

**The Nice Kitchen®**





**One group  
One style  
One kitchen**

**coldline**

 **modular**

**NEVO**



**LINDEK**



**Tecnologia integrata  
per l'impresa ristorativa.  
The Nice Kitchen produce  
un'intera gamma di soluzioni  
complementari progettate  
secondo criteri di compatibilità  
dimensionale, estetica  
e tecnologica.**



**La produzione è la nostra forza.  
I moderni centri produttivi  
The Nice Kitchen hanno sede in  
Italia, si sviluppano su 50.000 mq  
in 12 stabilimenti operativi, per  
una produzione di oltre 45.000  
unità all'anno.**





**The Nice Kitchen Academy.**  
**Lo spazio formativo dedicato agli**  
**imprenditori della ristorazione.**  
**Un percorso attraverso il quale**  
**apprendere come guidare con**  
**successo un'impresa ristorativa.**



# I brands TNK.

Pensati per essere complementari.

**coldline**

**modular**



## **Refrigerazione**

Abbattitori di temperatura  
Conservatori  
Tavoli refrigerati  
Decongelatori  
Fermalievitazione  
Vetrine porta ingredienti

## **Cottura**

Cucine elettriche e gas  
Cucine induzione e infrarossi  
Frytop e tuttapiastra  
Friggitrici  
Cuocipasta  
Bagnomaria  
Griglie  
Pentole  
Brasiere

**NEVO**



**Forni**

Ristorazione  
Pasticceria  
Convezione  
Vapore  
Combi

**T  
U  
L  
S**



**Elementi neutri**

Tavoli  
Pensili  
Armadi  
Lavelli  
Cappe aspiranti  
Scaffali  
Carrelli

**LINDEK**



**Lavaggio**

Lavabicchieri  
Lavaoggetti  
Lavastoviglie sottobanco  
Lavastoviglie a cappotta



**La filosofia  
The Nice Kitchen.  
Compatibilità dimensionale.  
Design condiviso.  
Tecnologica integrata.**



**Compatibilità dimensionale.**  
Altezze e profondità condivise,  
elementi e piani allineati per  
un sistema cucina ergonomico.







## **Design condiviso.**

L'estetica comune crea un piacevole family feeling che migliora il comfort nell'utilizzo.

