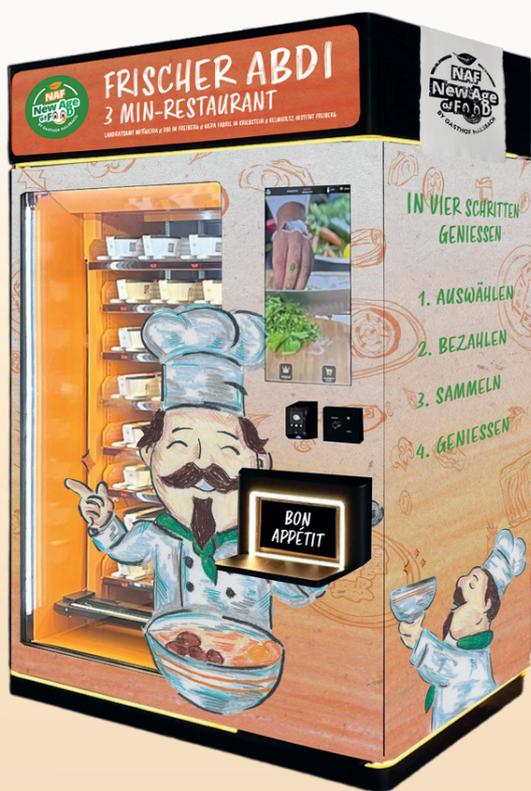




# 3-MINUTEN RESTAURANT KATALOG

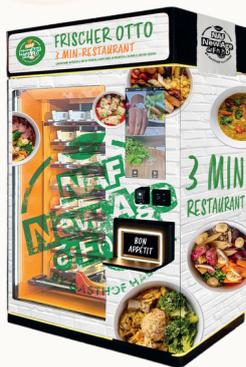
2024



NAF- NEW AGE OF FOOD



# 3- MINUTEN RESTAURANT



## KLASSIK 1

### FRISCHER OTTO

Gewicht:650 kg  
Temperatur:-18°C bis +25°C  
1800 W und 2200 W  
H2280 mit Aufbau H1900 ohne Aufbau  
B1880 T1020 mit integrierter Erhitzungstechnik



## KLASSIK 2

### FRISCHER ABDI

Gewicht:650 kg  
Temperatur:-18°C bis +25°C  
1800 W und 2200 W  
H2280 mit Aufbau H1900 ohne Aufbau  
B1880 T1020 mit integrierter Erhitzungstechnik



## KLASSIK 3

### FRISCHER CHEF KOCH

Gewicht:650 kg  
Temperatur:-18°C bis +25°C  
1800 W und 2200 W  
H2280 mit Aufbau H1900 ohne Aufbau  
B1880 T1020 mit integrierter Erhitzungstechnik



# 3- MINUTEN RESTAURANT

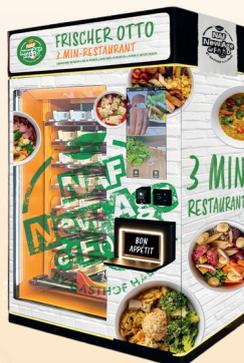


## HEISS AUTOMAT

Gewicht: 650 kg  
 Temperatur: -18°C bis +25 °C  
 1800 W und 2200 W  
 H2280 mit Aufbau H1900 ohne Aufbau  
 B1880 T1020 **mit** Erhitzungstechnik

**FRANCHISE: 500 € P. MONAT**  
**KAUF: 16000 €**  
**RATENZAHLUNG MÖGLICH**

\*AVISIERTE PREISE NACH  
 MARKTEINFÜHRUNG AUF  
 BASIS DER GEZEIGTEN  
 PROTOTYPEN



## KALT AUTOMAT

Gewicht: 650 kg  
 Temperatur: -18°C bis +25 °C  
 1800 W und 2200 W  
 H2280 mit Aufbau H1900 ohne Aufbau  
 B1880 T1020 **ohne** Erhitzungstechnik

