



## PIC NIC LE 3 G DEL SUCCESSO: GUSTO, GENIALITÀ, GENUINITÀ.

Con il termine **picnic** si identifica quel tradizionale **pasto all'aperto** vissuto nel contesto per una **funzione sociale e ludica**, e non solamente alimentare, che caratterizza la convivialità del gesto, quanto di più importante della famiglia e degli amici.

Techfood® ha rivisitato questo **momento di consumo**, in chiave **moderna e semplice**, offrendo **menù di qualità**, economico soprattutto senza particolare professionalità dell'operatore.



Convivialità | Food | Drink | Breakfast | Colazione | Pausa pranzo | Aperitivo | Happy Hour | Happiness | Genuino | Merenda | Gusto | Condivisione |

## PIC NIC LE 3 G DEL SUCCESSO: GUSTO, GENIALITÀ, GENUINITÀ.

Finalmente una **soluzione chiavi in mano** per avviare il tuo business **senza fees o royalties**, alla portata di tutti anche per chi non ha mai fatto ristorazione.

Un' **idea semplice quanto geniale**, allestita in 5 ore, che racchiude il meglio della tecnologia alimentare "Made in Italy".

Necessita di **solli 15 metri quadrati** ed è dotato di tutto quello che serve per conservare e cucinare un prodotto di qualità, on demand, senza scarti.

Il tutto sotto l'insegna del più **genuino ed internazionale** momento di consumo conviviale, il PIC NIC.

Potrà essere inserito in qualsiasi altra attività esistente quali **centri sportivi, centri del gioco e divertimento**, per le **grandi superfici** come **aeroporti o centri commerciali** ed ovunque si voglia creare un **angolo food**, progettato per rispondere alle normative igienico sanitarie in vigore.

Grazie alla **tecnologia di rinvenimento e di cottura accelerata**, non sarà necessaria la presenza di **costosi impianti filtranti, cappe, canne fumarie ecc.** Soprattutto non saranno necessarie **licenze di ristorazione**.



Techfood® by Sogabe S.r.l nasce nel 1992 per sviluppare un'ampia gamma di attrezzature da bar e macchine alimentari di alta qualità.

Una produzione completamente Made in Italy pensata per il **canale ho.re.ca, bar, ristoranti, gelaterie** e tutti i tipi di strutture che propongono servizi di **fast food** per i quali non è necessaria una cucina attrezzata.

Dal cuore della food valley emiliana la nostra azienda fonda la sua ricerca tecnologica, e quindi la sua storia, sulla collaborazione con le più importanti industrie alimentari ed altrettanti ristoratori che ci permettono, nel tempo, di rispondere alle principali criticità e esigenze del mercato.

A questo si associa un moderno impianto per la produzione di ready mix dolci e salati.

Alta qualità del prodotto alimentare, flessibilità e integrazione nella produzione di cibi diversi con preparazioni di pochi minuti, una continua attenzione alle esigenze di spazio dei locali e di presentazione e riconoscibilità dei prodotti, queste sono sempre state le nostre linee guida nella produzione della attrezzature da bar.

Una vasta scelta di **macchine alimentari** e **attrezzature da banco** in grado di rendere l'offerta dei locali sempre più **completa e variegata**, spaziando dal **dolce al salato, dalla colazione al dopocena**.

Analizzare le nuove tendenze e i bisogni del mercato interpretati in modo innovativo sono da sempre il punto di forza di un'azienda che da oltre venti anni unisce **ricerca tecnologica** ad una **propria rete distributiva** e formativa che assiste e consiglia il cliente nella definizione dei bisogni fino all'**assistenza post vendita** ed alla **formazione degli addetti**.



