



- ◆ Erhöhte Laufkundschaft
- ◆ Verbesserte Durchschnittsgeschwindigkeit
- ◆ Reduzierte Personalkosten
- ◆ Erhöhte Besucherzahl
- ◆ Erhöhte Tischauslastung
- ◆ Größere Einnahmen

Jetzt können Sie von der Einführung einer ganz neuen Erfahrung im Speisen profitieren



Sind Sie auf der Suche nach etwas "Neuem" und "Interessanten" für Ihre Kunden?

Wären Sie interessiert an einem profitablen Speisekonzept, das Ihr Restaurant von Ihren Konkurrenten abhebt?

Dann haben wir eine gute Nachricht für Sie. Hunderte von Unternehmern in der Speisebranche haben Black Rock Grill entdeckt, ein ökonomischer Weg, etwas anderes anzubieten und Ihre Gewinne zu steigern.

Mit Black Rock Grill können Ihre Gäste ihre Mahlzeit an ihrem Tisch zubereiten, und es ist ein einfacher, gesunder Ansatz beim Kochen, weil kein Fett oder Öl verwendet wird. Das Essen wird innerhalb von wenigen Minuten nach der Bestellung an den Tisch geliefert, bleibt die ganze Mahlzeit über heiß und wird genau so zubereitet, wie Ihr Gast es mag.



Black RockTM
Grill

“Wir verzeichnen bereits eine Zunahme von 30 % im Barumsatz für Essen, was über 20 % in der Extradeckung entspricht, und Geschäfte im Wirtshaus sind auch als Ergebnis der Zunahme bei der Deckung angestiegen. In über 30 Jahren Catering hat dies meine wildesten Vorstellungen übertroffen. Es ist das erste Mal, dass ich einer Methode oder einem System Glauben schenke, das nicht unseres ist. Wir sind begeistert.”

Howard Boulter – Leg O’ Mutton, Yelverton

Was sind die Vorzüge des Black Rock Grills?

Black Rock Grill ist ein Konzept, das:

- Mehr Gäste in Ihr Restaurant locken kann
- Ihre Durchschnittsgeschwindigkeit erhöhen kann
- Ihre Gäste ermuntern kann, öfter zu kommen
- Höhere Gewinne erzielen kann
- Küchenkosten reduzieren kann
- Ihnen einen Vorteil gegenüber Ihren Konkurrenten verschaffen kann
- Ein absolut einmaliges Verkaufargument einführen kann
- Ihnen helfen kann, gesundes Speisen zu fördern, da kein Fett oder Öl benutzt wird
- Ihnen ermöglicht, Mahlzeiten 6 - 8 Minuten nach der Bestellung auf den Tisch zu bringen
- Ihren Gästen erlaubt, ihre Speisen genau so zuzubereiten, wie sie es möchten (keine Speisen mehr, die zurückgehen)
- Ihr bestehendes Menü aufwerten kann - oder betreiben Sie das Konzept als autonomes Speiseerlebnis
- den Druck bei Hochbetrieb in der Küche vermindern kann, da die meisten Dinge auf dem Stein zubereitet werden können
- Ihren Gästen ein Erlebnis bieten kann, das sie nicht vergessen werden
- das Kochen live und als Schauspiel vor den Augen der Gäste direkt an den Tisch bringen kann
- Ihren Bruttoumsatz steigern kann, da alle Mahlzeiten nach Maß angefertigt werden
- Es Ihnen ermöglicht, einen Höchstpreis für Speisen auf dem Stein zu verlangen

Einige wenige schlaue Unternehmer haben die Vorzüge des Black Rock Grill-Konzepts entdeckt und haben schnell sichergestellt, dass sie damit in Führung liegen. Es hat sogar einige Unternehmer ermutigt, zum ersten Mal Speisen anzubieten, hauptsächlich, weil sie kein spezialisiertes Küchenpersonal einstellen mussten.

Unser System ist einzigartig:

Wir bieten einen Service für Menüplanung und Unterstützung, außerdem Marketingunterstützung inklusive Uniformen für Ihr Personal mit Logo, Spruchbänder, Tischaufsteller, Flyer und Straßenschilder. Zusätzlich haben wir eine Servicewartungsvereinbarung, die in der Industrie führend ist.

- Es gibt keine Lizenzgebühren
- Es gibt keine laufenden Kosten
- Wir bieten eine Ausrüstungsgarantie
- Die Öfen haben eine Zulassung von CE, UL, cUL und NSF
- Unsere Steine haben ein FDA-Zertifikat für Lebensmittelsicherheit
- Benötigt nur einen elektrischen Einphasenanschluss
- Der Ofen braucht kein Herausziehen und kann außerhalb der Küche aufgestellt werden
- Kann auf kleinem Raum betrieben werden (Platzbedarf Ofen nur 800 mm x 800 mm)

Wie Sie ein Teil der Black Rock Grill-Familie werden

Besuchen Sie unsere Webseite www.blackrockgrill.com und füllen Sie die Kontaktdatenseite aus. Wir werden mit Ihnen Kontakt aufnehmen, um eine Vorführung in Ihrer Wirtschaft zu arrangieren (nur in Großbritannien), so dass Sie die Erfahrung probieren können, auf Steinen zu kochen. Oder rufen Sie uns unter +44 (0)1256 359858 an, und wir können Ihnen all Ihre Fragen beantworten.



Das 100-Steine-Ofenpaket

Systeme, die auf den Bedarf IHRES Unternehmens zugeschnitten sind:

Wir bieten Ihnen 3 Systemgrößen, die für kleine, mittlere und große Speiseunternehmen geeignet sind.

- Das 16-Steine-Ofenpaket
- Das 30-Steine-Ofenpaket
- Das 60-Steine-Ofenpaket
- Das 100-Steine-Ofenpaket

Eines davon wird für Ihre Bedürfnisse passend sein.

Das Paket umfasst:

- Ofen
- Beweglicher Stand
- Porzellanteller
- Steine (FDA-zugelassen)
- Unterteller aus rostfreiem Stahl
- Steinschaufel
- Steingabel
- 12-monatige Garantie auf Teile und Arbeit
- Maßgeschneidertes Marketingset (Tischaufsteller, Poster, Spruchbänder)
- Aufbau & Schulung (nur in Großbritannien)
- Personalschulungs-CD und Handbuch mit Risikoerschätzung und Ratschlägen
- Ideen zur Menüplanung



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

