



- ◆ Mayor afluencia de personas
- ◆ Mayor gasto medio
- ◆ Reducción en costes de personal
- ◆ Más visitas de clientes
- ◆ Más turnos de mesa
- ◆ Mayores beneficios

Ahora puede obtener beneficios presentando una experiencia de restauración totalmente nueva



¿Está buscando algo "nuevo" e "interesante" para sus clientes?

¿Le interesaría un rentable concepto de restauración que puede distinguir a su restaurante de los competidores?

Pues tenemos una buena noticia. Cientos de restauradores como usted han descubierto el Black Rock Grill, una forma económica de hacer algo totalmente distinto y aumentar los beneficios.



El Black Rock Grill permite a su cliente cocinar su comida en su mesa y es un enfoque fácil y saludable de la cocina, ya que no se utiliza grasa ni aceite. La comida llega a la mesa pocos minutos después de ser pedida, se mantiene caliente todo el tiempo y se cocina exactamente tal como a su cliente le gusta.

Black RockTM
Grill

“Hemos registrado ya un incremento del 30% en giro de efectivo por comida, lo que equivale a más de un 20% en cubiertos extra, y la venta de bebidas ha aumentado también como resultado del mayor número de cubiertos. En más de 30 años de restauración, esto supera mis mayores expectativas. Es la primera vez que adoptó un método o sistema que no sean propios. Estamos encantados con él.”

Howard Boulter – Leg O’ Mutton, Yelverton

¿Cuáles son las ventajas del Black Rock Grill?

El Black Rock Grill es un concepto que puede:

- Atraer más clientes a su restaurante
- Incrementar el gasto medio
- Impulsar a los clientes a regresar con más frecuencia
- Generar más beneficios
- Reducir costes de cocina
- Proporcionarle una ventaja sobre sus competidores
- Introducir una USP (Ventaja Competitiva Única) distinta a todas
- Le ayuda a fomentar una alimentación sana, ya que no se utiliza grasa o aceite
- Le permite servir las comidas a los 6-8 minutos de haber sido pedidas
- Dejar a los clientes cocinar sus propios platos de la forma que quieran (basta de platos devueltos)
- Añadir Valor al menú existente o explotar el concepto como una experiencia de restauración aparte
- Aliviar la presión en los turnos ajetreteados en la cocina, ya que la mayoría de los platos a la parrilla pueden cocinarse sobre el terreno
- Ofrecer a sus clientes una experiencia que no olvidarán
- Llevar teatro y cocina en vivo directamente a la mesa
- Mejorar sus beneficios brutos sobre los materiales ya que todos los platos se hacen sobre pedido
- Le permite añadir un precio extra a platos sobre la piedra.

Unos cuantos restauradores inteligentes han captado los beneficios del concepto Black Rock Grill y han sido lo bastante rápidos como para asegurarse una posición de cabeza. Incluso ha animado a algunos a dedicarse a la restauración por primera vez, básicamente porque no han tenido que reclutar a personal de cocina especializado.

Nuestro sistema es único:

- Proporcionamos un servicio de planificación de menús & soporte, y también apoyo de marketing, incluyendo: uniformes marcados para el personal, rótulos publicitarios, portamenús, prospectos y rótulos con soporte de suelo. Ofrecemos además un contrato de servicio de mantenimiento líder en la industria.
- No hay pagos por licencia
 - Sin costes continuos
 - Proporcionamos garantías de equipo
 - Los hornos tienen certificados CE, UL, cUL y NSF
 - Nuestras Piedras tienen certificación FDA para alimentos
 - Requiere sólo suministro eléctrico de Fase Única
 - El horno no necesita extracción y puede estar instalado fuera de la cocina
 - Funciona en un espacio reducido (la base del horno es solamente de 800 mm x 800 mm)

Cómo formar parte de la familia Black Rock Grill

Visite nuestra página web www.blackrockgrill.com y complete la página de datos de contacto. Nos pondremos en contacto con usted para concertar una demostración (sólo Reino Unido) en su local, para que pueda vivir la experiencia de cocinar sobre piedras. O llámenos al +44 (0)1256 359858 y podemos responder a cuantas preguntas desee hacer.



El Paquete de Horno de 100 Piedras

Sistemas que satisfacen las necesidades de SU negocio:

Disponemos de 3 tamaños de sistema adecuados para empresas de restauración pequeñas, medianas y grandes.

- El Paquete Horno de 16 Piedras
- El Paquete Horno de 30 Piedras
- El Paquete Horno de 60 Piedras
- El Paquete Horno de 100 Piedras

Uno de ellos será el adecuado para sus requerimientos.

El Paquete incluye:

- Horno
- Soporte móvil
- Fuentes de porcelana
- Piedras (con certificado FDA)
- Soportes de bandeja de acero inoxidable
- Pala para las piedras
- Pico para las piedras
- Garantía de 12 meses de piezas & mano de obra
- Kit de marketing a medida (portamenús, posters, rótulos)
- Instalación & formación (sólo Reino Unido)
- CD & manual de formación del personal con evaluación del riesgo y asesoría
- Ideas de menús.



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

