



**The Nice Kitchen®**



**One group  
One style  
One kitchen**


**coldline**

 **modular**


**NEVO**



**LINDEK**



**Integrierte Technologie  
für den Gastrobetrieb.  
The Nice Kitchen produziert  
eine ganze Reihe ergänzender  
Lösungen, die nach Kriterien  
der Kompatibilität in Bezug  
auf Größe, Ästhetik und  
Technologie entwickelt wurden.**



**Die Produktion ist unsere Stärke.**  
Die modernen Produktionszentren von The Nice Kitchen befinden sich in Italien und erstrecken sich über eine Fläche von 50.000 m<sup>2</sup> in 12 Betriebsstätten, die eine Produktion von mehr als 45.000 Einheiten pro Jahr ermöglichen.

A chef in a white uniform is leaning over a black tray filled with small, ring-shaped pastries. He is looking down at the pastries with a focused expression. Another person's arm and shoulder are visible on the left side of the frame, also looking at the tray. The background shows a kitchen environment with stainless steel surfaces and equipment.

**The Nice Kitchen Academy.  
Der Ausbildungsraum  
für Gastronomen.  
Ein Weg, um zu lernen,  
wie man ein Restaurant  
erfolgreich führt.**

**Die Marken von TNK.  
Ergänzen sich.**

**coldline**



- Kühlung**  
 Schockfroster  
 Kühlschränke  
 Kühlische  
 Auftauschränke  
 Gärunterbrecher  
 Vitrinen für Zutaten

**modular**



- Kochen**  
 Elektro und Gas Sortiment  
 Induktions Kochgeräte und  
 Infrarot Kochgeräte  
 Stabile Arbeitsplatte und  
 Fritteuse Tischgeräte  
 Fritteusen  
 Pastakocher  
 Bain-maries  
 Grills  
 Bratplatten  
 Brasiere

**NEVO**



- Öfen**  
 Öfen für Gastronomie  
 Öfen für Backwaren  
 Konvektionsöfen  
 Dampfofen  
 Kombiöfen

**TU  
LS**



- Neutrale Elemente**  
 Tische  
 Wandschränke  
 Schränke  
 Spülbecken  
 Dunstabzugshauben  
 Regale  
 Wägen

**LINDEK**



- Waschen**  
 Gläserspülmaschinen  
 Geschirrspülmaschinen  
 Geschirrspüler unter der Theke  
 Geschirrspülmaschinen mit  
 Haube



**The Nice Kitchen  
Philosophie.  
Übergreifende Kompatibilität.  
Gemeinsames Design.  
Integrierte gemeinsame.**

**Übergreifende Kompatibilität.**  
Harmonische Höhen und Tiefen,  
ausgerichtete Elemente und  
Ebenen für ein ergonomisches  
Küchensystem.



