



CHEF SOLUTIONS

***"LA HERRAMIENTA DEFINITIVA
PARA EL CANAL FOOD SERVICE"***

Índice de Contenidos

1. Quiénes somos

- Filosofía de empresa
- Misión
- Nuestros servicios
- Eurocatering en cifras
- Nuestros clientes

2. Eurocatering 4ª y 5ª gama

- El Canal Food Service 2014
- Definición 4ª y 5ª gama
- Necesidades del canal Food Service

3. Chef Solutions: La Herramienta definitiva para el canal Food Service.

- Multiformato
- Multireferencia
- Ventajas para el canal Food Service
- Ventajas para el distribuidor

4. A quién va dirigido Chef Solutions

5. Degustación y Muestras



1. Quiénes somos: Filosofía de Empresa

- Empresa **100% nacional** de capital privado
- **Más de 20 años** de experiencia en el sector como fabricante
- Constante proceso de **investigación y desarrollo** para la innovación
- Procesos de producción **más naturales** para mantener intactas las cualidades organolépticas de los ingredientes.



1. Quiénes somos: Misión

*"Proporcionar herramientas*de calidad en 4ª y 5ª gama para adelantarse a las demandas de un mercado en constante evolución".*

* Herramientas = Alimentos y Conocimiento



1. Quiénes somos: Nuestros Servicios

- Elaboración de salsas y platos de **4ª y 5ª gama de primera calidad**
- **Asesoramiento** sobre surtidos para **clientes**



1. Quiénes somos: Eurocatering en Cifras

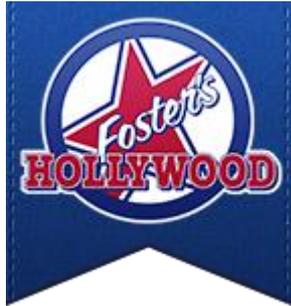
- Capacidad de producir más de **25.000 platos** diarios
- **140 referencias** en constante evolución
- **Producción de más de 10 toneladas** de salsa año
- **2% market share segmentos salsas**
- **3.000 m² de instalaciones** emplazados en un enclave logístico privilegiado y con la última tecnología
- Procesos y personal **certificados**



Organización **potente** y **flexible** al servicio de nuestros clientes



1. Quiénes somos: Nuestros clientes nos avalan



nōstrus



2. Eurocatering 4ª y 5ª Gama El Canal Food Service 2014

€	Crecimiento del 2,1% 2014 vs 2013	Mercado actual +32,300 millones de €	Consumo de 780€ hab./año*
<i>Volumen</i>	Incremento Tráfico +2,6% 2014 vs 2013	7,6 millones de visitas año 2014	180 comidas hab./año fuera de casa

* fuente: the NPD Group 2014



Grandes oportunidades de crecimiento para la categoría de alimentos de 4ª y 5ª gama.



2. Eurocatering 4ª y 5ª Gama El Canal Food Service 2014

- Claves sobre el consumo*:
 - Los consumidores buscan un **incremento de variedad** de conceptos, productos y platos
 - **La conveniencia** es la clave: consumos más rápidos
 - **Precio** como atributo fundamental