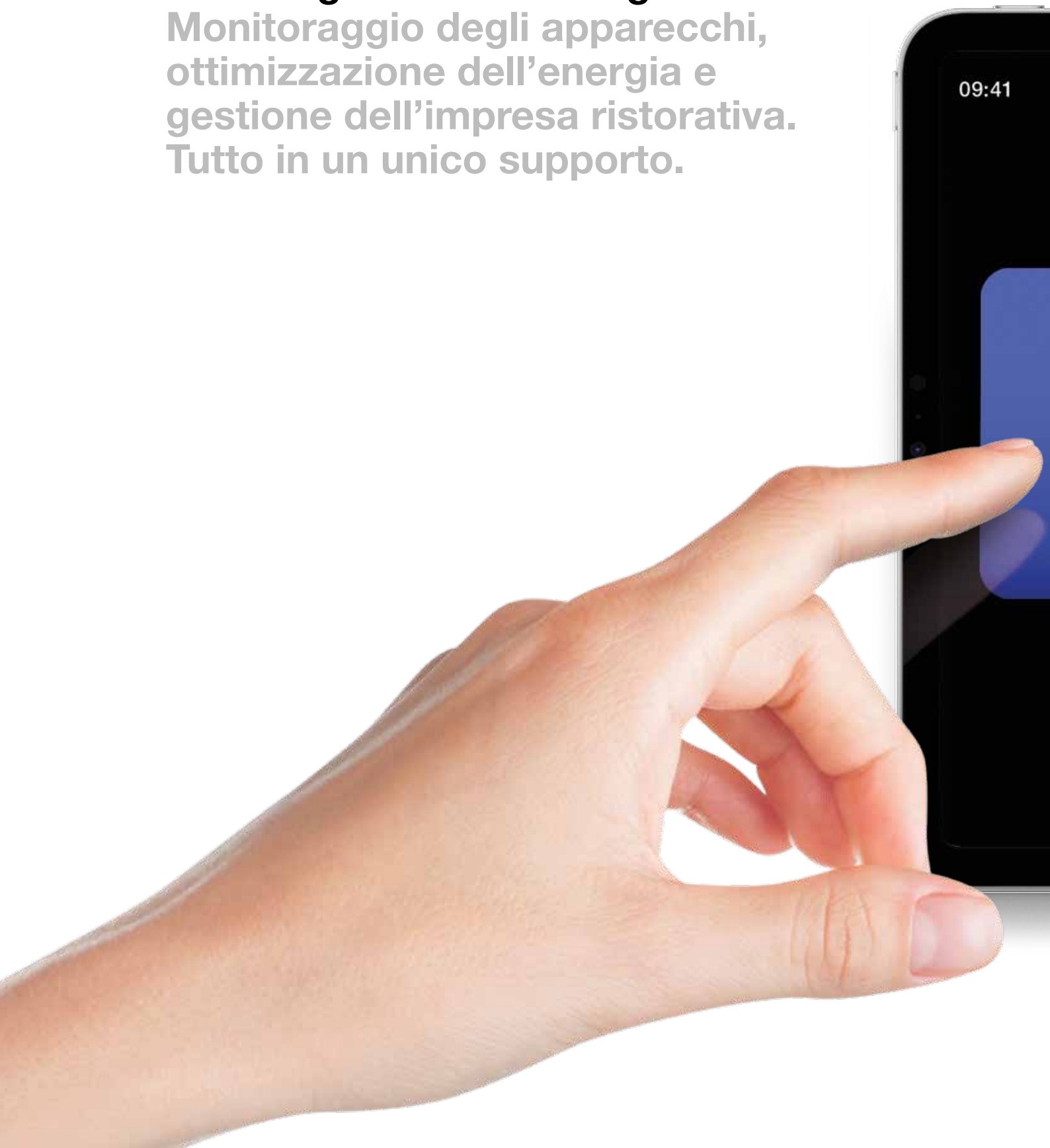








**Tecnologia comune integrata.**  
Monitoraggio degli apparecchi,  
ottimizzazione dell'energia e  
gestione dell'impresa ristorativa.  
Tutto in un unico supporto.



The Nice Kitchen



Cosmo



Balance



Qadra





Qubi



### SLOW COOKING

Roast beef

Fase 2 - 0720"



Sonde



70°C



20.3°C

Setpoint



70°C



30%





**La cucina nelle tue mani.  
Cosmo è l'innovativa tecnologia  
Wi-Fi che permette di connettere  
tutti gli apparecchi The Nice Kitchen  
presenti in cucina e monitorarli  
da remoto con un'unica App.**

## Stop a tante App. Con Cosmo la cucina parla la stessa lingua.



**Notifiche e alert.** Messaggi WhatsApp o SMS notificano eventuali funzionamenti anomali delle tecnologie TNK.



**Report Haccp.** Con CosmoApp è possibile scaricare i report Haccp giornalieri e consultare i precedenti.



**Aggiornamento software.** Il software TNK riceve aggiornamenti rilasciati periodicamente con le più recenti funzionalità sviluppate.



**Programmazione lavoro.** L'attività della cucina e i cicli di lavoro possono essere schedulati dalla CosmoApp.



**Service.** TNK rileva in tempo reale i dati di funzionamento degli apparecchi per interventi tecnici veloci e puntuali.



**Manutenzione predittiva.** Cosmo confronta le prestazioni con quelle ideali. In caso di differenze significative suggerisce gli interventi di manutenzione.









**100% delle performance  
con il 50% della potenza.  
Balance è l'unica tecnologia wi-fi  
che consente di sfruttare il 100%  
delle performance degli apparecchi  
in cucina impiegando solo il 50%  
della potenza nominale.**

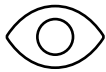
## **Non sprecare energia.** Balance gestisce l'energia e consente di risparmiare sui costi fissi che gravano sull'impresa.



**Assenza costi impianti.**  
Balance, grazie alla connessione  
Wi-Fi, elimina i costi per opere  
murarie ed elettriche necessari  
per i sistemi tradizionali.



**Solo l'energia disponibile.**  
Balance permette di realizzare  
una cucina efficiente anche  
in location con limitata  
disponibilità energetica.



**Tutto sotto controllo.**  
Balance consente di monitorare  
in tempo reale l'assorbimento  
elettrico di ogni singola unità.