## I PUNTI DI FORZA



BASSO INVESTIMENTO

RIDOTTE DIMENSIONI

SEMPLICE NELLA REALIZZAZIONE

VELOCE ESECUZIONE

PRODOTTI MADE IN ITALY

DESIGN MODERNO

MENU' DI PARTENZA PREIMPOSTATO

MERCATO SICURO ED IN CRESCITA

FORMAZIONE GESTIONALE

SUPPORTO TECNICO

SUPPORTO FINANZIARIO

SUPPORTO IN FASE DI START UP

## STRUTTURA

BANCO REFRIGERATO POSITIVO IN ACCIAIO INOX A 3 SCOMPARTI

BANCO REFRIGERATO NEGATIVO IN ACCIAIO INOX A 3 SCOMPARTI

VANI NEUTRI IN ACCIAIO INOX PER STOCCAGGIO MERCE E DISPOSABLE

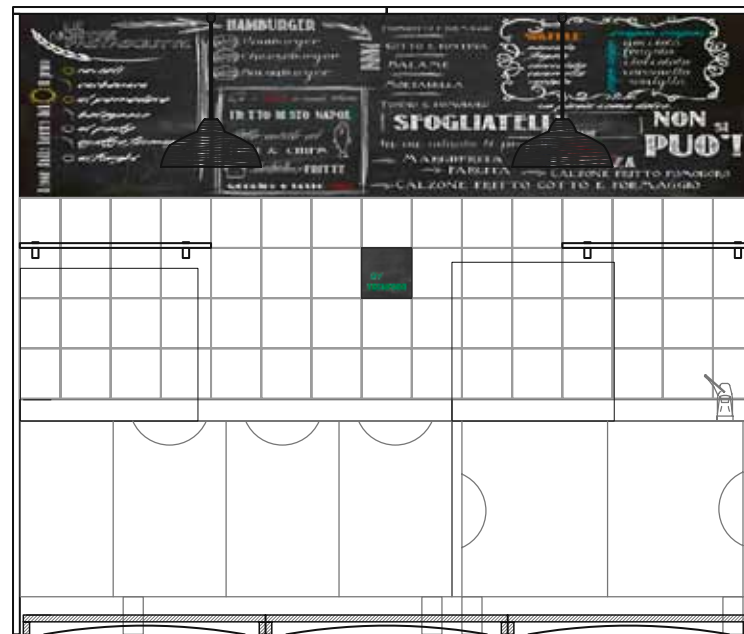
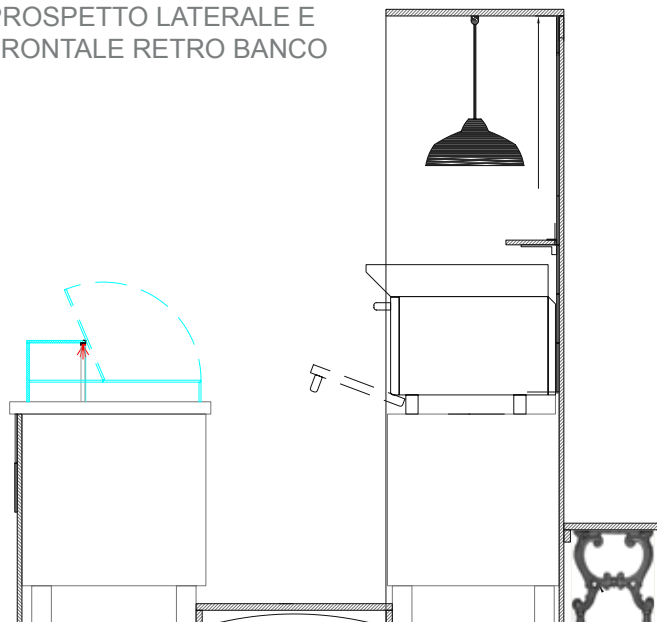
TRAMOGGIA IN ACCIAIO INOX