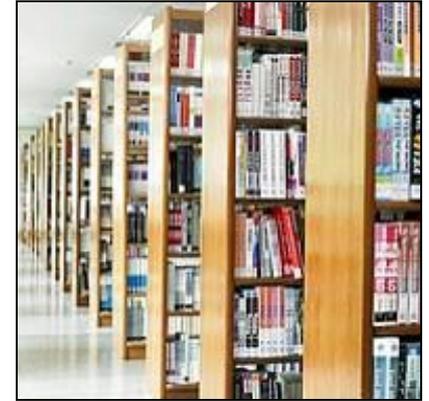
* Fuente The NPD Group 2014



2. Eurocatering 4ª y 5ª Gama Definición

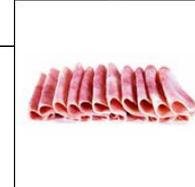
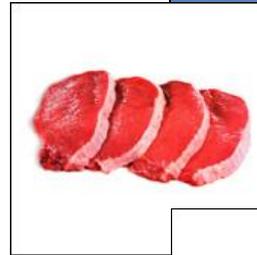
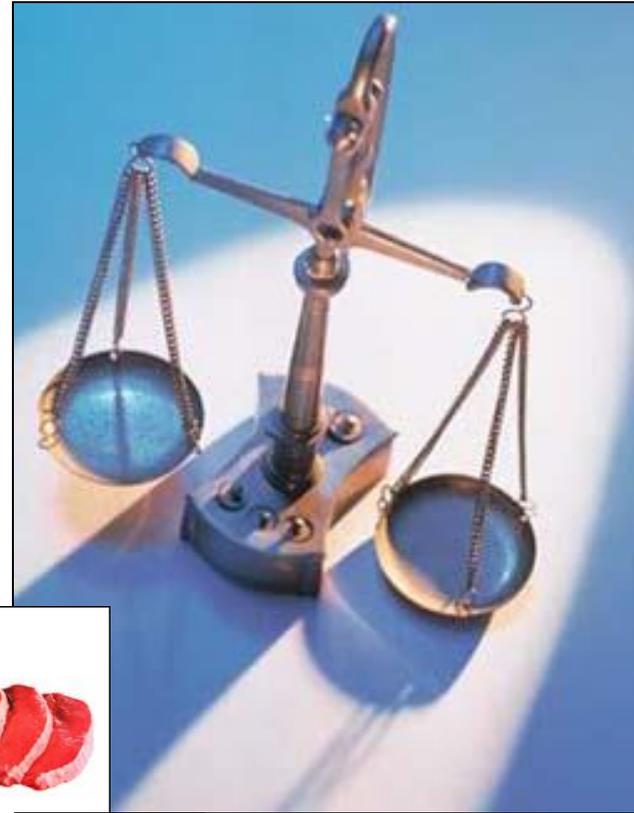
– 4ª gama: productos limpios
precocinados y envasados

– 5ª gama: alimentos **totalmente preparados** y
cocinados al vacío ó pasteurizados



2. Eurocatering 4ª y 5ª Gama Necesidades del Canal Food Service

*"me gustaría minimizar
las mermas y
estandarizar platos"*

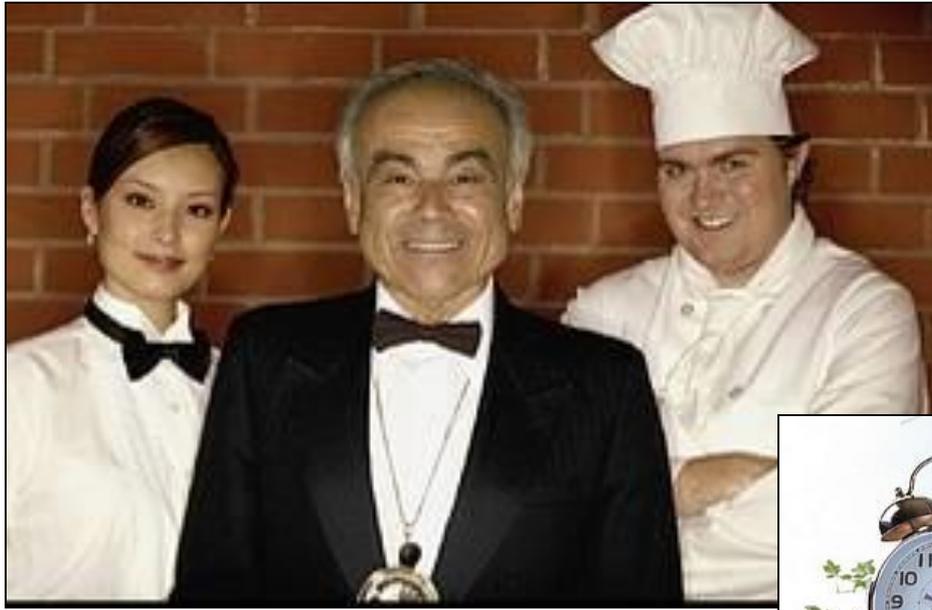


2. Eurocatering 4ª y 5ª Gama Necesidades del Canal Food Service

"no puedo mantener mi cocina abierta las 24 horas, pero tengo demanda entre horas"