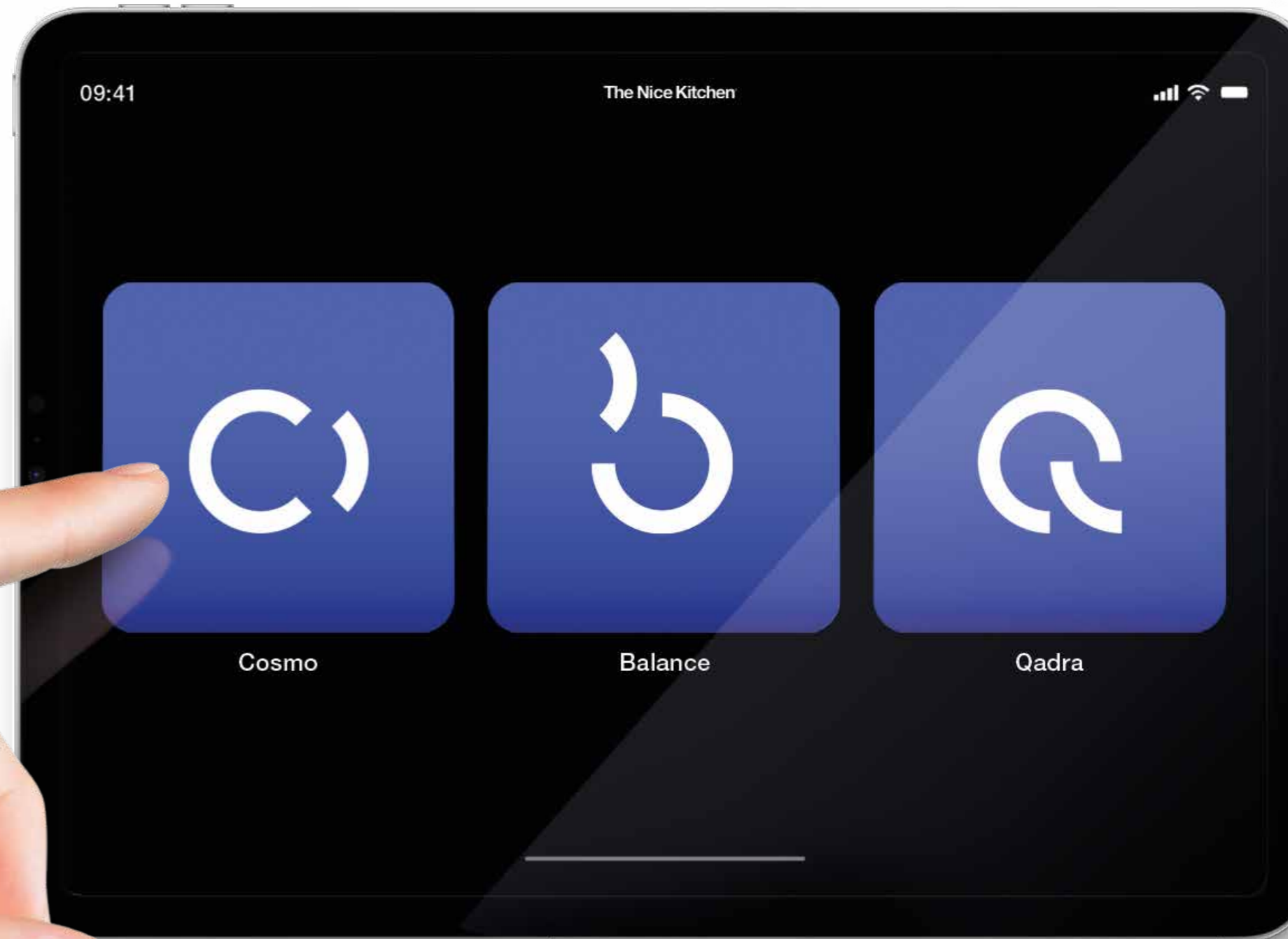


## Gemeinsames Design.

Eine konsistente Ästhetik vermittelt eine harmonische Atmosphäre und erhöht die Bedienerfreundlichkeit.



**Integrierte kompatible Technologie.**  
Geräteüberwachung,  
Energieoptimierung und  
Restaurantmanagement,  
alles in einer Hand.





 **cosmo**

**Die Küche in deinen Händen.**  
Cosmo ist die innovative  
Wi-Fi-Technologie, mit der  
Sie alle in der Küche vorhandenen  
Geräte von The Nice Kitchen  
verbinden und mit einer einzigen  
App fernüberwachen können.

## Keine überflüssigen Apps. Mit Cosmo spricht die Küche die gleiche Sprache.



**Benachrichtigungen und Warnungen.** WhatsApp- oder SMS-Nachrichten benachrichtigen Sie, wenn die TNK-Technologie nicht ordnungsgemäß funktioniert.



**Haccp-Bericht.** Mit der Cosmo-App können Sie die täglichen Haccp-Berichte herunterladen und die vorherigen einsehen.



**Software-Update.** Die TNK-Software erhält regelmäßig Updates mit den neuesten entwickelten Funktionen.



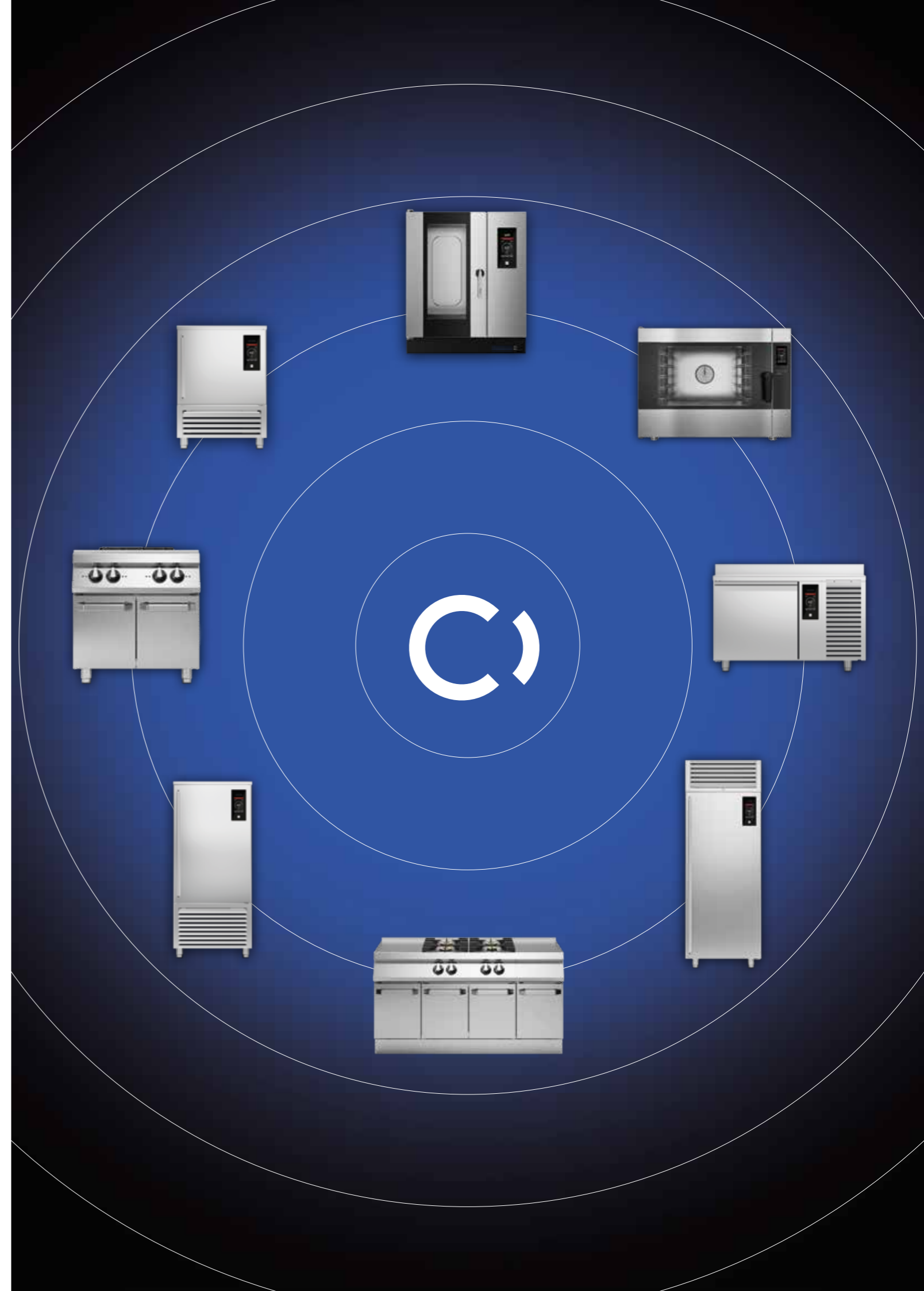
**Arbeitsplanung.** Küchenaufgaben und Arbeitszyklen können von der CosmoApp geplant werden.