**Risparmio.** L'energia non  
utilizzata si trasforma in  
un risparmio economico  
di migliaia di Euro annui.





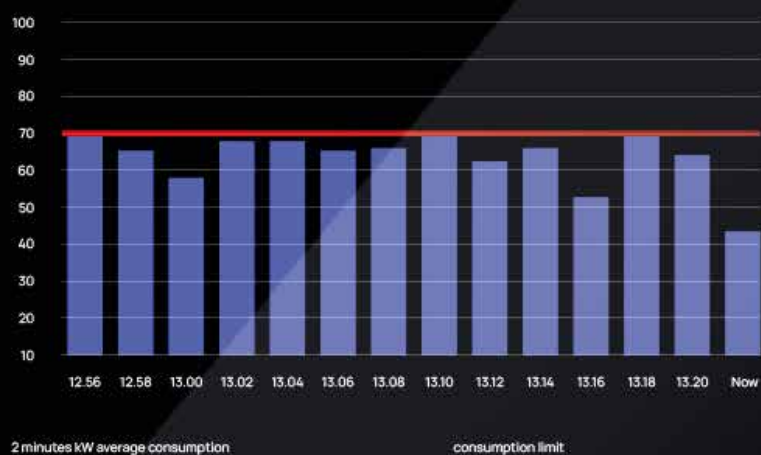
The Nice Kitchen

06:59

Time consumption



Balance action



When devices



Semi-freddi  
0.4 kW



Cioccolato  
0.5 kW



Gelato  
0.8 kW



Vision Pastry  
2.5 kW



Vision Catering  
4.1 kW



Tuttopasta  
-



Pentola  
7.2 kW



Fry top  
6.9 kW







**L'impresa di successo  
si gestisce con i dati.  
Qadra è l'ERP che gestisce  
l'impresa ristorativa, consente  
di abbattere i costi e massimizzare  
i profitti. Insieme a Cosmo e Balance,  
crea un unico sistema totalmente  
integrato dalla cucina alla sala.**

# Prendi il controllo della tua impresa. Gestisci la tua attività monitorando le aree chiave.



**Comande.** Raccoglie le comande, in sala e online, notifica i tempi di produzione e servizio.



**Acquisti.** Propone gli ordini di acquisto ai fornitori preferenziali e monitora le giacenze di magazzino.



**Delivery.** Food delivery perfettamente integrato con la tradizionale attività ristorativa.



**Produzione.** Gestisce la produzione in cucina, schedula gli ordini in entrata, i tempi di realizzazione di semilavorati e piatti finiti.



**Performance.** Monitora le vendite, gestisce food cost e mark up per una gestione consapevole dell'impresa.



**Marketing.** Profila i clienti e le abitudini di consumo. Gestisce fidelity card, coupon promozionali e carte ricaricabili.





Personale



Fatturazione



Ordini fornitori



Report vendite



Comande



Semilavorati



Clienti



Food cost e mark up



Food delivery



Rotte rider



Magazzino



**Sistema di cassa.** Emette scontrini e fatture elettroniche, scarica in automatico il magazzino.



**Personale.** Gestisce i costi del personale, le procedure operative e l'autoformazione dello staff.

# Comande.

## Sala, delivery e take-away sempre sincronizzati.



**Comande digitali.** Gli ordini ricevuti online e dalla sala sono automaticamente schedati nella corretta sequenza di servizio.



**Mappa tavoli.** Il layout della sala è modificabile con un semplice tocco per aggiungere posti, unire o separare tavoli.



**Vai e attendi.** Sala e cucina comunicano in tempo reale. I camerieri, con un "Vai" digitale, autorizzano la preparazione dei piatti agevolando il lavoro della brigata.



**Kitchen monitor.** Le comande sono visualizzate per priorità e tempi di produzione. L'ordine, totale o parziale, può essere stampato per il pass o l'area di preparazione.



**Menù QR.** Proposte stagionali, eventi straordinari, nuovi piatti: il menù digitale è sempre aggiornato e raggiungibile dai clienti con un comodo QR code.





# Produzione.

## L'organizzazione crea efficienza.



**Distinta base.** Un elenco strutturato di ingredienti, semilavorati e relative quantità, operazioni e apparecchi coinvolti nel processo produttivo.



**Ubicazioni.** Ad ingredienti e semilavorati è assegnata un'ubicazione che crea ordine e velocizza la preparazione.



**Scarti.** Definizione percentuale di scarto per ogni ingrediente al fine di calibrare gli acquisti e calcolare correttamente il food cost.



