

MSZÉSZ - innovációs pályázat

az
„ÉV TECHNOLÓGIAI ÚJÍTÁSA”

NYISSUNK PÉKSÉGET!

AVAGY B-TERV HOTELEKNEK

Pályázó: Coffee & Drink Systems Kft. társult tag

Budapest, 2020 Október 30.

Mi lehet jobb, mint a frissen sült kenyér illatára ébredni?

Egy szálloda, ami olyan „otthonos” terméket kínál, mint a friss kenyér,
hogyan éreznék magukat?

Majd azt a pékárut kóstolhatják, ami helyben készült. Hozzáadott érték.

Jól hangzik,...

...de ez most több annál!

NYISSUNK PÉKSÉGET!

AVAGY B-TERV HOTELEKNEK

TARTALOMJEGYZÉK

A FELVETÉS // 4

A TERMÉKRŐL // 5

A TERMÉK/SZOLGÁLTATÁS INNOVATÍV JELLEGE // 6

ELŐNYE SZÁLLODAÜZEMELTETŐK SZÁMÁRA // 7

VAN, AHOL MÁR MEGVALÓSULT // 8

CÉGÜNKRŐL // 9

TALÁLKOZHATTUNK MÁR // 10

NYISSUNK PÉKSÉGET! AVAGY B-TERV HOTELEKNEK

A 2020-as év a szálloda- és vendéglátóipar számára a már mindenki előtt unásig túltárgyalt szomorú helyzetet hozta.

Aki tudott, ötleteken gondolkozott a túlélésért.

Már a tavasz közepén felvetettük, hogy olyan újítás lehet jó, ami úgy hoz bevételt, hogy nem kizárólag a hagyományos szállodai szolgáltatásból ered.

Mi lenne, ha a szálloda nyitna a külvilág irányába? Olyan szolgáltatással jelentkezne, amit saját erőforrásaival el tud látni úgy, hogy nem kell felvenni hozzá új szakembert, de el sem kell bocsájtani senkit.

Csak olyan szolgáltatás lenne jó, ami a „nehéz időket” követően is hasznos lehet. Ami összeilleszthető a szálloda normál működésével.

NYISSUNK EGY PÉKSÉGET!

Jó, de most akkor ki lesz a pék? Mitől lesz jó a kenyér?

Jöjjön hát a technológia.

Nézzük tehát:



NYISSUNK PÉKSÉGET! AVAGY B-TERV HOTELEKNEK



A TERMÉKRŐL

A termék, vagyis inkább az újítás ötlete ebben az esetben egy komplex szolgáltatási csomag, amely új oldalról juttathatja bevételezhez a szállodát.

A WIESHEU ma a világ sütőfejlesztői közt is meghatározó, innovatív gyártó. Kifejezetten programozható látványkemencékre koncentrálna a fejlesztéseit. Olyan berendezéseket állít elő amelyek kezelése bárki számára egyszerűen elsajátítható. Üzemeltetésük tervezhető és energiahatékony.

Ajánlatunk egy integrált részleg vagy különálló pékség beindítása a szállodán belül, amely WIESHEU kemencével van felszerelve. Ez kapcsolódhat a szálloda meglévő infrastruktúrájához, vagy lehet attól független rész. Lényege, hogy önálló termelő egység, amely kielégíti egyrészt a szálloda belső igényeit, de ennél jóval nagyobb kapacitásra is képes, azaz külső igényeket is kiszolgálhat. Ilyen lehet a szálloda környékét akár napi pékárúval ellátni képes kis pékség. De akár egy „Friss Pékség Reggeliző” egységgé is bővíthető. Továbbgondolva egyéb beszállításra is termelhet, például egy iskolának, kórháznak, egyéb étkeztetést nyújtó intézmény számára...