**Service.** TNK erfasst in Echtzeit die Betriebsdaten der Geräte für schnelle und punktuelle technische Eingriffe.



**Vorausschauende Wartung.** Cosmo vergleicht die Leistung mit der idealen Leistung. Bei signifikanten Abweichungen empfehlen wir Wartungsarbeiten.





**100% Performance  
bei 50% Leistung.  
Balance ist die einzige  
Wi-Fi-Technologie, mit der  
Sie 100% der Leistung Ihrer  
Geräte in der Küche nutzen  
können, wenn Sie nur 50%  
der Nennleistung verwenden.**

**Verschwenden Sie keine Energie.**  
Balance steuert die Energie und spart Fixkosten für das Unternehmen.



**Keine Anlagenkosten.**  
Balance eliminiert dank der Wi-Fi-Verbindung die Kosten für Bau- und Elektroarbeiten, die für traditionelle Systeme erforderlich sind.



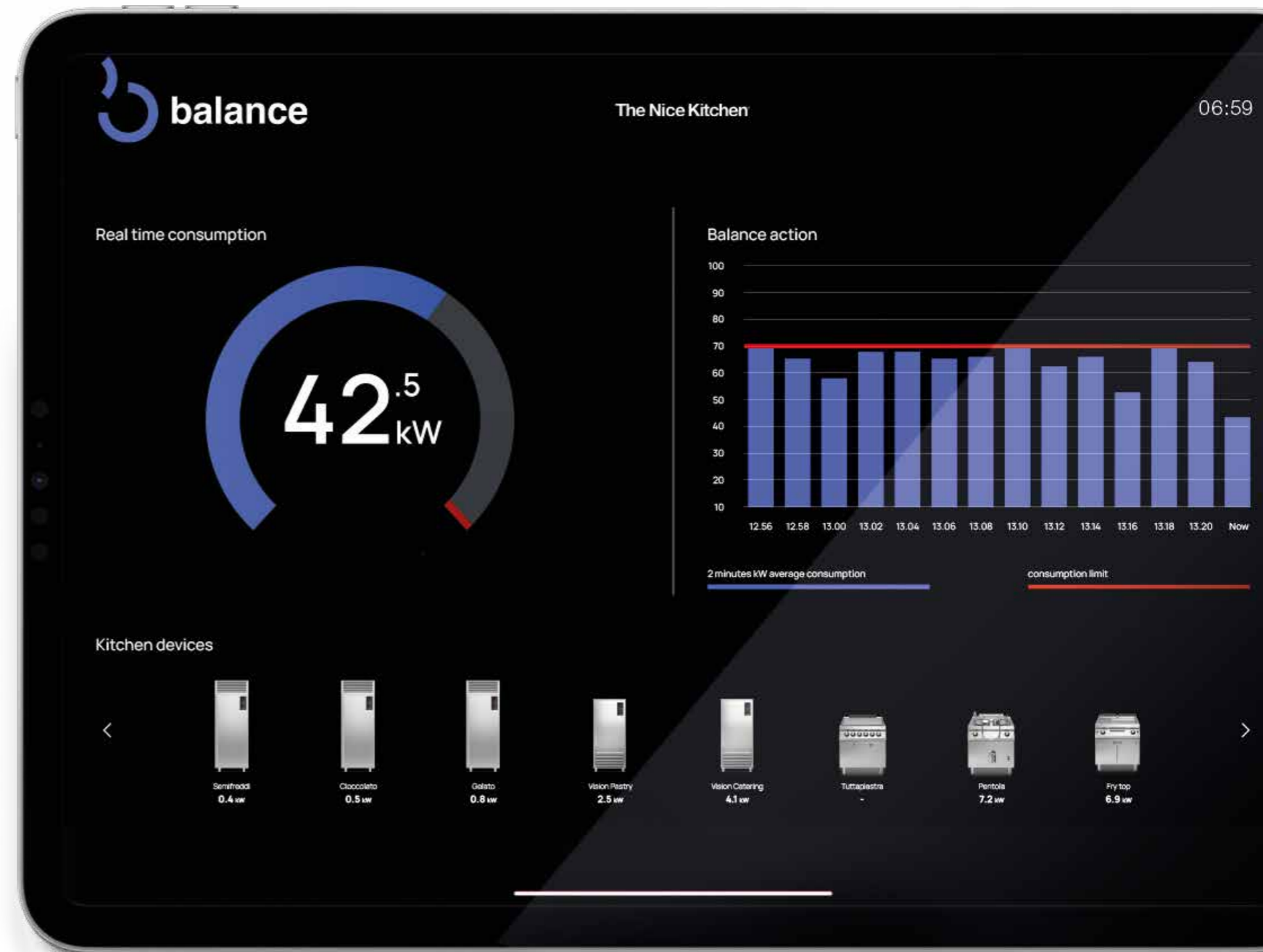
**Alles unter Kontrolle.**  
Mit Balance können Sie die Stromaufnahme jeder einzelnen Einheit in Echtzeit überwachen.



**Nur die verfügbare Energie.**  
Balance ermöglicht eine effiziente Küche auch an Orten mit begrenzter Energieverfügbarkeit.



**Einsparungen.**  
Ungenutzte Energie wird zu einer Einsparung von Tausenden von Euro pro Jahr.





**Das erfolgreiche Unternehmen wird mit Daten verwaltet. Qadra ist das ERP, das das Restaurant-Unternehmen betreibt, es ermöglicht Ihnen, Kosten zu senken und Gewinne zu maximieren. Zusammen mit Cosmo und Balance schafft es ein einziges System, das vollständig von der Küche bis in den Gastraum integriert ist.**

## Verbessern Sie die Kontrolle über Ihr Unternehmen.

Verwalten Sie Ihr Unternehmen, indem Sie Schlüsselbereiche überwachen.