VETRINA DROP IN PER ESPOSIZIONE/MANTENIMENTO PRODOTTI ALIMENTARI

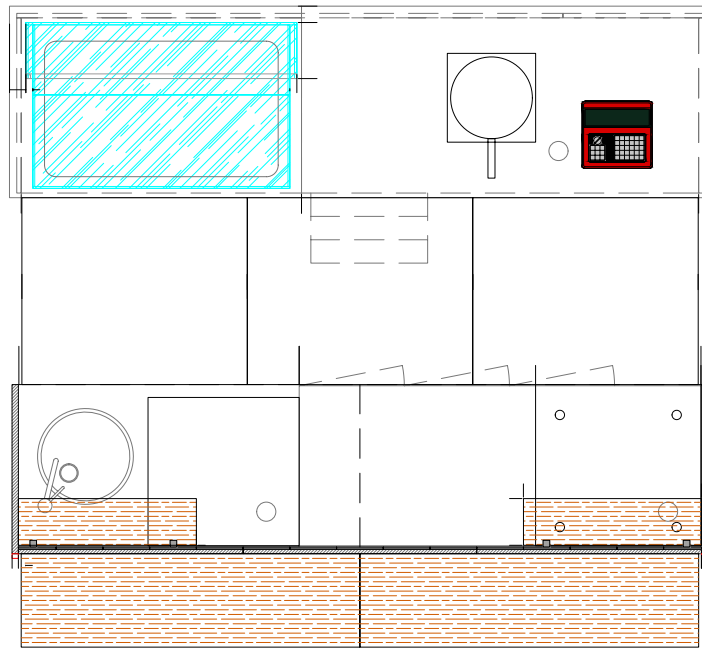
ATTREZZATURE PER COTTURA/RINVENIMENTO

LAVAMANI IN ACCIAIO INOX CON CARICO E SCARICO IN TANICA

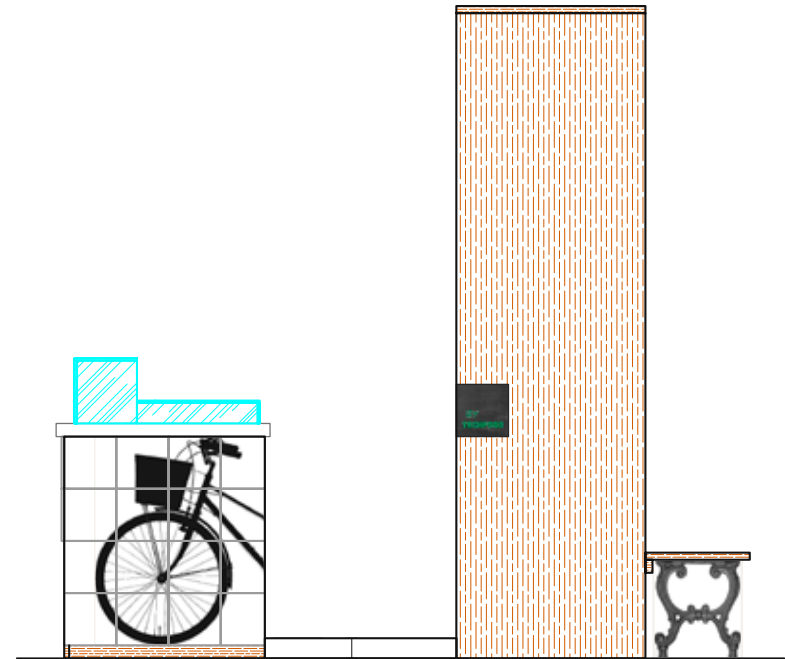
PROSPETTO LATERALE E  
FRONTALE RETRO BANCO



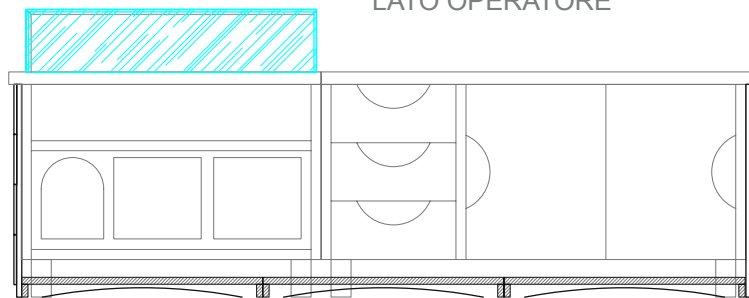
PIANTA TOTALE



PROSPETTO LATERALE



PROSPETTO LATO OPERATORE



PROSPETTO LATO CLIENTE



## VUOI APRIRE UN PIC NIC?

---

---

- > FIRMA DEL CONTRATTO DI ACQUISTO – ENTRAMBI
- > VERIFICA DELLA LOCATION – NOI
- > RENDERING IN 3D – NOI
- > PIANTA IN 2D – NOI
- > PIANO HACCP – NOI
- > PARERE PREVENTIVO PRESSO ASL - ENTRAMBI
- > APPRONTAMENTO COMMESSA – NOI
- > EVENTUALI LAVORI DI MURATURA E TINTEGGIO – VOI
- > CONTATTO CON LA LOGISTICA DISTRIBUTIVA DEI FORNITORI PRODOTTI ALIMENTARI E MATERIALE DI CONSUMO - NOI
- > ALLESTIMENTO PUNTO VENDITA – ENTRAMBI
- > TRAINING DELLO STAFF – ENTRAMBI
- > GIORNO DI INAUGURAZIONE – ENTRAMBI
- > GESTIONE DEL LOCALE – VOI





COMBI WAVE



PASTALAND AVANT



RONDÒ UNIKA



LA PIZZERIA SENIOR



COMBI TWIST



RONDÒ



CHOCO KEBAB



ICE N ROLL



GELATO FACTORY



MENU SUGGERITO

PASTA



SPAGHETTI CARBONARA

PENNE POMODORO

FUSILLI BOLOGNESE

TAGLIATELLE PESTO

TAGLIATELLE 4 FORMAGGI

RAVIOLI RICOTTA SPINACI

PIZZA



MARGHERITA

FARCITA

CALZONE FRITTO POMODORO

CALZONE FRITTO PROSC. COTTO E FORM.