**Ingredienti.** Anagrafica ingredienti con prezzo, allergeni e proposta di riordino al fornitore preferenziale.



**Semilavorati.** Shelf life, scorta minima e lotto di produzione per un Cook&Chill efficace.



**Etichettatura.** I dati di semilavorati e piatti finiti sono stampati su etichetta nel pieno rispetto delle norme HACCP.



**merryday**

## Acquisti.

Tutto sotto controllo,  
anche ad occhi chiusi.



**Magazzino.** Gli acquisti sono verificati e registrati su Qadra. Eventuali variazioni di costo sono notificate per evitare perdite di marginalità.

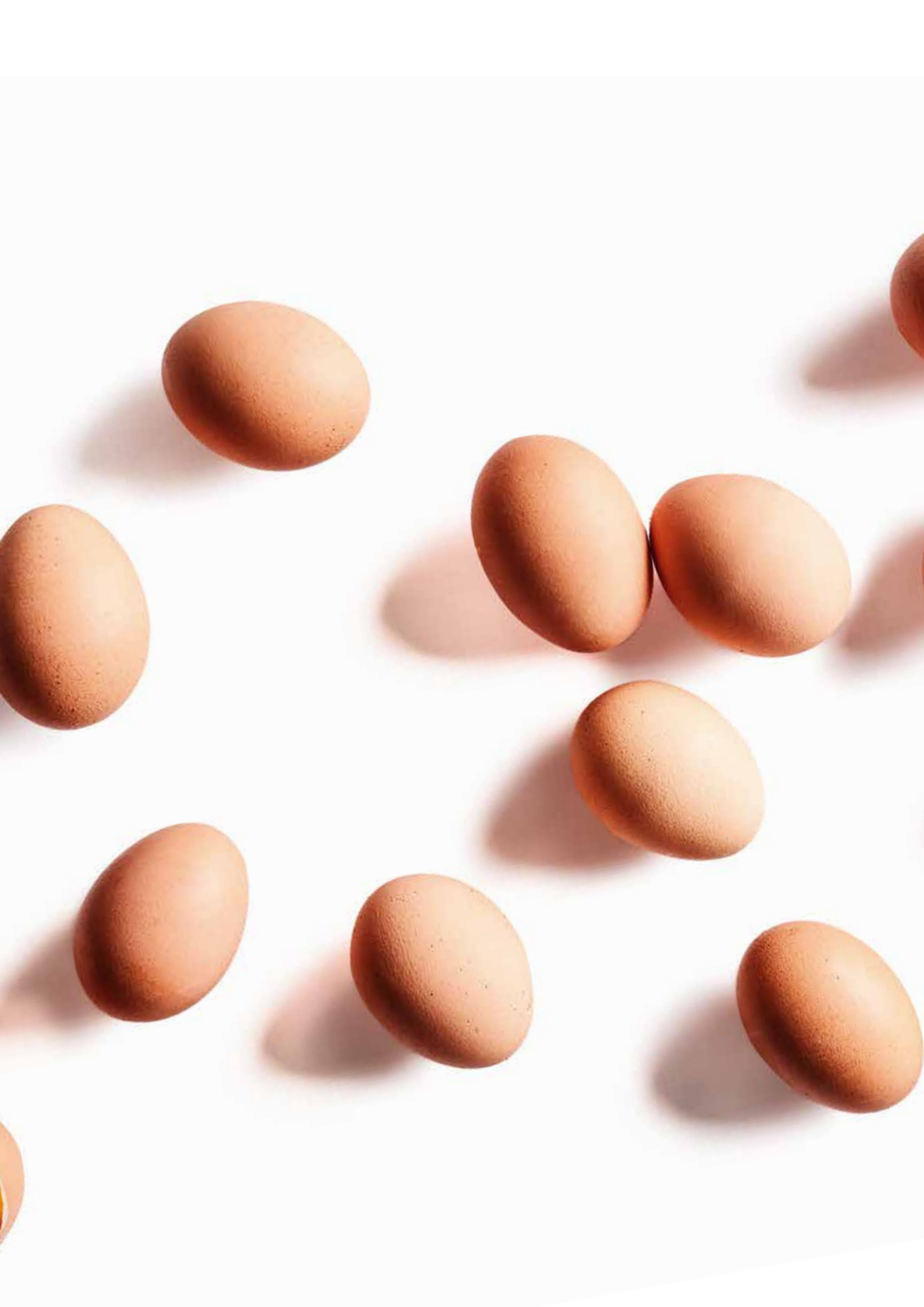


**Anagrafica fornitori.** Nomi e recapiti dei fornitori selezionati sono ordinati e sempre disponibili per facilitare la gestione dell'attività quotidiana.



