



- ◆ Augmentation du nombre de clients
- ◆ Dépense moyenne des clients améliorés
- ◆ Coût du personnel réduit
- ◆ Visites accrues des clients
- ◆ Meilleure rotation des tables
- ◆ Profits plus importants

Vous pouvez désormais tirer profit d'une nouvelle expérience dînatoire



Vous recherchez quelque chose de « nouveau » et d'« intéressant » pour vos clients ?

Seriez-vous intéressé par un concept dînatoire rentable qui peut vous différencier de vos concurrents ?

Alors, nous avons une bonne nouvelle à vous annoncer. Des centaines de restaurateurs comme vous ont découvert le grill Black Rock, une façon économique de faire quelque chose de différent et d'augmenter les profits.

Le grill Black Rock permet à vos clients de cuire leur propre repas à leur table. Il s'agit d'une approche facile et saine de la cuisine puisque aucune graisse, ni huile, n'est utilisée. Les aliments sont servis à table seulement quelques minutes après avoir été commandés, ils restent chaud tout au long du repas et sont cuits exactement au goût de chaque client.



Black RockTM
Grill

«Nous avons déjà observé une augmentation de 30 % des revenus sur la nourriture, ce qui équivaut à plus de 20 % de couverts supplémentaires. Les ventes de boissons ont également progressé suite à l'augmentation du nombre de couverts. En plus de 30 ans de restauration, ce produit a dépassé mes attentes les plus optimistes. C'était la première fois que nous achetions une méthode ou un système autre que les nôtres. Nous en sommes ravis.»

Howard Boulter – Leg O' Mutton, Yelverton

Quels sont les avantages du grill Black Rock ?

Le grill Black Rock est un concept qui peut:

- Attirer plus de clients dans votre restaurant,
- Augmenter les dépenses moyennes des clients,
- Encourager les clients à revenir plus souvent,
- Générer plus de profits,
- Réduire les coûts des cuisines,
- Vous donner un avantage sur la concurrence,
- Introduire un argument de vente totalement unique,
- Vous aider à promouvoir une alimentation saine car aucune graisse, ni huile, n'est utilisée,
- Vous permettre de servir un repas 6 à 8 minutes après la commande,
- Permettre aux clients de cuire leur repas selon leurs préférences (plus de plats renvoyés en cuisine),
- Ajouter une valeur à tout menu existant ou utiliser le concept comme une expérience dînatoire en elle-même,
- Soulager la pression lors des heures de pointe dans les cuisines car la plupart des aliments grillés sont cuits sur la pierre,
- Offrir à vos clients une expérience qu'ils ne sont pas prêts d'oublier,
- Amener le divertissement et la cuisine directement sur la table,
- Améliorer votre marge brute sur la nourriture car tous les repas sont préparés à la demande,
- Vous permettre d'augmenter les prix des plats cuits sur la pierre.

Quelques restaurateurs intelligents ont reconnu les avantages du concept du grill Black Rock et l'ont adopté rapidement afin de rester à la tête de l'industrie. Cela a même encouragé certains gérants à offrir une restauration pour la première fois, principalement parce qu'ils n'avaient pas besoin d'embaucher du personnel de cuisine qualifié.

Notre système est unique:

Nous fournissons un service de planification des menus et d'assistance, ainsi qu'une assistance marketing, y compris des uniformes pour le personnel portant notre marque, des banderoles, des cartes de tables, des prospectus et une signalisation sur le trottoir. De plus, nous proposons un contrat de maintenance et d'entretien leader de l'industrie.

- Aucun frais de licence
- Aucun coût continu
- Nous offrons des garanties sur le matériel.
- Les fours possèdent les certifications CE, UL, cUL et NSF.
- Nos pierres ont été certifiées par la FDA comme pouvant être utilisées avec les aliments.
- Nécessite uniquement une alimentation électrique monophasée
- Le four ne nécessite pas d'extraction et peut être situé en dehors de la cuisine.
- Fonctionne dans un espace réduit (l'encombrement du four n'est que de 800 mm x 800 mm).

Comment faire partie de la famille Black Rock Grill ?

Consultez notre site web www.blackrockgrill.com et remplissez la page des coordonnées de contact. Nous vous contacterons pour organiser une démonstration (uniquement au Royaume-Uni) dans votre entreprise pour que vous puissiez faire l'expérience de la cuisine sur les pierres. Vous pouvez également nous appeler au +44 (0)1256 359858 et nous répondrons à toutes vos questions.



Le package 100 Rock Oven

Des systèmes adaptés aux besoins de VOTRE entreprise:

Nous proposons notre système en trois tailles différentes pour les petits, moyens ou grands restaurants :

- Le package 16 Rock Oven
- Le package 30 Rock Oven
- Le package 60 Rock Oven
- Le package 100 Rock Oven

Vous trouverez toujours une offre adaptée à vos besoins.

Les packages comprennent:

- Le four
- Le support mobile
- Les assiettes en porcelaine
- Les pierres (approuvées par la FDA)
- Les sous-plats en acier inoxydable
- La pelle pour la pierre
- La pique pour la pierre
- Une garantie d'un an pour les pièces et la main-d'œuvre
- Un kit marketing personnalisé (présentoirs de tables, posters, banderole)
- Installation et formation (Uniquement pour le Royaume-Uni)
- CD de formation du personnel avec évaluations des risques et conseils
- Idées de planification des menus



Black Rock Grill Limited

Unit 5, Vickers Business Centre, Priestley Road, Basingstoke, Hampshire RG24 9NP
T: +44 (0)1256 359858 F: +44 (0)1256 811593 info@blackrockgrill.com www.blackrockgrill.com