HAMBURGER



CHEESEBURGER

BACON BURGER

VEGGIE BURGER

FRITTI

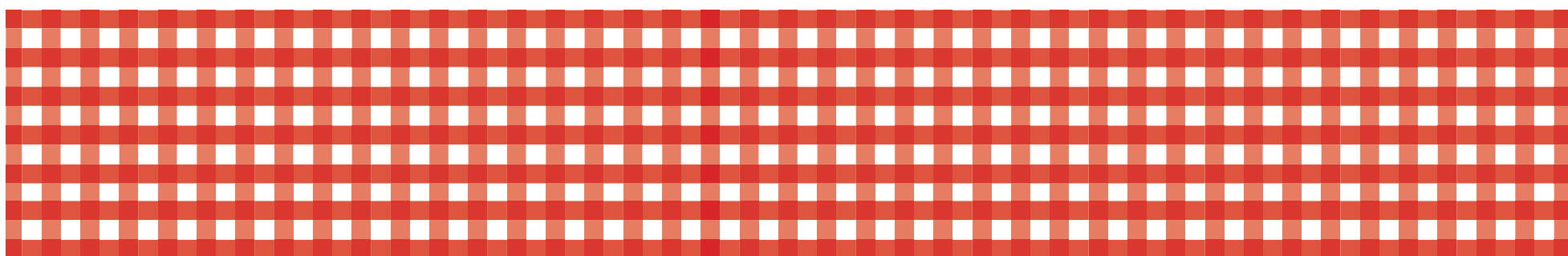


FRITTO MISTO NAPOLI

FRITTO MISTO PESCE

FISH & CHIPS

PATATINE FRITTE



MENU SUGGERITO

PANINI

CRÊPES

WAFFLE

SFOGLIATELLE



MERANO

FRAGOLA

FRAGOLA

FROLLA

PARMA

CAFFÈ

CAFFÈ

RICCIA

REGGIO EMILIA

VANIGLIA

VANIGLIA

SANREMO

NOCCIOLA

NOCCIOLA

PIACENZA

CARAMELLO

CARAMELLO

FIRENZE

CIOCCOLATO

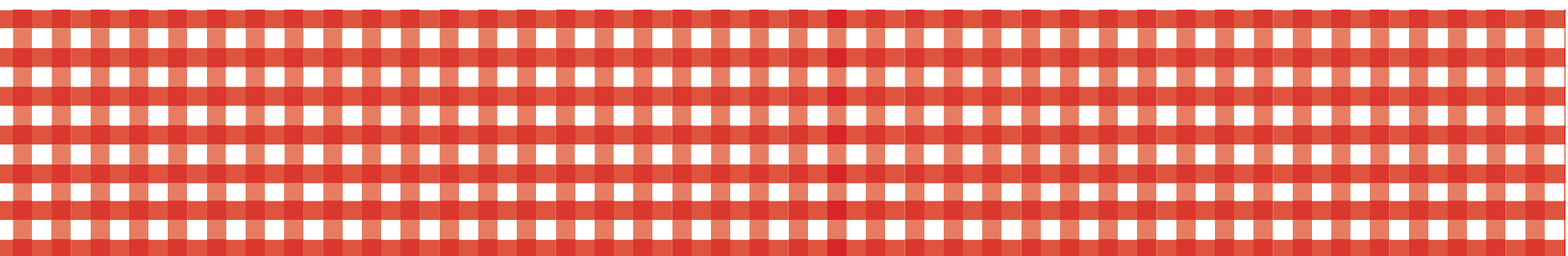