**Bestellungen.** Sammelt die Bestellungen, im Restaurant und online, informiert über die Produktions- und Servicezeiten.



**Einkauf.** Bietet Bestellungen an bevorzugte Lieferanten an und überwacht den Lagerbestand.



**Auslieferungen.** Lebensmittel-Gerichte Lieferungen perfekt in das traditionelle Restaurant integriert.



**Produktion.** Verwaltet die Produktion in der Küche, terminiert die eingehenden Aufträge, die Herstellungszeiten von Halbzeugen und fertigen Platten.



**Leistungen.** Überwachen Sie den Verkauf, verwalten Sie Lebensmittelkosten und Margen, um das Unternehmen bewusst zu verwalten.



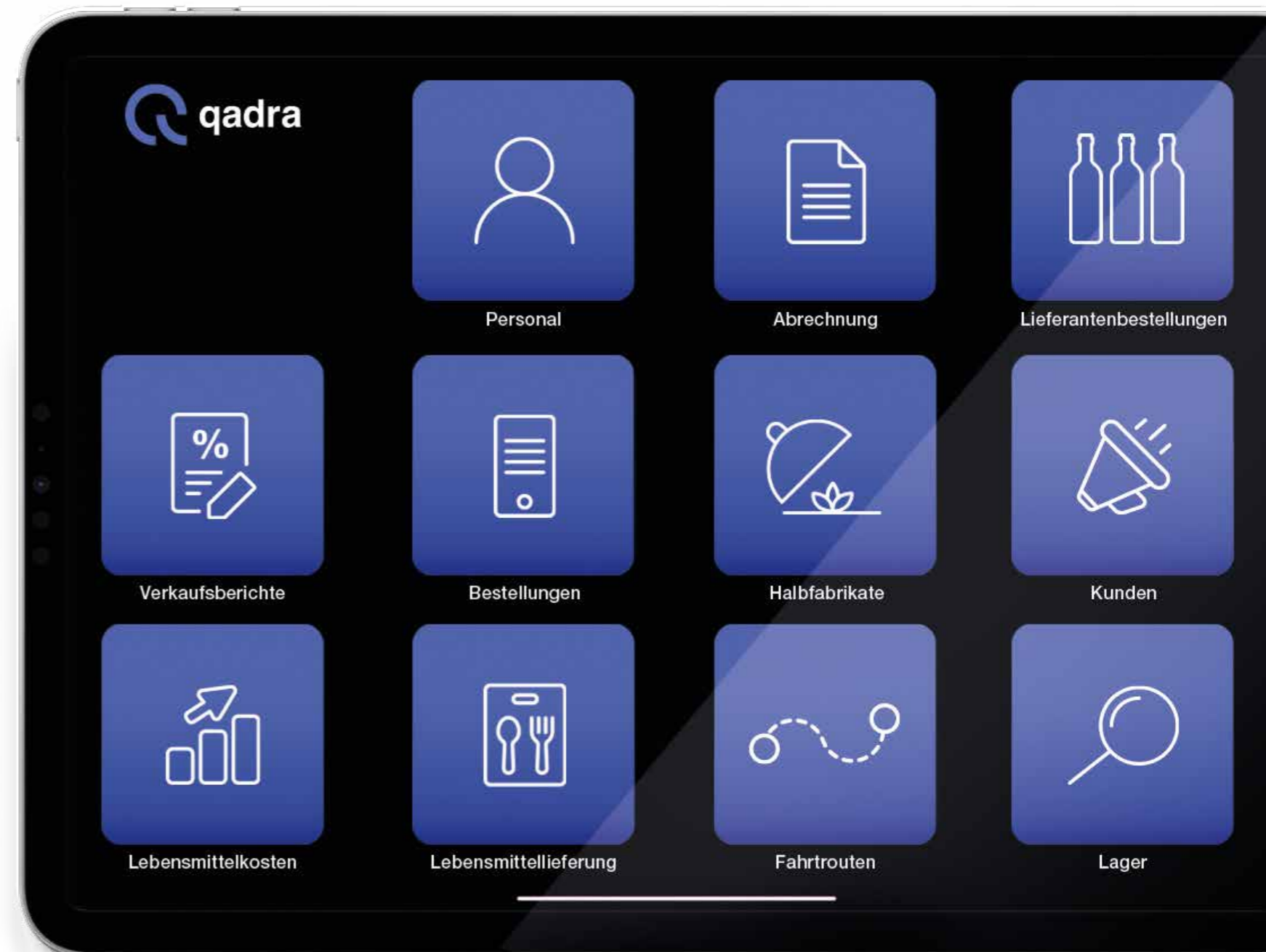
**Marketing.** Profilieren Sie Ihre Kunden und Konsumgewohnheiten. Verwalten Sie Fidelity-Karten, Werbegutscheine und wiederaufladbare Karten.



**Kassensystem.** Erstellt elektronische Belege und Rechnungen und lädt das Lager automatisch herunter.



**Personal Management.** Personalkosten, Betriebsabläufe und Mitarbeiterschulungen.





## Bestellungen.

### Küche, Lieferung und Take-Away immer synchronisiert.



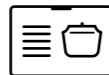
**Digitale Bestellungen.** Online- und Vor-Ort-Bestellungen werden automatisch in der richtigen Ausführungssequenz gespeichert.



**Tischkarte.** Das Layout der Halle kann mit einem einfachen Tastendruck geändert werden, um Plätze hinzuzufügen, Tische zu verbinden oder zu trennen.



