

EXTRAORDINARY PAELLA EXPERIENCE

mimcook®

PAELLAS DE ALTA PRECISIÓN



El arroz es uno de los productos más consumidos a nivel mundial, y la dieta mediterránea la más y mejor valorada.

Los arroces y paellas se sitúan en el segmento de mayor crecimiento del sector, el Fresh & healthy.

La Paella también es uno de los platos más reconocidos a nivel mundial, ocupando siempre los primeros puestos en los rankings de tendencias gastronómicas.

Consideramos una oportunidad de crecimiento de consumo tanto a nivel nacional como internacional.





La gastronomía española goza de un gran prestigio y reconocimiento tanto local, nacional, como internacional, pero hay que decir que a la hora de facturar se encuentra muy lejos de otras propuestas gastronómicas, como por ejemplo, las especialidades italianas con la pizza, o la pasta.

La estandarización en los procesos de cocción y los ingredientes de las elaboraciones son aspectos clave en el crecimiento dentro de este sector. De la misma manera que las especialidades italianas han encontrado la forma de estandarizar mediante hornos que controlan el tiempo de cocción, las intensidades y los tiempos, por un lado, y por otra, una industria que aporta soluciones estandarizables en las elaboraciones.

Hasta ahora, no existían técnicas de cocción para obtener resultados predecibles mediante procesos tradicionales que no comprometieran el resultado final de la receta.

Esto cambia con la aparición en el mercado de MIMCOOK. Así como los italianos han sabido resolver los procesos de cocción con una gama casi infinita de soluciones de hornos de todo tipo, mimcook estandariza los procesos del arroz para conseguir resultados perfectos siempre.





mimcook go

- Pequeño, versátil, ligero
- Medidas 45x85cm
- Paellas hasta 60cm de diámetro
- Automatiza hasta 50 cocciones
- Gas propano/natural

mimcook pro

- Ideal para showcooking
- Medidas 115x67cm
- Paellas hasta 85cm de diámetro
- Automatiza hasta 50 cocciones
- Gas propano/natural



EL PRIMER ROBOT DE COCINA A GAS DEL MUNDO

1

Automatización de las elaboraciones previas

2

Creación de recetas complementarias de restaurantes arroceros

3



Cocción de arroces



Guisar



Cocinar al vapor



Hervir



Cocinar al baño maría



Cocinar al wok



Rehogar



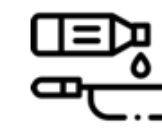
Cocinar a la plancha



Cocinar a baja temperatura



Saltear



Freír



Cocinar a la parrilla



**GARANTIZANDO OPERACIONES SIN
INCIDENTES INDEPENDIENTEMENTE DE
QUIEN LAS REALICE.**

**SIN DEPENDENCIA DE PERSONAL, NI
COMPLICADAS OPERACIONES DE
GESTIÓN DE COMPRAS, STOCKS,
PRODUCCIÓN, HORAS PREVIAS DE
ELABORACIONES, ETC...**



Se nos ocurren, en base a nuestra experiencia en el mercado y en nuestra especialidad, diferentes oportunidades y formas de promover este proyecto juntos para **ofrecer una experiencia extraordinaria y sistematizada** a huéspedes y comensales de vuestra organización.

Las diferentes formas de colaboración de **éxito probado** que os planteamos para empujar este proyecto sugerimos las siguientes propuestas de colaboración, explotación y servicio:



SETE by mimcook

p a e l l a s t a t i o n

La primera Paella Station automatizada del mundo, móvil, versátil y profesional para espacios del más alto nivel.

- **Cocina paellas donde nunca antes podías hacerlo**, con el sistema automatizado MIMCOOK.

- Rentabiliza tu terraza, evento, zona piscina, rooftop o el espacio que quieras, **sin obras ni instalación**.

- **Eleva tu experiencia de lujo** con un showcooking de diseño modular SETE pensado para espacios premium.

- Disponible para **Indoor/Outdoor y Home Signature**.