CIOCCOLATO

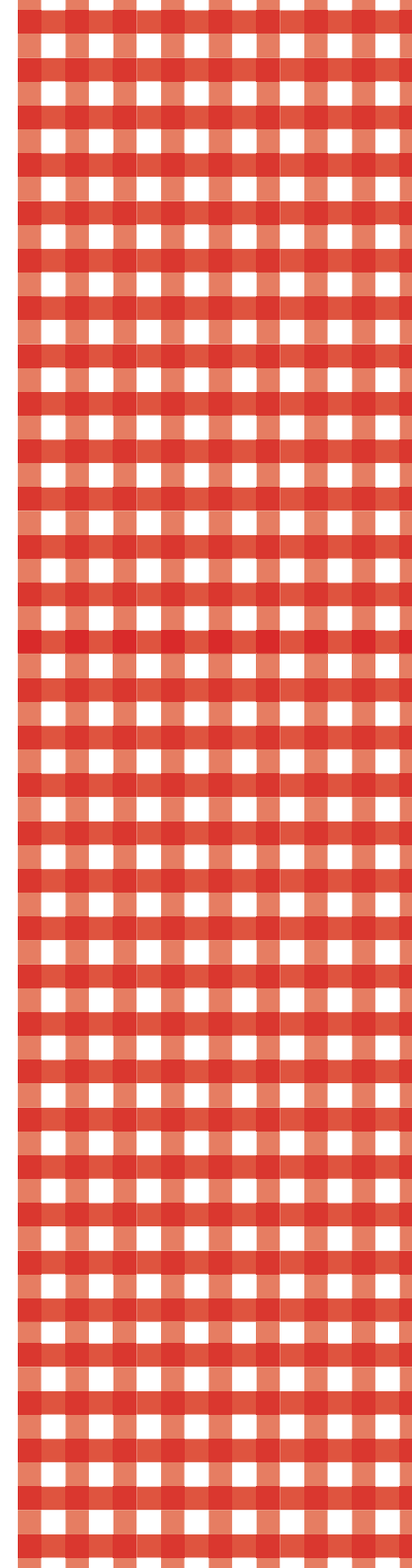
BARI

NAPOLI

MILANO

PALERMO





LOCATIONS SUGGERITE

AEROPORTI



CENTRI COMMERCIALI



PARCHI DIVERTIMENTO



CENTRI SPORTIVI



CENTRI BENESSERE



BAR - BISTROT



STAZIONI



CENTRI BALNEARI



PALESTRE





**TECHFOOD**  
HORECA INNOVATIONS 

Sogabe S.r.l. Via Spallanzani, 8/C  
42024 Castelnovo di Sotto (RE) Italy  
Tel +39 0522 683747 Fax 688323  
info@techfood.it - www.techfood.it  
www.sfziomisto.it