2. Eurocatering 4ª y 5ª Gama Necesidades del Canal Food Service

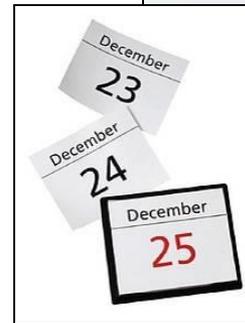


*"cada vez hay
menos personal
cualificado y
necesito más
ayuda en la
cocina"*



2. Eurocatering 4ª y 5ª Gama Necesidades del Canal Food Service

"necesito un menú completo y variado para ser competitivo, pero eso requiere una cocina muy activa y costosa"



2. Eurocatering 4ª y 5ª Gama Necesidades del Canal Food Service



"me gustaría tener la inversión justa en maquinaria y personal para poder hacer mi negocio más flexible"



2. Eurocatering 4ª y 5ª Gama Necesidades del Canal Food Service

"aumentar la rotación de mi clientela en la sala depende de la capacidad para acelerar los procesos de cocina"



3. Chef Solutions: La herramienta definitiva para el canal Food Service

¿Qué ofrecen los alimentos de 4ª y 5ª gama al sector Food Service?



Herramientas para su negocio
“CHEF SOLUTIONS”



3. Eurocatering 4ª y 5ª Gama: La herramienta definitiva para el canal Food Service

Multiformato

Monorraciones	190 grs.	250 grs.	300 grs.	500 grs.
Multiraciones	1 kg.	2 kg.	3kg.	4kg.
Salsas	1 kg.	2 kg.	3 kg.	4 kg.



3. Eurocatering 4ª y 5ª Gama: La herramienta definitiva para el canal Food Service

Multireferencia

- Cremas y Sopas
- Verduras
- Arroces
- Pastas
- Guisos
- Carnes
- Aves
- Pescados
- Guarniciones
- Rellenos para pinchos
- Salsas



3. Eurocatering 4ª y 5ª Gama: La herramienta definitiva para el canal Food Service

	Referencia	Kg. / Cubo	Ud. / Caja
Cremas & Sopas	Crema de Trigueros	0,25	15
	Crema de Setas	0,25	15
	Ajoblanco	0,25	15
	Salmorejo	0,25	15
Verduras	Pisto Manchego	2	4
	Menestra con Verduras	2	4
	Guisantes con Jamón	2	4
	Judias Verdes con Tomate	2	4
	Pimientos de Piquillo Rellenos de Rabo de Toro	0,26	12
Arroces	Arroz a Banda	2,16	4
	Arroz con Verduras	2,16	4
	Arroz Negro	2,16	4
	Paella Valenciana	2,16	4
	Risotto 4 Quesos	2,16	4
	Risotto Funghi	2,16	4
Pastas	Penne Gorgonzola	2,16	4
	Espaguettis Carbonara	2,16	4
	Penne al Funghi	2,16	4
	Lasagna de Rabo de Toro	0,2	30
	Macarrones con Tomate	2,16	4
	Canelones Rellenos de Carrillada	0,24	12
Guisos	Fabada Asturiana	1,85	4
	Lentejas a la Castellana	1,85	4
	Cocido	1,85	4



3. Eurocatering 4ª y 5ª Gama: La herramienta definitiva para el canal Food Service

	Referencia	Kg. / Cubo	Ud. / Caja	
Carnes	Albondigas con Patatas	2	4	
	Albondigas en Piperrada	2	4	
	Ossobuco	0,28	15	
	Rabo de Toro con Salsa de Manzana	0,28 / 1,82	15	
	Lomo de Cerdo con Piperrada	1,7	4	
	Lomo de Cerdo con Salsa de Manzana	1,7	4	
	Carrillera de Cerdo al Vino Dulce	0,28 / 2	15	
	Carrillera de Ternera al Vino Dulce	0,28 / 2	15	
	Ragout de Ternera	2	4	
	Ternera Asada en su Salsa	1,7	4	
	Escalopines de Ternera al Roquefort	1,7	4	
	Costillas de Cerdo	0,5	10	
	Solomillo de Cerdo	0,2	12	
	Solomillo de Ternera	0,2	12	
	Roastbeef	0,2	12	
Aves	Pollo al Estragón	2	4	
	Pollo al Curry	2	4	
	Pollo Teriyaki	2	4	
	Pollo Escabechado	2	4	
	Pollo al Ajillo	2	4	
	Pollo al Oporto con Cebollitas Glaseadas	2	4	
	Pollo en Pepitoria	2	4	
	Pechugas de Pollo Marinadas a las Finas Yervas (calibradas 160 gr)	5	1	
	Pechugas de Pollo al Estilo Cajún (calibradas 160 gr)	5	1	
	Pechugas de Pollo Naturales (calibradas 160 gr)	5	1	
	Brochetas de Pollo Marinadas a las Finas Yervas	2	4	
	Brochetas de Pollo al Estilo Cajún	2	4	
	Pescados	Salmón Confitado	0,2	12
		Trucha con Bacon	0,2	12
Merluza a la Albahaca		0,2	12	
Calamares en su Tinta		0,25	12	



