



1. ВВЕДЕНИЕ



Представляем вашему вниманию проект, который успешно зарекомендовал себя за прошедший год работы в Москве, и, также, наша компания имеет собственное производство и продает на всю Россию мобильное торговое оборудование. Похожее оборудование давно пользуется популярностью во многих странах Европы и Америки.

Речь идет о мобильном торговом оборудовании, которое позволяет поднять сервис по обслуживанию клиентов на новый уровень – «Терморякзак для розлива напитков». Данное оборудование универсально и позволяет разливать абсолютно любые: согревающие и прохладительные, газированные и негазированные напитки.

Девиз нашего сервиса: «Быстро, удобно и технологично» - качества, которые не оставят равнодушными гостей парка.



ТЕРМОРЯКЗАКИ В РАБОТЕ. ЗИМА 2014.

2. ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА



Мы предлагаем вам рассмотреть проект, предполагающий мобильную торговлю холодными, газированными и горячими напитками на территории парка, включающий в себя:

1. Установку (размещение) стационарной заправочной станции со следующими функциями.
(Расположение не имеет значения)
 - Заправка, санитарное обслуживание и настройка терморякзакв;
 - Подготовка персонала к работе;
 - Клиентская поддержка;
 - Буферный склад пополняемый расходными материалами с удаленного склада.
2. Размещение согласованного кол-ва мобильного оборудования с выбором определенной дислокации.
(Данный пункт подлежит обсуждению с целью прийти к договоренности по вопросу количества сотрудников и территории, на которой может вестись торговля нашими сотрудниками)
3. Обученный персонал, с обязательным наличием всех документов, разрешающих работу с продуктами питания на территории РФ. Предполагается ношение единой форменной одежды.



ВНЕШНИЙ ВИД ТЕРМОРИЮКЗАКА



КАРКАС РЮКЗАКА



Возможно изготовление каркаса с дизайном под проект.
Для примера ниже представлен вариант каркаса «Пакет сока».



КАРКАС «ПАКЕТ СОКА»

3. ПРОЦЕСС РАБОТЫ



Для холодных и газированных напитков

- Напиток закупается у завода «Росъ» и доставляется на станцию заправки в 50 л. кегах.
- Далее через баллонную систему CO₂ (аналогичную пивной системе) и электрический охладитель, напиток без контакта с воздухом через систему штуцеров перекачивается в кегу, которая находится в рюкзаке.

Схема №1: Заправки и прочистки.



Оборудование готово к работе!

- Объем рюкзака – 11 литров.
Вместимость диспенсера для стаканчиков 30-40 стаканов.
- Время, при котором напиток будет оставаться нужной температуры – 4 часа.

3. ПРОЦЕСС РАБОТЫ



Для горячих напитков

Для холодного времени года мы используем запатентованную технологию стаканчика с двойным дном в котором уже находится напиток, нужно только залить кипятком.

Разнообразие напитков удивит.

Мы действительно превращаемся в ходячий бар, так как у нас в ассортименте 33 разных напитка на любой даже искусственный вкус.

Напитки

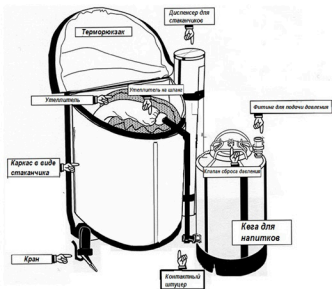


- «Чай чёрный»
 - «Чай чёрный КОПАКОБАНА»
 - «Чай чёрный ИМБИРЬ»
 - «Чай чёрный ЭРЛ ГРЕЙ»
 - «Чай зелёный»
 - «Чай зелёный СОКРОВИЩА ВОСТОКА»
 - «Чай зелёный КОРОЛЕВА БАЛА»
 - «КАРКАДЭ»
 - «Фруктовый чай»
 - «Кофе растворимый»
 - «Кофе молотый»
 - «Капучино» (Классик, Сливочный, Ванильный, Ореховый, Амаретто)
 - «Горячий шоколад»
 - «ГЛИНТВЕЙН»
 - «ШИПОВНИК»
 - «Бульон Говяжий»
 - «Бульон Куриный»
 - «Бульон Овощной»
 - «Бульон Грибной»
- Молочный коктейль со вкусом ванили (клубники, малины, банана)

3. ПРОЦЕСС РАБОТЫ



Схема №2: Готового к работе оборудования.



Вид сверху.



3. ПРОЦЕСС РАБОТЫ



Процесс обслуживания клиентов.

Для обслуживания клиента: сотрудник достает стаканчик из диспенсера и, подводя трубку с краном в стакан, нажимает на клапан. Напиток под давлением поступает в шланг и, далее, в стаканчик. Таким образом осуществляется процесс розлива напитка. Клиенту предоставляется крышка для стакана и трубочка. Клиент получает плотно закрытый стакан с напитком быстро и без очередей.

Время розлива напитка составляет не более 10 секунд. После опустошения кеги – сотрудник отправляется на дозавправку (Схема № 1).



3. ПРОЦЕСС РАБОТЫ

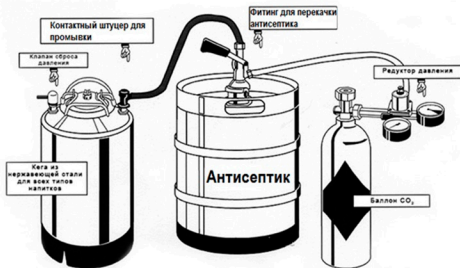


Процесс очистки и обеззараживания.

После окончания смены все оборудование промывается под давлением с помощью специального оборудования и с применением антисептика.



Схема №3: Процесс очистки всех деталей оборудования.



4. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ОБОРУДОВАНИЕМ.



Перечень оборудования для горячих напитков:

1. Кипятильник по 20 литр.
2. Стаканчики с двойным дном.
3. Термोरюкзак:
 - кега из нержавеющей стали для напитка.
 - шланг подачи напитка с шлангом
 - система термоизоляции 1-го уровня т.н. термокожух
 - система термоизоляции 2-го уровня, встроенная в рюкзак
 - диспенсер для подвчи стаканчиков от 200 до 550 мл.
4. Система промывки всех контактирующих с напитком частей с применением антисептика.
5. Тара для слива антисептика 50 литр.

4. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ОБОРУДОВАНИЕМ.



Перечень оборудования для холодных и газированных напитков:

1. Кеги с напитками от поставщиков
2. Баллон углекислого газа
3. Система непрерывного охлаждения напитка
4. Термोरюкзак:
 - кега из нержавеющей стали для напитка.
 - шланг подачи напитка с шлангом
 - система термоизоляции 1-го уровня т.н. термокожух
 - система термоизоляции 2-го уровня, встроенная в рюкзак
 - диспенсер для подвчи стаканчиков от 200 до 550 мл.
5. Система промывки всех контактирующих с напитком частей с применением антисептика.
6. Тара для слива антисептика 50 литр.
7. Система фитингов и шлангов для перекачки напитков под давлением.

**В КОНЦЕ ХОТЕЛОСЬ
БЫ ОТМЕТИТЬ:**



- Европейский уровень обслуживания;
- Соблюдение всех санитарных норм.

**С УВАЖЕНИЕМ,
YO&ZO ROCKETPACKS
WWW.ROCKETPACKS.RU**