Coffee & Drink Systems Kft

H-1211 Budapest, Színesfém utca 12-14.
www.gasztrosutok.hu • Tel: +36 1 278 2010



NYISSUNK PÉKSÉGET! AVAGY B-TERV HOTELEKNEK

A TERMÉK/SZOLGÁLTATÁS INNOVATÍV JELLEGE

Egy WIESHEU, élvonalbeli, automatizált sütőberendezés komoly kapacitásbővülést adhat a szálloda konyhája / péksége számára úgy, hogy nem szükséges hozzá feltétlenül szakmailag képezett személyzet. A WIESHEU sütőit „bárki” képes használni, így akár egy személy is képes lehet egy kis reggelizőt üzemeltetni. Azaz a szálloda meglévő dolgozói is működtethetik. Így nem jár bérnövekedéssel, de jelentős kapacitásbővüléssel, extrabevételi lehetőségével igen!

„akár egy személy képes lehet
egy kis reggelizőt üzemeltetni...”



NYISSUNK PÉKSÉGET! AVAGY B-TERV HOTELEKNEK

ELŐNYE SZÁLLODAÜZEMELTETŐK SZÁMÁRA

Az ötlet alapvetően arra fókuszál, hogy a szállodák üzemeltetői a jelenlegi COVID helyzetben még inkább érzékenyek mindennemű bevételkiesésre. Ez a terv pedig már relatív kis ráfordítással is úgy képes extra bevételhez juttatni a szállodát, hogy az egyébként is rendelkezésre álló helyen, a meglévő humánerőforrással működtethet egy olyan szolgáltatást, ami többre képes annál, mint „csak” a szállodát ellátni.

Ez a befektetés a „nehéz időket” követően is bevételnövelő tényező maradhat. Az, hogy mekkora extraprofithoz juttathatja az üzemeltetőt, az természetesen a helyi adottságoktól is, de a marketingbevezetettségtől is függ...



Coffee & Drink Systems Kft

H-1211 Budapest, Színesfém utca 12-14.
www.gasztrosutok.hu • Tel: +36 1 278 2010



NYISSUNK PÉKSÉGET! AVAGY B-TERV HOTELEKNEK

VAN, AHOL MÁR MEGVALÓSULT!

A COVID megszorítások bejelentésének napján, a tavaszi MSZÉSZ ülésen több szállodavezető jelezte, hogy nyitottak alternatív megoldásokra. Ekkor hangzott el a HOTEL-PÉKSÉG ötletünk és jó fogadtatásra talált.

A Martfű Termál SPA szálloda vezetője már akkor jelezte komoly érdeklődését ezen „B-terv” iránt. A döntés előkészítésként a nyár folyamán a tulajdonosok több helyszínen részletesen megismerték a helybensütési technológiákat mélyfagyasztott és helyben előállított pékárukkal egyaránt.

Szeptemberben megrendelték, októberben már beüzemelésre került egy WIESHEU Minimat 64M/64M Vario Comfort (programozható) vezérlésű dupla kemencerendszer. Ezúttal nem egy áruházban vagy üzemanyagtöltő-állomáson, hanem egy színvonalas szállodában!

A Martfű Termál SPA-ban a WIESHEU kemencék kezdetben a hotelt látják el helyben sült, friss péksüteményekkel. A továbbiakban a környező lakosság kiszolgálása felé is nyitnak. Később saját gyártású termékekkel, sütési élményprogramokat is kínálnak majd a vendégeiknek!



Coffee & Drink Systems Kft

H-1211 Budapest, Színesfém utca 12-14.
www.gasztrosutok.hu • Tel: +36 1 278 2010



NYISSUNK PÉKSÉGET! AVAGY B-TERV HOTELEKNEK

BEMUTATKOZUNK

A COFFEE & DRINK SYSTEMS Kft. több évtizede foglalkozik sütőberendezésekkel. Értékesítünk és szervizelünk. Jól ismerjük az élelmiszeripari berendezések piacának szereplőit, helyszíneit, szokásait. Tisztában vagyunk a szektor helyzetével, trendjeivel. Partnereink elvárásaira reagálva folyamatosan bővülő, erősödő, és továbbra is fejlődő cég vagyunk.