3. Eurocatering 4ª y 5ª Gama: La herramienta definitiva para el canal Food Service

	Referencia	Kg. / Cubo	Ud. / Caja
Guarniciones	Arroz Blanco con Calabacín	1	5
	Confitura de Cebolla	2	4
	Compota de Manzana	2	4
	Cebollitas Glaseadas	2	4
	Salteado de Verduras	2	4
	Trinchado de Patatas	1	5
	Pure de Patata y Manzana	2	4
Relleno para Pinchos	Bonito con Crema de Piquillos	2	4
	Ensalada Cremosa de Puerro Cebolla y Bacon	2	4
	Ensalada Cremosa de Puerro y Pimiento	2	4
	Jamón con Mayonesa	2	4
	Ensalada Cremosa de Cangrejo	2	4
	Lacón Piña y Mayonesa	2	4
	Ensalada Cremosa de Queso y Cebolla	2	4



3. Eurocatering 4ª y 5ª Gama: La herramienta definitiva para el canal Food Service

	Referencia	Kg. / Cubo	Ud. / Caja
Salsas	Barbacoa	1,1	5
	Cheddar	1,1	5
	Parmesana a la Pimienta	1,1	5
	Ranchera	1,1	5
	Cesar	1,1	5
	Mostaza y Miel	1,1	5
	Teriyaki	1,1	5
	Pesto	1	5
	Roquefort	1,1	5
	Rosa	1,1	5
	Alioli	1,1	5
	Tártara	1,1	5
	Bolognesa	1,1	5
	Brava	1,1	5
	Carbonara	1,1	5
	Cuatro Quesos	1,1	5
	Gorgonzola	1,1	5
	Roquefort Caliente	1,1	5
	Tomate	1,1	5
	Tomate a la Albahaca	1,1	5
Napolitana	1,1	5	
Salsa de Chocolate	1,1	5	
Colis de Frutos del Bosque	1,1	5	



3. Chef Solutions: Ventajas para el canal Food Service.

R.P.M´ s para su negocio:

-  **R**educe al mínimo las mermas
-  **P**ermite una estandarización de los platos
-  **M**inimiza la inversión en instalaciones y maquinaria
-  **M**aterializa el concepto: "unidad comprada – unidad vendida"
-  **M**enú más variado con menos costes y menos personal



3. Chef Solutions: Ventajas para el canal Food Service

- Mejora la relación con el cliente
 - Posibilidad de atender la demanda del cliente fuera de horas
 - Incremento de la rotación de clientela en sala
- Reducción de costes:
 - De personal
 - De producto perecedero
 - Materializa el concepto: “unidad comprada – unidad vendida”
- Minimiza las Inversiones
 - Minimiza las inversiones en instalaciones y maquinaria
- Gama de productos:
 - Mas variados
 - Más seguros
 - Menús más flexibles en función de los consumos de los clientes



3. Chef Solutions: Ventajas para el Distribuidor

- Una **amplia gama** de platos refrigerados tanto en referencia como en formato
- Con la **experiencia** de más de 10 años como fabricante
- Entrada en el futuro del canal Food Service **con todas las garantías** de calidad
- Empresa en continuo **desarrollo e investigación**
- **Compromiso** de calidad y servicio



4. A quién va dirigido Chef Solutions

- Cadenas de restaurantes
- Cadenas de hoteles
- Hoteles independientes
- Restaurantes y bares
- Áreas de servicio
- Empresas de catering y eventos
- Parques temáticos
- Empresas de colectividades
- Casas rurales



5. Degustación y Muestras

- Solicite una sesión de degustación y muestras a:

D. Jesús Arrese
Director Comercial



Tel: 91 877 09 01



e-mail: recepcion@e-eurocatering.com

