Parte l'operazione Zero Pensieri sui forni professionali TAP Tecnoinox

tap-4e0036bc

In un momento storico, come quello che stiamo vivendo, caratterizzato da costanti cambiamenti che mettono le aziende in condizioni di incertezza e l'economia del Paese in difficoltà senza precedenti, sono le realtà affidabili e innovative che propongono investimenti e soluzioni per affrontare i periodi di crisi. Tecnoinox, azienda specializzata nella progettazione, sviluppo e fabbricazione di cucine modulari, forni professionali e salamandre, viene incontro alla ridotta disponibilità finanziaria di ristoratori e pubblici esercenti lanciando un'iniziativa innovativa: Zero Pensieri, una formula particolarmente vantaggiosa di servizio "pay per use" valida sui forni di alta gamma TAP. Con Zero Pensieri, Tecnoinox sperimenta un modello di business alternativo che va ad affiancarsi alla normale compravendita e al noleggio operativo per produrre più valore per l'Azienda, per il cliente finale e per i propri partner commerciali.

Tecnoinox con la formula Pay-Per-Use non vende il prodotto forno ma il servizio di cottura. L'utente finale, infatti, potrà beneficiare per 36 mesi delle prestazioni superiori dei forni combinati TAP Tecnoinox, sia per gastronomia sia per pasticceria, e di un service pack comprendente trasporto, installazione, registrazione e connessione al servizio TAP Cloud, avviamento con uno chef a disposizione, 1.000 ore annue di utilizzo effettivo, manutenzione programmata semestrale e assistenza tecnica "48 ore": il tutto dietro la corresponsione di una tariffa mensile per l'uso. Le eventuali ore di uso superiori alle 1.000 annue sono conguagliate ogni 12 mesi con una piccola tariffa oraria aggiuntiva. Allo scadere del terzo anno il cliente sarà libero di scegliere se tenere il forno TAP pagando una rata minima a saldo oppure restituirlo, con ritiro e riconsegna a Tecnoinox a cura del partner tecnico-commerciale.

A chi si rivolge Zero Pensieri
Il cliente potenziale del nuovo servizio Tecnoinox è un imprenditore del settore ho.re.ca. o un esercente (macellaio, fruttivendolo, panetteria, laboratori di gastronomia e pasticceria) che in questo

momento non vuole investire nell’acquisto di un forno ricorrendo al credito (prestito o noleggio operativo) ma è interessato ad accedere a uno strumento di lavoro che gli occorre e può migliorare sensibilmente la sua redditività. Il cliente entra in contatto diretto con Tecnoinox su segnalazione del rivenditore-partner commerciale. Se le verifiche preliminari sui requisiti di solidità e fiducia e sulla presenza di un collegamente wi-fi hanno esito positivo, si arriva alla stipula del contratto e il servizio entra in fase operativa.

Come funziona Zero Pensieri

Il forno TAP Tecnoinox viene consegnato, installato e connesso via wi-fi e internet al TAP Cloud nel luogo indicato dal cliente dal partner tecnico-commerciale. L’avviamento del forno avviene con il supporto di uno chef Tecnoinox che, valutando i vari vantaggi e le possibilità offerte dal forno con lo chef del locale, imposta il menu sul forno in modo che siano sfruttate al meglio le funzionalità della nuova apparecchiatura per la cottura e, si prenda confidenza con la sua intuitiva interfaccia digitale touch screen. Agli interventi di assistenza tecnica programmata o in caso di alert, alla fornitura dei consumabili per la pulizia e agli eventuali ricambi originali provvede Tecnoinox con il supporto operativo del partner tecnico-commerciale. L’importo base della tariffa flat mensile è calcolato sulla stima di un utilizzo annuo pari a 1.000 ore, ovverosia una media di circa 4 ore al giorno per 250 giorni lavorativi, sufficienti per le esigenze di esercizi come piccoli ristoranti e trattorie. Se il ricorso al forno “sfora” le 1.000 ore annue, al dodicesimo mese verrà emessa una rata fattura di conguaglio commisurata al valore reale di utilizzo.

Una soluzione vantaggiosa

In un frangente come l’attuale, caratterizzato da severe restrizioni e incertezze sul futuro, il servizio proposto da Tecnoinox rappresenta un’occasione preziosa per effettuare un salto di qualità senza appesantire ulteriormente i conti. Oltre a evitare il ricorso al credito e alla presenza di un service pack a prova di complicazioni, Zero Pensieri mette a disposizione a costi più che abbordabili le prestazioni dei forni top di gamma Tecnoinox: forni misti professionali con touch screen che assicurano costanza di risultati, efficienza nell’organizzazione della cucina e concreti risparmi di esercizio. TAP, infatti, è dotato di controlli e funzionalità intelligenti finalizzate a conseguire risultati costanti nel tempo. Smartheat, ad esempio, ottimizza i consumi energetici a seconda del carico del forno, mentre Cookbook è un ricettario elettronico con centinaia di ricette testate, modificabili e personalizzabili cui possono essere aggiunte quelle di maggior successo dello chef. Una volta richiamate in memoria, le ricette potranno essere replicate senza problemi dal personale del locale. Inoltre, la tecnologia Multifood integrata nei forni TAP consente di cuocere contemporaneamente cibi diversi, ma tra loro compatibili, avvisando l’operatore quando è il momento di inserire o estrarre ciascuna teglia. Questa tecnologia in particolare è utilissima se combinata con le tecniche Cook & Chill per l’organizzazione

del servizio per l’asporto o la consegna a domicilio. Se ancora non bastasse, TAP Tecnoinox è una soluzione che consente di ripetere le proprie ricette di successo, ottenere un’uniformità di cottura eccellente e che fa risparmiare tempo e fatica a fine giornata grazie al programma di lavaggio automatico.