упакованы в вакуумную упаковку
в условиях газомодифицированной среды



На всю выпускаемую продукцию получены
декларации о соответствии



Сроки годности подтверждены
результатами лабораторных испытаний



ПРОДУКЦИЯ

не содержит консервантов и пищевых добавок, имеет длительный срок годности с сохранением вкусовых качеств

Это все достигается применением современных технологий:

1

«Cook & Chill»

комбинированный процесс приготовления большого объема пищи и её быстрого охлаждения. Термически обработанная пища не замораживается, а подвергается охлаждению до +1...+4 градусов, что сохраняет все свойства продуктов и не дает развиваться микроорганизмам

2

«MAP»

упаковка продукции в модифицированной газовой среде – позволяет значительно увеличить сроки хранения скоропортящейся продукции, не применяя заморозку или консервирующие добавки.



ПРЕИМУЩЕСТВА МИНИМАКРКЕТА

от «GOURMET-EXPRESS»



Решение комплексного горячего питания на минимальной площади

Возможность быстрого масштабирования

Услуга от производителя = контроль всех этапов: от приготовления до сбыта

Круглосуточный сервис для потребителя (магазин без продавца)

Независимость от социальной и эпидемиологической обстановки

Возможность оформления микромаркетов под требования и/или бренд заказчика

Быстрота ввода в эксплуатацию

Полная прямая ответственность перед потребителем