**FRANCHISE: 450 € P. MONAT**  
**KAUF: 14000 €**  
**RATENZAHLUNG MÖGLICH**

\*AVISIERTE PREISE NACH  
 MARKTEINFÜHRUNG AUF  
 BASIS DER GEZEIGTEN  
 PROTOTYPEN



## SNACK AUTOMAT

Gewicht: 380 kg  
 H1940 B1210 T880  
 Temperatur: +3°C bis +25°C  
 Stromversorgung : 220V und 450W

- Echtzeitbestand, echte Verkaufsdaten
- Unterstützen Sie Offline-Transaktionen
- Kann Firmenlogo und Servicenummer hochladen.

**KAUF: 7500 €**  
**RATENZAHLUNG MÖGLICH**

\*AVISIERTE PREISE NACH  
 MARKTEINFÜHRUNG AUF  
 BASIS DER GEZEIGTEN  
 PROTOTYPEN

# FRANCHISE SYSTEM



## Komplett Paket

Sicherstellung eines reibungslosen Betriebs durch Fernüberwachung und -wartung Ihrer Systeme.

**500 € p. Monat**

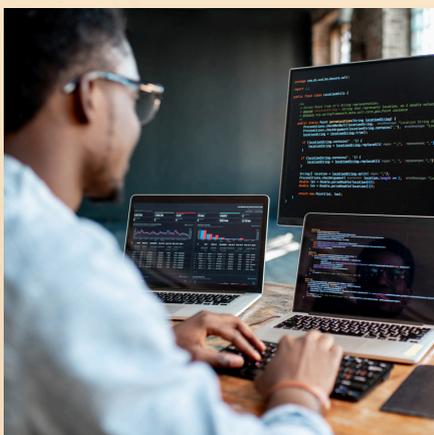
\*AVISIERTE PREISE NACH MARKEINFÜHRUNG AUF BASIS DER GEZEIGTEN PROTOTYPEN



## Ständige Fernwartung

Sicherstellung eines reibungslosen Betriebs durch Fernüberwachung und -wartung Ihrer Systeme.

**inklusive**



## Programmierung der Wochenkarte

Aktualisierung und Anpassung Ihrer Speisekarten auf wöchentlicher Basis, um Abwechslung und Saisonalität zu gewährleisten.

**inklusive**

# FRANCHISE SYSTEM



## Einpflegen der Werbe Videos

Regelmäßige Aktualisierung und Optimierung der Werbeinhalte auf Ihren Verkaufsautomaten, um Kundenbindung und - interesse zu maximieren.

**inklusive**



## Erstellen der Lebensmitteletiketten

Bereitstellung von professionell gestalteten, druckfertigen Etiketten für Rezepte und Lebensmittel, die den gesetzlichen Anforderungen entsprechen und Ihr Produktangebot attraktiv präsentieren. zum selber ausdrucken

**inklusive**



## Bereitstellen der Mehrweg Bowl

Bereitstellung von Mehrweggeschirr der für Alle Gerichte für diese Automaten geeignet ist.

**pro Bowl mit Deckel 4,50 €**

\*AVISIERTE PREISE NACH  
MARKTEINFÜHRUNG AUF BASIS  
DER GEZEIGTEN PROTOTYPEN

# INVENTAR SYSTEM

AUTOMATISIERTE REVOLUTIONIEREN SIE IHR GASTRONOMIE-MANAGEMENT MIT NAF  
ENTGEGENNAHME



200 € p. Monat

\*AVISIERTE PREISE NACH MARKTEINFÜHRUNG AUF BASIS DER GEZEIGTEN PROTOTYPEN



## AUTOMATISCHE INVENTARISIERUNG

Sparen Sie Zeit und vermeiden Sie Fehler bei der Bestandsaufnahme. NAF automatisiert den Inventurprozess, sodass Sie stets wissen, was auf Lager ist und was nachbestellt werden muss.

