ITALYLUNCH

Tutto il gusto della semplicità

ITALYLUNCH

SISTEMA COTTURA ESPRESSO

Soluzioni innovative di piatti che rivoluzionano l'efficienza della tua cucina professionale.

VANTAGGI

Efficienza e Velocità
Tempi di preparazione ridotti (3-5 minuti) e comunicazione semplificata tra sala e cucina.

Qualità costante
Standard definiti che garantiscono qualità costante e fidelizzazione del Cliente.

Riduzione costi
Risparmio energetico, controllo del food cost, ottimizzazione spazi e riduzione dei costi operativi.

Ottimizzazione costo del lavoro
Personale meno specializzato, ambiente migliore e organizzazione flessibile del lavoro.

1 EFFICIENZA E VELOCITÀ

Miglioramento prestazioni

Il nostro sistema di cottura accelerato trasforma radicalmente i tempi di preparazione in cucina, **riducendo drasticamente i tempi di attesa** (3-5 minuti) e semplificando la comunicazione tra sala e cucina per un servizio più fluido ed efficiente.

Tempi ridotti

La preparazione diventa immediata grazie alla **cottura espressa**, eliminando i lunghi tempi di attesa e migliorando significativamente la produttività della cucina.

Comunicazione semplice

La semplicità operativa **migliora l'attività di preparazione e vendita**, riducendo errori negli ordini e rende fluido il coordinamento del team.

2 QUALITÀ COSTANTE E STANDARDIZZATA

Standard definiti

Ogni piatto mantiene uno **standard qualitativo costante** che garantisce la soddisfazione del Cliente e costruisce una reputazione solida per il tuo business, fidelizzando la clientela attraverso l'affidabilità del servizio.

Zero errori e zero scarti

Il sistema elimina gli errori di preparazione in cucina, riducendo drasticamente gli sprechi di materie prime e garantendo che ogni porzione rispetti esattamente le specifiche previste dal menù.

Maggiore varietà del menù e shelf life estesa

Maggiore flessibilità nell'offerta senza rischi di scorte di materie prime stagionali. **La durata dei prodotti è estesa e stabile** che garantisce sia la sicurezza igienica che organolettica dei piatti.

3 RIDUZIONE SIGNIFICATIVA DEI COSTI OPERATIVI

Controllo Costi

- Precisione assoluta nel **controllo del food cost**, con costi predefiniti per ogni piatto.
- Eliminazione degli sprechi grazie al sistema di cottura su ordine **(vendo 1 e produco 1).**
- Controllo preciso delle **porzioni vendute.**
- Riduzione errori umani nella **preparazione dei piatti.**

Gestione Magazzino

- Ottimizzazione drastica degli **spazi di magazzino** e facilità per l'ordine delle merci.
- Inventario semplificato con **meno referenze da gestire.**
- Minori operazioni di **ricevimento merci** da fornitori.
- Riduzione dei **costi amministrativi** per la gestione di più fornitori.

Manutenzione

- Riduzione delle attrezzature necessarie con conseguente **semplificazione della manutenzione** ordinaria.
- Meno **attrezzature** da mantenere e controllare regolarmente.
- Riduzione di **tempi e costi per l'assistenza tecnica.**
- Sistema più affidabile con **minori rischi di guasto.**

-70%
RISPARMIO ENERGETICO

100%
CONTROLLO FOOD COST

50%
OTTIMIZZAZIONE SPAZI

-90%
COSTI DI MANUTENZIONE

-40%
RIDUZIONE CONSUMI IDRICI

4 OTTIMIZZAZIONE DEL COSTO DEL LAVORO

Personale meno specializzato

- Facilita il reclutamento di **nuovo personale** non necessitando di conoscenze specifiche.
- Riduce i **tempi e i costi di formazione.**
- Diminuisce il **costo di inquadramento** dei collaboratori.

