

PROFOOD

CONCEPT

Smart
Cooking.

Der einfache Weg zu effizienter Gastronomie und exzellentem Geschmack.

Il modo semplice per una gastronomia efficiente e un gusto eccellente.



ProFood Concept ist Ihr zuverlässiger Partner für hochwertige, vorgefertigte Gerichte, die speziell auf die Bedürfnisse der Gastronomie abgestimmt sind. Wir helfen Ihnen dabei, eine der größten Herausforderungen in der Gastronomie erfolgreich zu meistern: den Personalmangel. In unserer modernen Großküche produzieren wir frische Speisen in erstklassiger Qualität, die Sie optimal im Betriebsalltag unterstützen. Unser innovatives Konzept ermöglicht es Ihnen, sich voll und ganz auf perfekten Service und höchste Kundenzufriedenheit zu konzentrieren. Profitieren Sie von spürbarer Zeitersparnis, konstanter Qualität und maximaler Kosteneffizienz.

ProFood Concept è il vostro partner per pasti pronti di alta qualità, studiati su misura per il settore della ristorazione. Vi aiutiamo ad affrontare con successo una delle principali sfide di ogni ristorante: la carenza di personale. Nella nostra nuovissima cucina centralizzata prepariamo piatti freschi, genuini e di qualità eccellente, perfetti per sostenere la vostra routine aziendale. Il nostro concetto innovativo vi permette di concentrarvi completamente sul servizio e sulla piena soddisfazione dei vostri clienti. Beneficerete di un notevole risparmio di tempo, di una qualità costantemente elevata e di una maggiore efficienza dei costi.



Situation & Herausforderung

Die Gastronomie steht vor großen Herausforderungen: Personalmangel und steigende Kosten belasten die Branche zunehmend. Viele Betriebe sind gezwungen, ihr Angebot zu reduzieren, Sitzplätze einzuschränken oder kämpfen mit Umsatzverlusten. Gleichzeitig erschweren steigende Energie- und Lebensmittelpreise die Kalkulation erheblich.

Situazione e sfide attuali

Il settore gastronomico affronta oggi grandi difficoltà: la carenza di personale qualificato e l'aumento dei costi pesano sempre di più sulle attività ristorative. Molti ristoranti sono costretti a ridurre i loro menù, limitare i posti a sedere o fanno i conti con un calo di fatturato. Contemporaneamente, l'aumento dei prezzi di energia e materie prime rende difficile la programmazione affidabile dei costi.

Unsere Lösung für Ihren Erfolg

ProFood Concept nimmt Ihnen die arbeitsintensive Vorbereitung Ihrer Gerichte vollständig ab! Wir liefern hochwertige Speisen, die Sie vor Ort nur noch erwärmen und nach Ihren Vorstellungen verfeinern müssen. Das spart Zeit, reduziert Abfall und senkt Ihren Energieverbrauch spürbar. So optimieren Sie Ihre Kostenstruktur und erhalten kalkulierbare Preise. Vertrauen Sie uns Ihre Küche an, meistern Sie die aktuellen Herausforderungen souverän und begeistern Sie Ihre Gäste mit gleichbleibend hoher Qualität – heute und in Zukunft.

La nostra soluzione per il vostro successo

ProFood Concept vi libera completamente dalle fasi di preparazione più impegnative! Vi forniamo pietanze di alta qualità, già pronte, che dovrete semplicemente riscaldare e personalizzare secondo i vostri gusti, risparmiando così tempo e riducendo gli sprechi e i consumi energetici. Otterrete così costi prevedibili e facilmente calcolabili. Affidandovi a noi, affronterete ogni sfida con tranquillità, offrendo ai vostri clienti una qualità costante, oggi come in futuro.



So funktioniert die
Zubereitung unserer
vorgekochten Produkte.

Ecco come funziona
la preparazione dei
nostri prodotti.



Simple.
Smart.
Excellent.