BUFFET

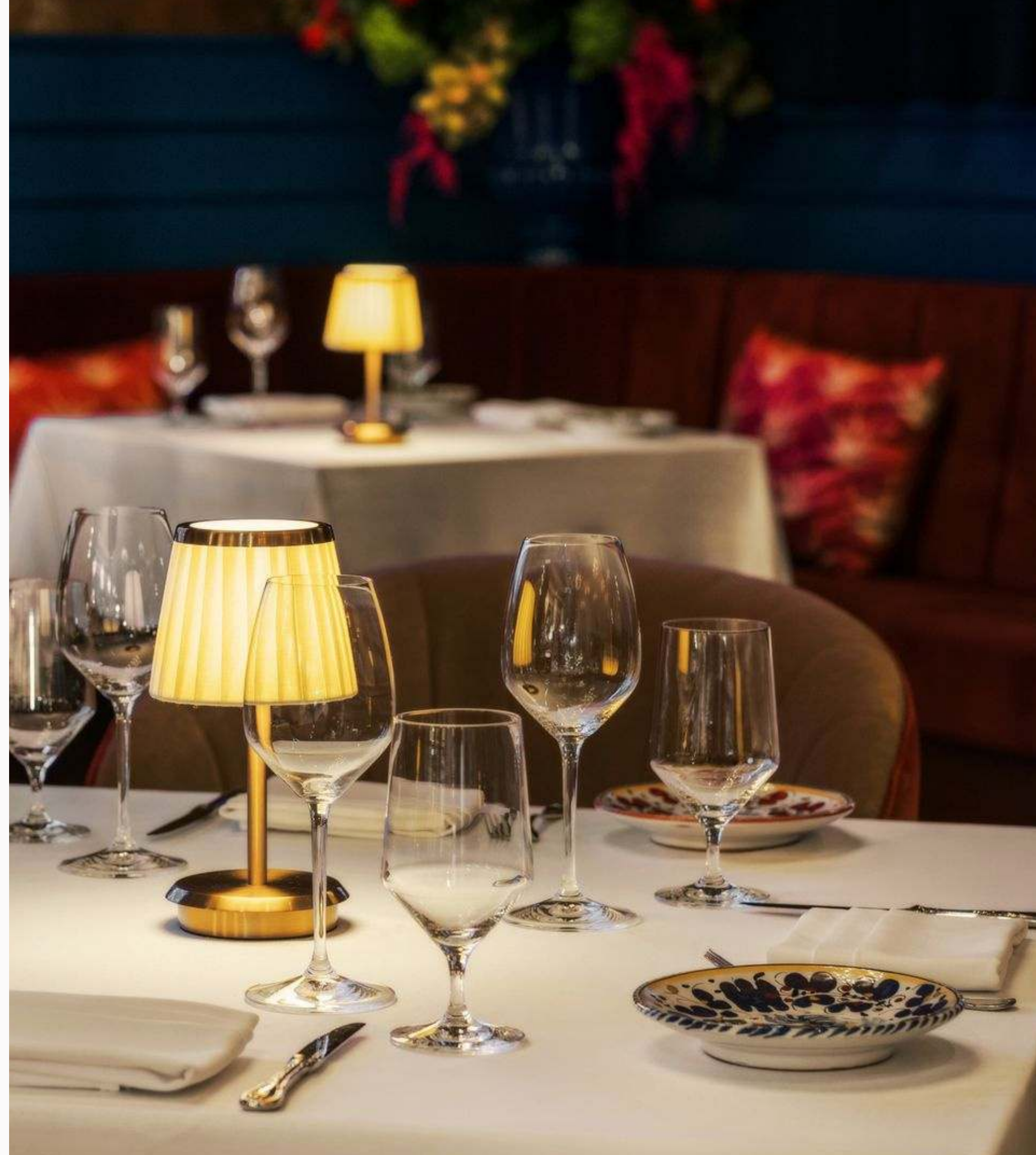
La puesta en escena de paellas en showcooking garantiza ser uno de los platos predilectos de comensales.

Se puede combinar con el sistema SETE by MIMCOOK, creando así una estación versátil con la mejor experiencia para el comensal.



RESTAURANTES

La inclusión en la carta del restaurante de **arroces y paellas premium** permitirá incrementar el consumo interno de este plato sin necesidad que el comensal tenga que buscar esta propuesta fuera del hotel, incrementando el tíquet interno del cliente.



RESTAURANTES MEDITERRÁNEOS

Sin duda, la propuesta de la Paella convertirá el **plato en la estrella de la propuesta gastronómica**.

Una potente **puesta en escena** permitirá **convertirse en un referente** y destino de huéspedes y de clientela de fuera del hotel mejorando los resultados F&B.