Ambiente di lavoro migliore

- Assenza di calore eccessivo in cucina.
- Eliminazione di **odori sgradevoli** durante la preparazione.
- Condizioni di lavori più **confortevoli per lo staff.**
- Riduzione dei rischi operativi e **maggiore sicurezza** per gli operatori.

Organizzazione flessibile

- Lavoro concentrato **solo nei momenti di rush.**
- Riduzione drastica del **tempo di preparazione** ingredienti.
- Maggiore flessibilità **nella gestione dei turni.**

PRIMI PIATTI

Fusilli al Pesto

Peso 350 gr
Tempo 2 min

Vegetarian

Maccheroni all'Amatriciana

Peso 350 gr
Tempo 2 min

Lactosio Free

Risotto ai Funghi Porcini

Peso 350 gr
Tempo 2 min

Vegetarian

Penne al Pomodoro

Peso 350 gr
Tempo 2 min

Vegan

Gnocchi alla Sorrentina

Peso 350 gr
Tempo 2 min

Vegetarian

Maccheroni Cacio e Pepe

Peso 350 gr
Tempo 2 min

Vegetarian

PRIMI PIATTI

Tortellini Panna e Prosciutto

Peso 300 gr
Tempo 2 min

Fusilli al Ragù

Peso 350 gr
Tempo 2 min

Lactosio Free

Risotto allo Zafferano

Peso 350 gr
Tempo 2 min

Vegetarian

Penne all'Arrabbiata

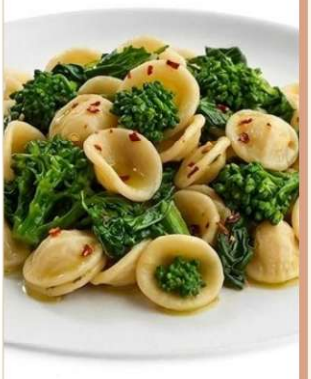
Peso 350 gr
Tempo 2 min

Vegan

Gnocchi Gorgonzola e Pistacchio

Peso 350 gr
Tempo 2 min

Vegetarian



Orecchiette Cime di Rapa

Peso 300 gr
Tempo 2 min

Vegan

SECONDI PIATTI

Pollo Carciofi e Peperoni

Peso 250 gr
Tempo 2 min

Lactosio Free

Polpette al Sugo

Peso 250 gr
Tempo 2 min

Spezzatino di Maiale

Peso 250 gr
Tempo 2 min

Lactosio Free

Parmigiana di Melanzane

Peso 250 gr
Tempo 3 min

Vegetarian

Luganega e Fagioli

Peso 250 gr
Tempo 2 min

Lactosio Free

LISTA PRODOTTI & ORDINI

Codice	Nome del Prodotto	Gr	Min	Tipo
— PRIMI PIATTI —				
IL102	Fusilli al pesto	350	2	Vegetarian
IL086	Maccheroni all'amatriciana	350	2	Lactosio Free
IL106	Risotto ai funghi porcini	350	2	Vegetarian
IL101	Penne al pomodoro	350	2	Vegan
IL018	Gnocchi alla sorrentina	350	2	Vegetarian
IL100	Maccheroni cacio e pepe	350	2	Vegetarian
IL104	Tortellini panna e prosciutto	300	2	
IL099	Fusilli al ragù	350	2	Lactosio Free
IL098	Risotto allo zafferano	350	2	Vegetarian
IL119	Penne all'arrabbiata	350	2	Vegan
IL118	Gnocchi gorgonzola e pistacchio	350	2	Vegetarian
IL117	Orecchiette cime di rapa	300	2	Vegan
— SECONDI PIATTI —				
IL109	Pollo carciofi e peperoni	250	2	Lactosio Free
IL108	Polpette al sugo	250	2	
IL110	Spezzatino di maiale	250	2	Lactosio Free
IL033	Parmigiana di melanzane	250	3	Vegetarian
IL111	Luganega e fagioli	250	2	Lactosio Free

Consulta il nostro catalogo online