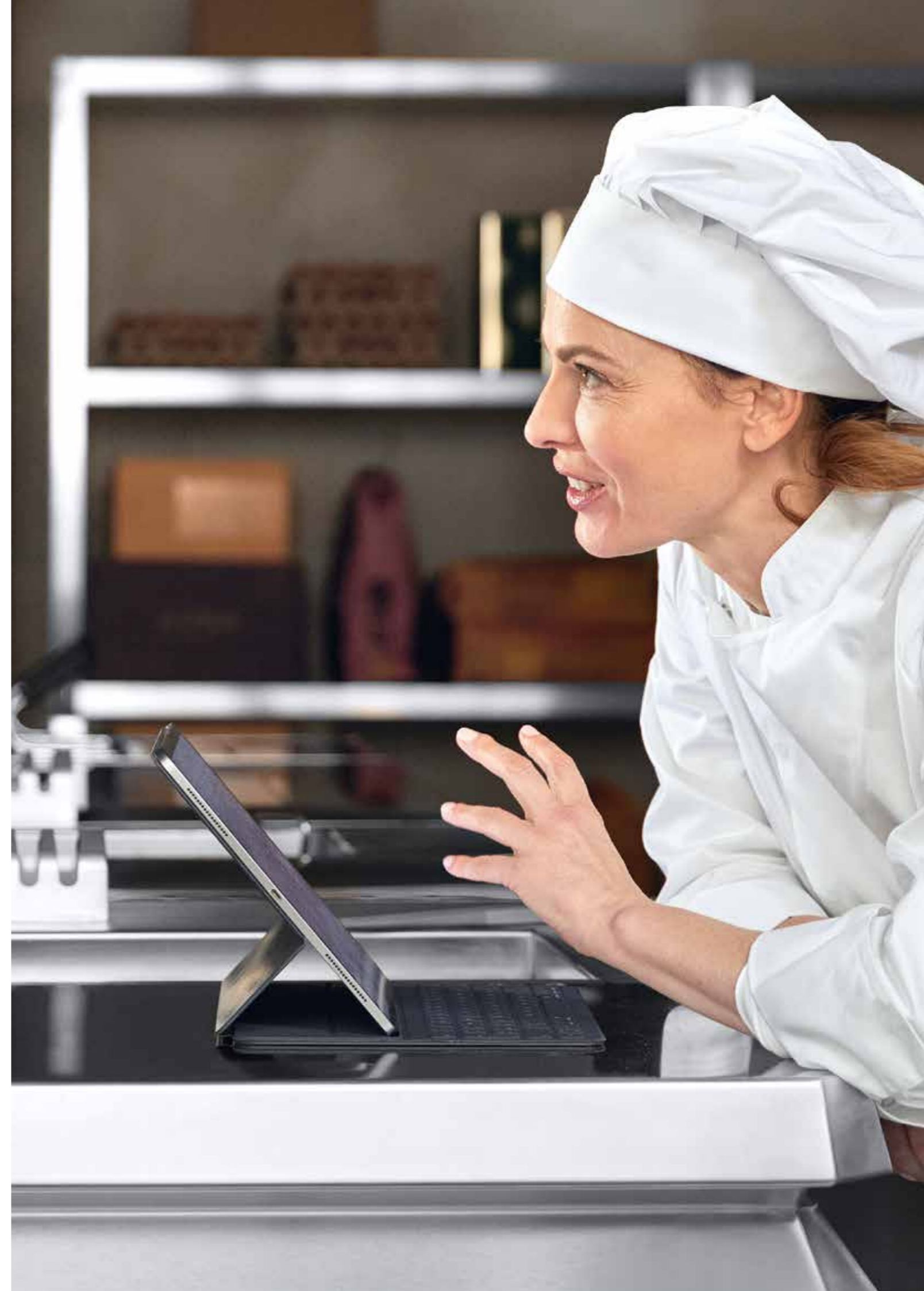
**Gehen Sie und warten Sie.** Gasträum und Küche kommunizieren in Echtzeit. Die Kellner genehmigen mit einem digitalen 'Go' die Zubereitung der Gerichte und erleichtern so die Arbeit der Brigade.



**Kitchen monitor.** Die Befehle werden nach Priorität und Produktionszeit angezeigt. Die Bestellung, ganz oder teilweise, kann für den Pass oder den Vorbereitungsbereich gedruckt werden.



**QR menu.** Saisonale Vorschläge, außergewöhnliche Veranstaltungen, neue Gerichte: Das digitale Menü ist immer auf dem neuesten Stand und für Kunden mit einem praktischen QR-Code erreichbar.



## Produktion. Die Organisation schafft Effizienz.



**Stückliste.** Zutaten, Halbfabrikate mit entsprechenden Mengen, Arbeitsgängen und Geräten, die am Produktionsprozess der Gerichte beteiligt sind.



**Abfälle.** Prozentuale Definition des Abfalls für jede Zutat, um den Einkauf zu kalibrieren und die Lebensmittelkosten korrekt zu berechnen.



**Halbzeuge.** Haltbarkeit, Mindestlagerbestand und Mindestproduktionscharge für ein effektives Cook&Chill.



**Standorte.** Für Zutaten und Halbfabrikate wird ein Standort zugewiesen, der Ordnung schafft und die Zubereitung beschleunigt.



**Zutaten.** Anagraphische Zutaten mit Preis, Allergene und Nachbestellung beim Präferenzlieferanten.



**Kennzeichnung.** Die Daten der fertigen Halbzeuge und Platten werden in voller Übereinstimmung mit den HACCP-Normen auf Etiketten gedruckt.



## Einkäufe.

Alles unter Kontrolle, sogar mit geschlossenen Augen.