**Riordino automatico.** Un alert segnala la necessità di riassortire un ingrediente, con un click l'ordine è inviato al fornitore preferenziale.





# Personale.

## Il valore aggiunto di una squadra affiatata.



**Anagrafiche.** Ruoli e costi del personale sono classificati in schede consultabili dall'amministratore.



**Procedure.** Un processo di lavoro condiviso e ripetibile è alla base del successo di un'attività. Ogni procedura è consultabile da tutto il team.



**Bonus.** Scontrino medio, numero di coperti serviti, piatti venduti e altre info per analizzare l'operato di ogni collaboratore e premiare i più meritevoli.



**Audit.** Una check list consente di verificare il rispetto delle procedure e registrare il grado di soddisfazione ottenuto.



**Autoformazione.** Qadra istruisce il personale indicando ricette, ubicazioni, operazioni da svolgere e programmi da avviare sulle tecnologie TNK.



## Food delivery.

### Una nuova business unit a costo zero.



**Home delivery.** Menù online integrato al sito web o ai canali social del locale.



**Gestione slot.** Per ogni slot di consegna è possibile impostare il numero massimo di piatti realizzabili.



**Business delivery.** Menù dedicati ad aziende che ordinano online e ricevono i piatti direttamente in ufficio.



**Aree di consegna.** Disegnando le aree di sulla mappa interattiva è possibile differenziare i costi di consegna.



**Piatti personalizzati.** È possibile definire varianti e aggiunte ai piatti come salse, condimenti, grado di cottura, impasti speciali.



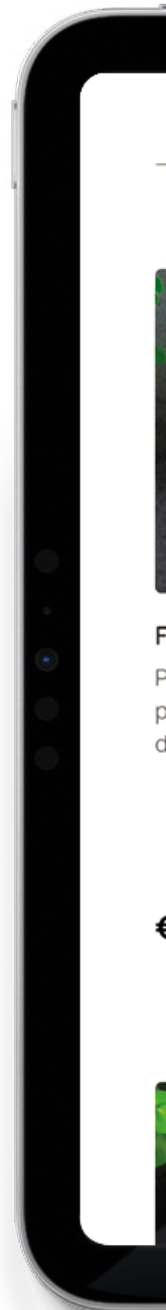
**Pagamenti sicuri.** I pagamenti avvengono in totale sicurezza. Il fatturato generato online è regolarmente accreditato sul tuo conto.



**Caldo o freddo.** Qadra definisce il Box all'interno del quale inserire il piatto considerando le temperature di servizio.



**Ottimizza rotte.** Le rotte dei rider sono ottimizzate per garantire consegne puntuali e massimizzare il carico dei mezzi.





## Novità



### Fresco e croccante

Prosciutto crudo San Daniele, pane carasau, fichi, formaggio pecora sarda, misticanza

€ 9.50

1



### Poke gourmet

Salmone fresco in salsa di soia, avocado, edamame, pomodori, carote e riso basmati biologico

€ 11.50

1



### Fusilli multicolore

Fusilli con bieta ripassata e crema di ricotta d'alpeggio, mandorle croccanti e pepe nero

€ 8.00

1



### Orzotto veg

Orzo con crema zucchine, ciuffi di stracciatella, pepe nero, rondelle di ravanello e mandorle

€ 7.50

1



# Marketing.

## Il cliente, un valore da coltivare.



**Conosci i tuoi clienti.** Con Qadra crei un database completo per sviluppare attività promozionali e coltivare una relazione fruttuosa con i tuoi clienti.



**Foto accattivanti.** Pubblicare le foto dei piatti online o nel menu digitale li rende più desiderabili e aiuta ad aumentare le vendite.



**Preferenze di consumo.** Con Qadra conosci scontrino medio, piatti e vini preferiti da un cliente. Informazioni che aiutano a migliorare il servizio.