## ÜBERWACHUNG DES MINDESTHALTBARKEITSDATUMS

Reduzieren Sie Verschwendung durch intelligente Lagerverwaltung. Unser System überprüft automatisch die Mindesthaltbarkeitsdaten Ihrer Produkte und schlägt Menüs vor, die helfen, Lebensmittel optimal zu nutzen, bevor sie verfallen.



## AUTOMATISIERTE REZEPT- UND KOSTENKALKULATION

Das NAF-System bietet eine fortschrittliche Lösung zur automatisierten Rezeptempfehlung, die den aktuellen Lagerbestand und Mindesthaltbarkeitsdaten berücksichtigt, um Lebensmittelverschwendung zu minimieren. Gleichzeitig errechnet das System automatisch die Kosten jedes Gerichts, wodurch der Arbeitsaufwand für Köche reduziert wird und eine effiziente und wirtschaftliche Menüplanung ermöglicht wird.

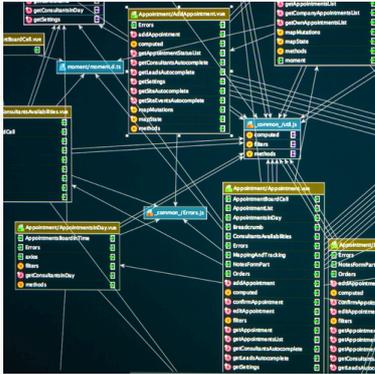
# INVENTAR SYSTEM

AUTOMATISIERTE REVOLUTIONIEREN SIE IHR GASTRONOMIE-MANAGEMENT MIT NAF  
ENTGEGENNAHME



200 € p. Monat

\*AVISIERTE PREISE NACH MARKTEINFÜHRUNG AUF BASIS DER GEZEIGTEN PROTOTYPEN

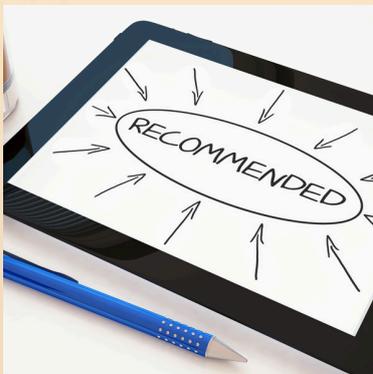


## ZUGRIFF AUF EINE UMFANGREICHE REZEPTDATENBANK

Nutzen Sie unsere Datenbank mit über 1000 Rezepten, um Ihr Menü dynamisch und spannend zu gestalten. Integrieren und passen Sie Rezepte leicht an, um Ihren Gästen immer etwas Neues bieten zu können.

## REZEPTEMPFEHLUNG UND KALKULATION KI GESTEUERT

Das System bietet dem Benutzer eine automatische Berechnung der Rezepte und Empfehlungen für die Rezepte entsprechend den verfügbaren Produkten in Inventar.



## REZEPTEMPFEHLUNG NACH LAGERBESTAND UND MINDESTHALTBARKEITSDATUM

Die Rezepte werden unter Berücksichtigung der Daten der Produkte empfohlen.

# INVENTAR SYSTEM

AUTOMATISIERTE REVOLUTIONIEREN SIE IHR GASTRONOMIE-MANAGEMENT MIT NAF  
ENTGEGENNAHME



**200 € p. Monat**

\*AVISIERTE PREISE NACH MARKTEINFÜHRUNG AUF BASIS DER GEZEIGTEN PROTOTYPEN



## AUTOMATISIERTE BESTELLUNGEN

Diese Funktion sorgt für eine bessere Planung und reduziert Warenwirtschaftsprobleme.

## HOHER SICHERHEITSSTANDARD

Unser System entspricht den höchsten Sicherheitsstandards, um die Daten unserer Nutzer zu schützen.



## AUTOMATISIERTE NÄHRWERTBERECHNUNG

Unser Inventarsystem berechnet Nährwerte automatisch, spart Zeit und sorgt für stets aktuelle Nährwertangaben. So können Sie sich auf die Qualität und Kreativität Ihrer Gerichte konzentrieren.