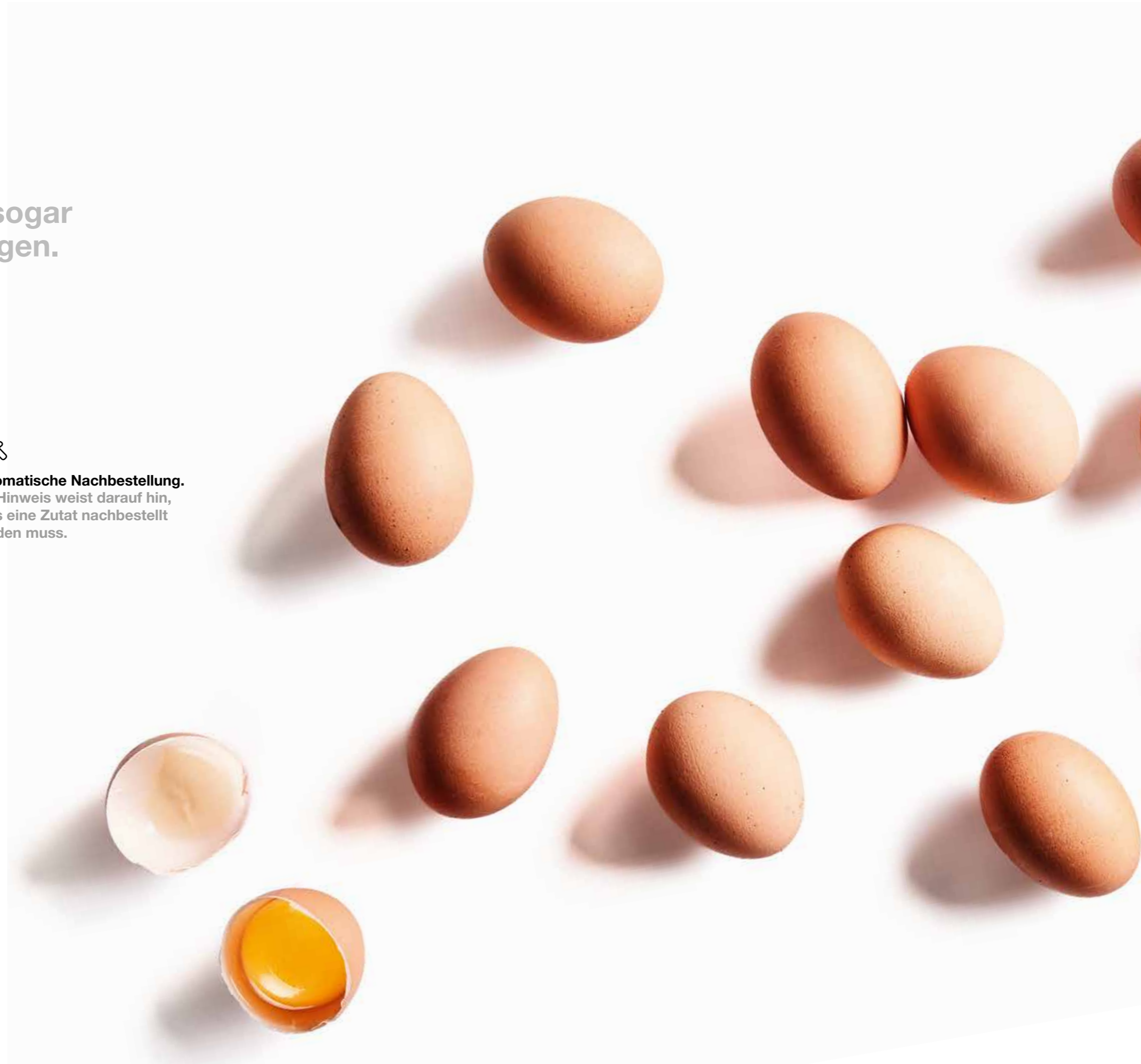
**Lager.** Käufe werden aufgezeichnet. Etwaige Kostenänderungen werden gemeldet, um Marginalitätsverluste zu vermeiden.



**Automatische Nachbestellung.** Ein Hinweis weist darauf hin, dass eine Zutat nachbestellt werden muss.



**Übersicht Lieferanten.** Die Namen und Kontaktdaten der ausgewählten Lieferanten sind geordnet und immer verfügbar, um das Tagesgeschäft zu erleichtern.



## Persönlich. Der Mehrwert eines eingespielten Teams.



**Statistiken.** Rollen und Personalkosten werden in Registerkarten eingeteilt, die vom Administrator eingesehen werden können.



**Bonus.** Durchschnittlicher Kassensbon, Anzahl der servierten Gedecke, verkaufte Gerichte und andere Informationen, um die Arbeit jedes Mitarbeiters zu analysieren und die Verdienstvollsten zu belohnen.



**Selbst-Schulung.** Qadra schult das Personal, indem es Rezepte, Standorte, durchzuführende Operationen und Programme für TNK-Technologien angibt.



**Verfahren.** Ein gemeinsamer und wiederholbarer Arbeitsprozess ist die Grundlage für den Erfolg einer Aufgabe. Jeder Prozess ist für das gesamte Team zugänglich.



**Audit.** Eine Checkliste ermöglicht es Ihnen, die Einhaltung der Verfahren zu überprüfen und den Grad der Zufriedenheit zu dokumentieren.



# Food delivery.

## Eine neue Geschäftseinheit ohne Kosten.



**Home delivery.** Online-Menü integriert in die Website oder die sozialen Kanäle des Lokals.



**Business delivery.** Menüs für Unternehmen, die online bestellen und die Gerichte direkt im Büro erhalten.



**Benutzerdefinierte Gerichte.** Sie können die Variationen der Gerichte als Saucen oder Ergänzungen definieren.



**Heiß oder kalt.** Qadra definiert die Box, in die das Gericht unter Berücksichtigung der Betriebstemperaturen eingesetzt wird.