**Fidelity card.** Carte fedeltà, omaggio e prepagate sono utilizzabili in tutti i tuoi ristoranti. È disponibile la ricarica con ticket, carta di credito e contanti. Una notifica informa il cliente quando il credito sta per esaurirsi.



# Performance.

## Conosci i risultati e fai scelte consapevoli.



**Report di vendita.** Ogni dato di vendita è disponibile per compiere scelte supportate da dati certi e oggettivi.



**Variazione costi.** La fluttuazione dei prezzi d'acquisto può erodere la marginalità. Qadra monitora ogni variazione notificando aumenti indesiderati.



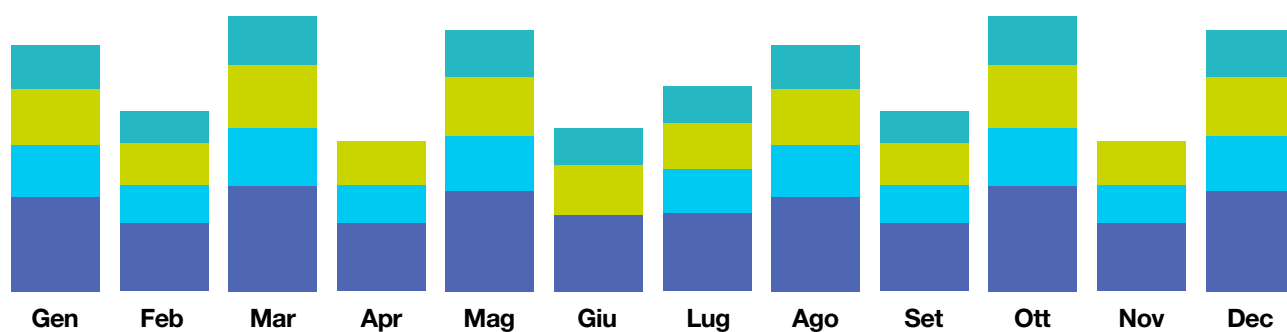
**Food cost e markup.** Qadra calcola la marginalità di ogni articolo considerando costi di produzione e ingredienti.



**Tutor.** I risultati sono in linea con le tue aspettative? Qadra monitora le performance della tua impresa e ti avvisa quando è necessario intervenire.



■ Pizzeria     
 ■ Ristorante     
 ■ Delivery     
 ■ Enoteca



Coperti  
**963**

Scontrino medio  
**29,30**

Nuovi clienti  
**72**

No show  
**23**

# Fatturazione.

## Semplice, veloce e sicura.



### Fatturazione elettronica.

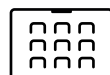
Scontrini e fatture sono sincronizzate con le comande raccolte in sala e gli ordini online. Tutti i dati sono integrati nella dashboard per analizzare le performance.



**Promo e sconti.** Per ogni cliente o azienda è possibile definire uno sconto standard o creare promo occasionali. Qadra riconosce le condizioni eccezionali lasciando a te la scelta di applicarle.