Unsere Produktpalette wächst kontinuierlich und umfasst köstliche Gerichte in erstklassiger Qualität. Jedes Produkt ist sicher und hygienisch in Aluminiumbehältern verpackt und mit einer schützenden Atmosphäre versiegelt, was eine Haltbarkeit von bis zu 21 Tagen in der Kühlzelle ermöglicht. Dadurch steht ausreichend Zeit für die Weiterverarbeitung zur Verfügung, sodass flexibel und schnell auf jede Nachfrage reagiert werden kann und kein Stress aufkommt. Wir verwenden ausschließlich hochwertige Zutaten und legen größten Wert auf eine sorgfältige Zubereitung – für garantierte Frische und hervorragenden Geschmack in jedem Gericht.

La nostra gamma di prodotti è in costante crescita e comprende piatti deliziosi di prima qualità. Ogni prodotto è confezionato in modo sicuro e igienico in contenitori di alluminio e sigillato in un'atmosfera protettiva, che consente una durata di conservazione fino a 21 giorni in cella frigorifera. Ciò consente di avere tempo sufficiente per un'ulteriore lavorazione, in modo da poter reagire in modo flessibile e rapido a qualsiasi richiesta senza doversi stressare. Utilizziamo solo ingredienti di alta qualità e diamo grande importanza a una preparazione accurata per garantire la freschezza e il sapore eccezionale di ogni piatto.





1005
Pressknödel
Canederli pressati

Knödel. Canederli.



1006
Lauchsauce
Salsa ai porri



1007
Meerrettichsauce
Salsa al rafano



1008
Gorgonzolasauce
Salsa al gorgonzola



1001
Spinatknödel
Canederli agli spinaci



1002
Käseknödel
Canederli al formaggio



1003
Rote Bete Knödel
Canederli alle rape rosse



1004
Fastenknödel
Canederli di magro



1010
Gerstensuppe
Zuppa d'orzo

Suppen. Zuppe.



1009
**Französische
Zwiebelsuppe**
Zuppa di cipolle



1011
Kartoffelcremesuppe
Crema di patate



1012
**Gemüseeeintopf nach
Toskanischer Art**
Minestrone di verdure



1017
Pappardelle mit Wildragout
Pappardelle al ragù di selvaggina

Vorspeisen. Primi piatti.



1013
Gemüselasagne
Lasagne di verdure



1014
Lasagne Bologneser Art
Lasagne alla Bolognese



1015
Hirten-Maccheroni
Maccheroni alla pastora



1016
Tortellini mit Schinken-Sahne Sauce
Tortellini con panna e prosciutto



1018
Gratinierter Nudelauf
Pasta al forno gratinata



1019
Spinatspätzli mit Schinken-Sahne Sauce
Spätzli agli spinaci con panna e prosciutto



1021
Kalbsfrikadellen mit Champignon-Sahne Sauce
Morbidele di vitello con panna e champignon

Hauptgerichte. Secondi piatti.



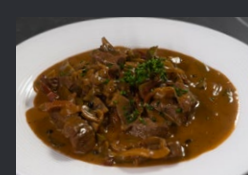
1020
Rindsgulasch
Gulasch di manzo



1022
Fleischbällchen in Tomatensauce
Polpette di carne al sugo



1023
Südtiroler Bauerngröstel
Rosticciata di carne e patate



1024
Stroganoff vom Rind
Stroganoff di manzo



1025
Truthahnstreifen mit Zigeunersauce
Spezzatino di tacchino con salsa alla Zingara



1026
Ofenkartoffeln mit Kümmel
Patate al forno con cumino

Beilagen. Contorni.



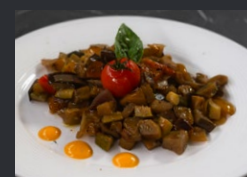
1033
Gratinierter Fenchel
Finocchio gratinato



1027
Bauernkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Patate alla contadina con speck e cipolla



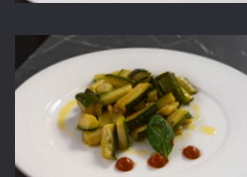
1028
Peperonata



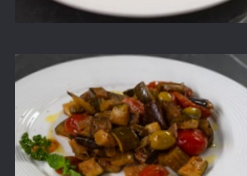
1029
Ratatouille



1030
Wildreis mit Gemüse
Riso venere con verdure



1031
Sautierte Zucchini
Zucchine saltate



1032
Caponata

Smart Cooking.

PROFOOD
CONCEPT



profoodconcept.com