# PERSONALMANAGEMENT SYSTEM

AUTOMATISIERTE REVOLUTIONIEREN SIE IHR GASTRONOMIE-MANAGEMENT MIT NAF  
ENTGEGENNAHME

200 € p. Monat

\*AVISIERTE PREISE NACH MARKTEINFÜHRUNG AUF BASIS DER GEZEIGTEN PROTOTYPEN



## DIENSTPLANERSTELLUNG

Unser Personalmanagement-System von NAF bietet eine benutzerfreundliche Dienstplanerstellung. Planen Sie Schichten effizient und stellen Sie sicher, dass Ihr Team immer optimal besetzt ist.

## EXAKTE PLATFORM FÜR PAUSCHALKRÄFTE

Mit unserer speziellen Plattform für Pauschalkräfte haben Sie alle Informationen zu temporären Mitarbeitern immer griffbereit. Organisieren Sie Einsätze unkompliziert und flexibel.



## VERFÜGBARKEITSDATEN EINTRAGEN

Pauschalkräfte können ihre Verfügbarkeitsdaten direkt im System eintragen. Dies erleichtert die Planung und sorgt für eine reibungslose Zusammenarbeit.

# RÜCKGABE STATION



## Innovative Rückgabelösung für Mehrwegboxen

Der NAF Rückgabeautomat ist eine fortschrittliche, nachhaltige Lösung für die Rücknahme von Mehrwegboxen. Speziell entwickelt, um Bequemlichkeit und Umweltschutz zu kombinieren, stellt dieses System eine innovative Antwort auf die Herausforderungen der Abfallvermeidung dar.



**200 € per Monat  
mit Support**

**Kaufpreis  
ohne Support  
5500 €**

\*AVISIERTE PREISE NACH  
MARKTEINFÜHRUNG AUF  
BASIS DER GEZEIGTEN  
PROTOTYPEN

### Sichere und hygienische Handhabung

Durch sein vollständig geschlossenes System garantiert der Automat die hygienische Unversehrtheit jeder zurückgenommenen Box. Dies verhindert Kreuzkontamination und stellt sicher, dass jede Box sicher für die Wiederverwendung vorbereitet wird.

### Intelligente QR-Code-Erkennung

Jede Box ist mit einem einzigartigen QR-Code versehen, der vom Automaten sofort erkannt wird. Dies stellt sicher, dass nur Boxen von NAF akzeptiert werden, was die Integrität des Recyclingprozesses gewährleistet und unbefugte Rückgaben verhindert.

### Hohe Kapazität und effizienter Betrieb

Der Rückgabeautomat bietet Platz für bis zu 150 Boxen, was einen effizienten und störungsfreien Betrieb ermöglicht. Dies erleichtert die Logistik und verbessert die Benutzererfahrung, indem Wartezeiten minimiert werden.

### Bequeme und umweltfreundliche Lösung

NAF's Rückgabeautomat bietet eine komfortable und zugängliche Option für Konsumenten, aktiv am Umweltschutz teilzunehmen. Diese benutzerfreundliche Rückgabelösung fördert das Recycling und unterstützt das nachhaltige Management von Ressourcen.

# VON GASTRONOMEN FÜR GASTRONOMEN

Entdecken Sie NAF, die ultimative Lösung für die Herausforderungen der Gastronomie. Unser innovatives Inventarsystem bietet maßgeschneiderte Funktionen, die speziell darauf ausgerichtet sind, Ihren Betrieb effizienter und profitabler zu gestalten.





**3-MINUTEN RESTAURANT**

**KATALOG**

**2024**





**NAF**  
**New Age**  
**of Food**  
BY GASTHOF HALSBACH

The logo features the word "NAF" in orange, "New Age of Food" in green with a smiling duck character integrated into the letter "o", and "BY GASTHOF HALSBACH" in green below. A green leaf is positioned above the text, and a green arc frames the top part.