**Metodi pagamento.** Qadra è intuitivo e ti accompagna nella scelta e gestione dei più comuni metodi di pagamento.



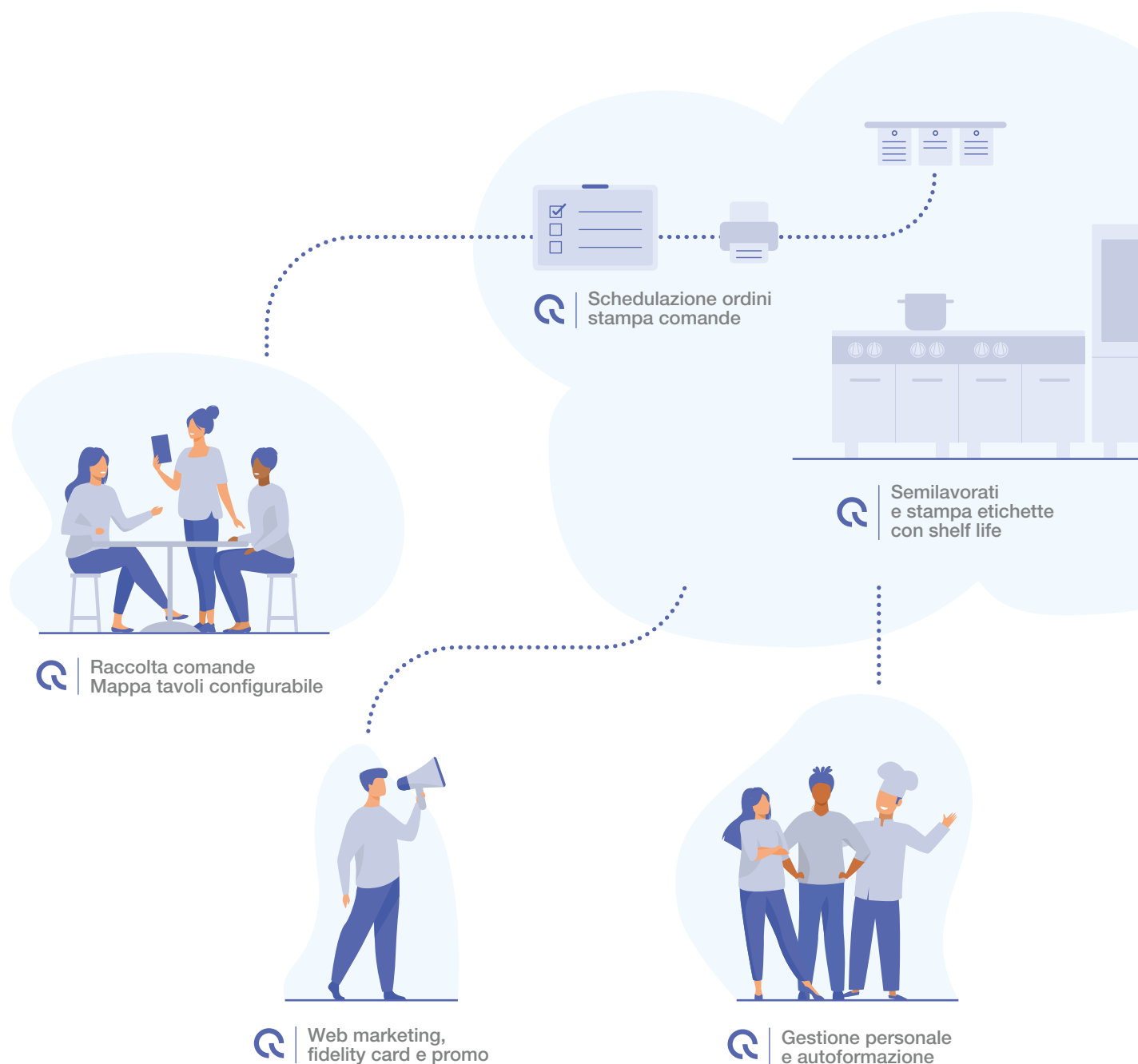
**Tavoli aperti.** Chi non ha pagato? Te lo dice Qadra selezionando automaticamente i tavoli per i quali manca l'incasso.





# Ecosistema The Nice Kitchen. Tecnologia integrata al servizio di persone e imprese.

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








 E-commerce business e home delivery

 Ottimizzazione consegne e gestione mezzi



 Gestione ubicazioni, spazi e giacenze

 Gestione box delivery



 Gestione energia e riduzione consumi



 Controllo remoto apparecchi, aggiornamento software report haccp



 Cassa fiscale, stampa scontrini, fatture elettroniche e performance



 Riordino automatico ai fornitori



## Kit di connessione e sistemi di gestione sala-cucina.



Scopri prezzi e modalità di connessione.  
Contatta il tuo referente commerciale  
per ricevere un'offerta personalizzata.



**Kit Cosmo cablato**

---



**Kit Cosmo Wi-Fi**

---



**Touch screen Vision per controllo  
cella di conservazione**



**Balance Console**



**Balance Router**



**Balance Repeater**



**Balance Hub**



**Kit Balance Coldline**



**Kit Balance Modular**



**Kitchen monitor**



**Stampante comande**



**Cassa digitale Android**



**Stampante termica cassa**



**Cassa digitale iOS**



**Stampante etichette**



**Tablet comande Android**



**Router Wi-Fi**



**Tablet comande iOS**



**Ripetitore Wi-Fi**



**Pos**



**Formazione**





**Sede Torreglia**

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

**Sede San Vendemiano**

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

[info@thenicekitchen.com](mailto:info@thenicekitchen.com)  
[thenicekitchen.com](http://thenicekitchen.com)





**The Nice Kitchen®**