**Slot-Management.** Für jeden Lieferschlitz können Sie die maximale Anzahl der möglichen Gerichte einstellen.



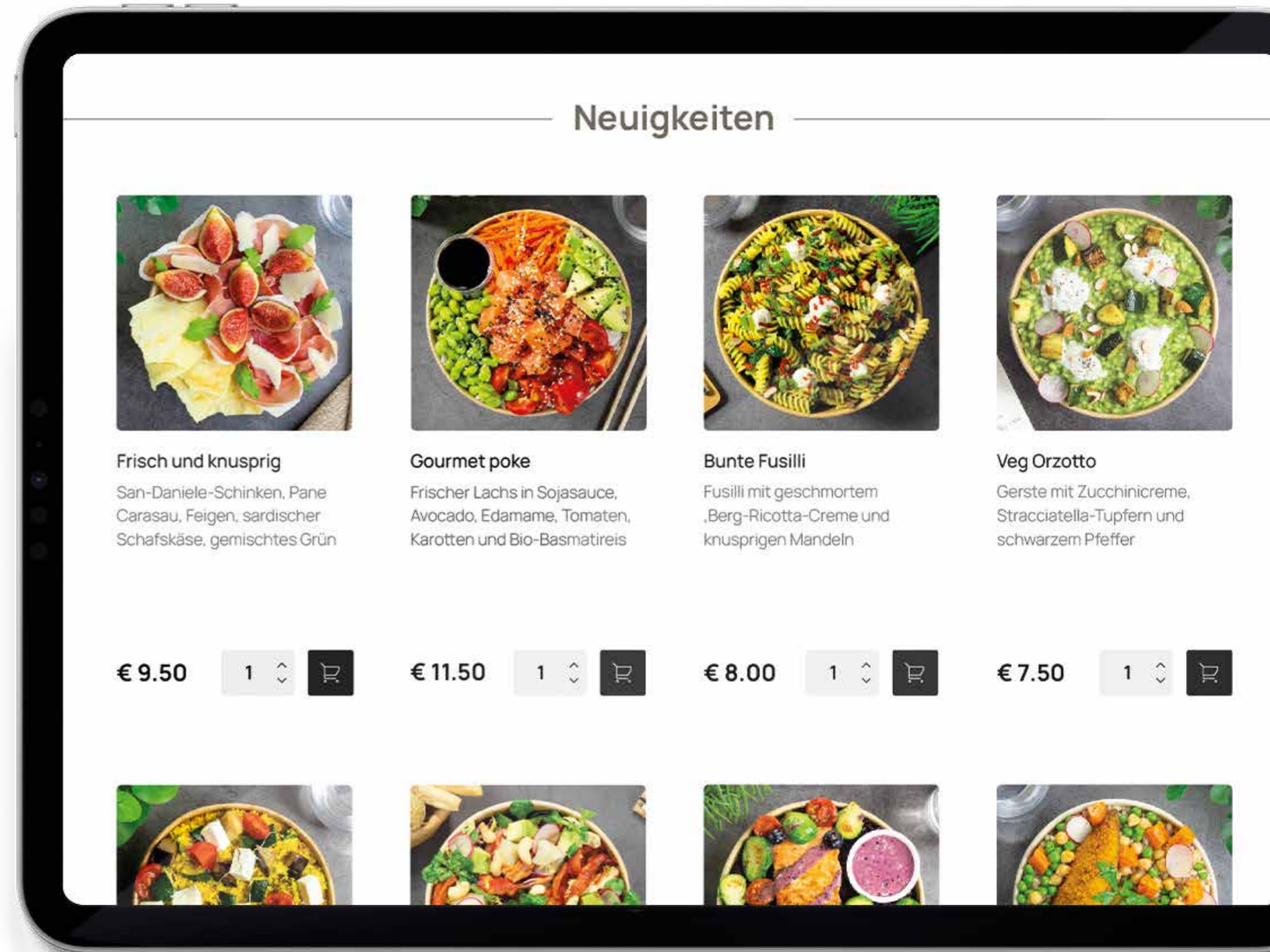
**Delivery areas.** Durch das Zeichnen der Lieferbereiche auf der interaktiven Karte können Sie die Lieferkosten differenzieren.



**Sichere Zahlungen.** Zahlungen erfolgen in absoluter Sicherheit. Der online generierte Umsatz wird Ihrem Konto regelmäßig gutgeschrieben.



**Routen optimieren.** Die Routen der Fahrer sind optimiert, um pünktliche Lieferungen zu gewährleisten und die Fracht zu maximieren.



## Marketing.

### Kundenpflege, ein wichtiger Wert.



**Lernen Sie Ihre Kunden kennen.** Mit Qadra erstellen Sie eine umfassende Datenbank, um Werbeaktivitäten zu entwickeln und eine fruchtbare Beziehung zu Ihren Kunden aufzubauen.



**Verbrauchspräferenzen.** Mit Qadra wissen Sie, wie oft eine Person von Ihnen gegessen hat, die durchschnittliche Quittung, Lieblingsgerichte und Weine. Informationen, die Ihnen helfen, den Service zu verbessern.



**Fidelity card.** Treuekarten, Gratis- und Prepaid-Karten sind in allen Restaurants einlösbar. Eine Aufladung mit Ticket, Kreditkarte und Bargeld ist verfügbar. Eine Benachrichtigung informiert den Kunden, wenn das Guthaben knapp wird.



**Ansprechende Fotos.** Wenn Sie Fotos Ihrer Gerichte online oder im digitalen Menü veröffentlichen, werden sie wünschenswerter und steigern Ihren Umsatz.



## Performance.

Sie kennen die Ergebnisse und treffen fundierte Entscheidungen.