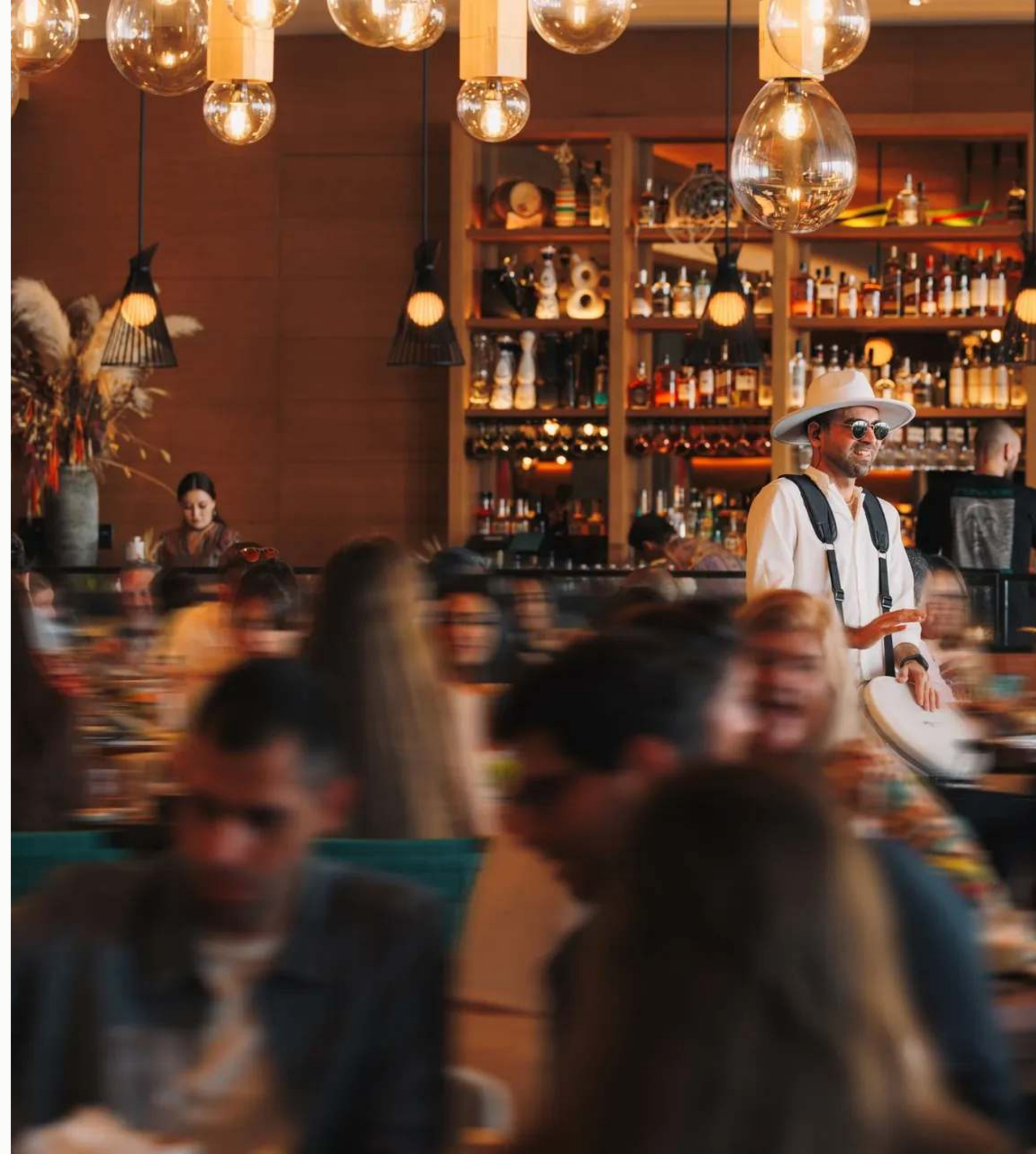


EVENTOS Y CATERING

Crear espacios para eventos abiertos o privados es esencial en muchos modelos de negocio.

La inclusión de los arroces y paellas permitirá el **aumento de ingresos** al incorporar esta especialidad en sus propuestas gastronómicas.

Upselling en la oferta.



ROOM SERVICE

La **facilidad del sistema** permite llevar a cabo el servicio por cualquier **persona no especialista**.

Además, se **incrementa la facturación de consumo en habitaciones** y generando una **experiencia única** en este tipo de oferta.







SETE by mimcook

p a n e l l a s t a t i o n



mimcook®
PAELLAS DE ALTA PRECISIÓN



mimcook[®]

PAELLAS DE ALTA PRECISIÓN