Tudatában vagyunk, hogy sikerünk része az általunk értékesített berendezések karbantartási- és szervizháttér területén nyújtott szolgáltatásunk gyorsasága, és szakmai színvonala.

Magyarország teljes területén, a legnagyobb üzlet-hálózatok sütőegységeit szervizeljük. Eljutunk az ország bármely távoli üzleteibe is. A hibabejelentésekre a lehető legrövidebb idő alatt megoldást nyújtunk.

Az elmúlt években telepített több ezer sütő szerviztapasztalatával cégünk ezen a területen egyedi szaktudás birtokában van. Technikuskollégánk

rendszeresen konzultálnak és osztják meg egymással a legfrissebb ismereteiket. Erősségünk a csapatmunka, mindent elkövetünk, hogy ne hagyjunk hátra működésképtelen sütőt. Ezt partnereink már megtapasztalták, mi pedig azon vagyunk, hogy megtartsuk bizalmukat.

Cégünk a kapcsolódó, kiegészítő termékek és eszközök piacán is tevékenykedik, a WIESHEU sütők mellett, az ATOLLSPEED nagysebességű sütők, grillek, kombipárolók, kenyérszeletelők, vagy melegentartók szervizelését is ellátja. Forgalmazzunk és szervizeljük a ZUMMO gyümölcspréseket. Emellett a BRITA PROFESSIONAL vízkezelőinek forgalmazásával a szolgáltatási helyszíneken, az adott feladatokhoz biztosítjuk a megfelelő, tudatos vízkezelést. Így egy élelmiszerekkel foglalkozó vállalkozás gépesített háttérének szervizfeladatait is szükségszerűen képesek vagyunk ellátni. Legyen szó akár egy kis cukrászdáról, pékségről, élelmiszerüzlet-hálózatról vagy étteremláncról.

Coffee & Drink Systems Kft

H-1211 Budapest, Színesfém utca 12-14.
www.gasztrosutok.hu • Tel: +36 1 278 2010



NYISSUNK PÉKSÉGET! AVAGY B-TERV HOTELEKNEK**TALÁLKOZHATTUNK MÁR**

A COFFEE & DRINK SYSTEMS Kft. 2019 óta rendes társult tagja az MSZÉSZ-nek.

Aktív tagként részt veszünk a szövetség rendezvényein. Jelen vagyunk minden MSZÉSZ ülésen. Igyekszünk megismerni a szektor szereplőinek elvárásait. Ezekből a tapasztalatokból próbálunk üzleti lehetőségeket ajánlani és jó partneri viszonyt kialakítani a szállodatulajdonosokkal és üzemeltetőkkel.

Reméljük, hogy pályázatunkkal segíthetünk a szállodaipar szereplőinek és hozzájárulhatunk a nehéz idők sikeres átéléséhez.

Tisztelettel:

PINTÉR CSABA, kereskedelmi igazgató

Budapest, 2020 Október 30.

Fókuszban az elégedett vendég!
Mi hatékony eszközöket biztosítunk Önöknek az egyre jobb elégedettségi mutatóikhoz.

ZUMM
Citrusprésekben friss italok azonnal!
Frissen, helyben készülő italok
Hatókony és gyors préselés
Higiénikus és tiszta működés

WIESHEU
látványsütők
A frissen sült pékáru illata rabul ejt...

Atollspeed
nagy sebességű, hibrid sütőberendezések
Frissen sült kenyérszékely villámgyorsan!
Atollspeed hibrid sütővel könnyedén!
TÖBB MINT 1:00 PERC ALATT

BRITA PROFESSIONAL
vízkezelő rendszerek
kávégépekhez, vízgépekhez, jegeszítő berendezésekhez, mosogatógépekhez

Coffee & Drink Systems
értékesítés és szerviz
+36 20 318 47 25
+36 1 278 20 10
info@coffees.com