**Verkaufsberichte.** Alle Verkaufsdaten stehen zur Verfügung, um Entscheidungen zu treffen, die auf zuverlässigen und objektiven Daten basieren.



**Kostenschwankungen.** Die Schwankungen der Einkaufspreise können die marginalität untergraben. Qadra überwacht jede Änderung durch die Meldung unerwünschter Erhöhungen.



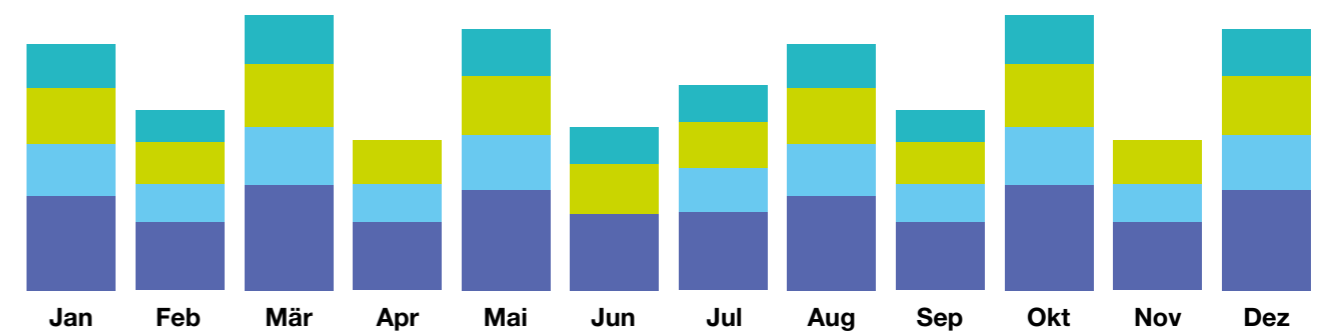
**Food cost und markup.** Qadra berechnet die Marginalität jedes Artikels unter Berücksichtigung der Produktionskosten und Rohstoffe.



**Tutor.** Entsprechen die Ergebnisse Ihren Erwartungen? Qadra überwacht für Sie die Leistung Ihres Unternehmens und warnt Sie, wenn Sie eingreifen müssen.



■ Pizzeria    
 ■ Restaurant    
 ■ Lieferung    
 ■ Weinstube



Gedecke <b>963</b>	Durchschnittlicher Bon <b>29,30</b>	Neue Kunden <b>72</b>	No show <b>23</b>
-----------------------	--	--------------------------	----------------------

## Abrechnung. Einfach, schnell und sicher.



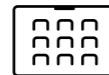
**Elektronische Rechnungsstellung.** Belege und Rechnungen werden mit den im Raum gesammelten Bestellungen und Online-Bestellungen synchronisiert. Alle Daten werden in das Dashboard integriert und überwacht, um die Leistung zu analysieren.



**Zahlungsmethoden.** Qadra ist intuitiv und begleitet Sie bei der Auswahl und Verwaltung der gängigsten Zahlungsmethoden.



**Werbeaktionen und Rabatte.** Für jeden Kunden oder jedes Unternehmen können Sie einen Standardrabatt festlegen oder gelegentliche Werbeaktionen erstellen. Qadra erkennt außergewöhnliche Bedingungen an und überlässt es Ihnen, sie anzuwenden.



**Offene Tische.** Wer hat nicht bezahlt? Qadra sagt es Ihnen, indem er automatisch die Tische auswählt, für die das Geld fehlt. Mit nur einer Berührung können Sie Ihre Zahlung verwalten.





# Ecosystem The Nice Kitchen.

Integrierte Technologie im Dienst von Menschen und Unternehmen.

 **cosmo**
 **balance**
 **qadra**



E-Commerce-Geschäft und Hauszustellung

Lieferoptimierung und Fahrzeugmanagement



Fernsteuerung von Geräten, Software-Updates, HACCP-Berichte



Planen des Auftragsdrucks



Energiemanagement und Verbrauchsreduzierung

Druck von Halbfertigprodukten und Haltbarkeitsetiketten

Standort-, Raum- und Lagerverwaltung

Verwaltung von Lieferboxen



Auftragserfassung konfigurierbare Tischkarte



Webmarketing, Kundenkarte und Werbeaktionen



Personalverwaltung und Selbstschulung



Automatische Nachbestellung bei Lieferanten



Fiskalkasse, Belegdruck, elektronische Rechnungen und Leistung



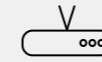
## Anschlussets und Managementsysteme für die Küche und den Saal.



Entdecken Sie die Preise mit Zusatzoptionen. Kontaktieren Sie Ihren Vertriebsmitarbeiter, um ein individuelles Angebot zu erhalten.



Balance Console



Balance Router



Balance Repeater (Verbindungsgerät)



Balance Hub



Balance Coldline-Set



Balance Modular-Set



Cosmo Kabelanschluss-Set



Cosmo WiFi-Anschluss-Set



Vision-Touchscreen  
Steuerung zur Kontrolle vom  
Aufbewahrungsschrank



Küchenmonitor



Drucker für Bestellungen



Android Digitale Kasse



Thermokassendrucker



iOS Digitale Kasse



Etikettendrucker



Android Bestell-Tablet



Wi-Fi-Router



iOS Bestell-Tablet



Wi-Fi-Repeater



POS-Terminal



Ausbildung



**Hauptsitz von Torreglia**

Via E. Mattei, 38 - 35038 Torreglia Padova - Italy  
Tel. +39 049.9903830

**Hauptsitz von San Vendemiano**

Via Palù, 93 - 31020 San Vendemiano Treviso - Italy  
Tel. +39 0438.7714

**info@thenicekitchen.com**  
**thenicekitchen.com**



**The Nice Kitchen®**