



FOOD**PRO**FEEL  
READY 4 RIVER

Weltweit erstes 360° Küchensystem für Schiffsküchen

*...alles im Fluss!*

Das Essen spielt bei einer Kreuzfahrt wohl die wichtigste Rolle, wenn es darum geht Gäste nicht nur zufrieden zu stellen – sondern zu begeistern, denn begeisterte Gäste sind der Garant für erfolgreiche Gastronomiekonzepte – auch und gerade „auf dem Wasser“.

Auch kein Geheimnis: Gäste bewerten das Essen nicht nach Anzahl der vorhandenen Fritteusen oder Gasflammen, sondern einzig und allein nach der Qualität auf dem Teller. Und hier entscheidet sich auch, ob sich der Gast beim nächsten Mal wieder für Ihr Schiff entscheidet. **Eigentlich ganz einfach...**



# *...eigentlich ganz einfach?*

Doch wer hindert einen eigentlich daran immer wieder und zu jeder Tageszeit ein Top-Speisenergebnis zu servieren und damit auch noch Geld zu verdienen?

Die Antwort dürfte Vielen bekannt sein, ist die Situation doch in fast allen Küchen gleich. Angefangen von enormen und nicht mehr verhältnismäßigen Investitions- und Unterhaltskosten für eine Küche, dem dramatischen Fachkräftemangel, hoher Personalfuktuation, enormem Kostendruck bis hin zu Stress und Hektik. Dabei sind die Herausforderungen in einer Schiffsküche besonders groß.

FoodproFeel®

Wir machen es einfach!

**FoodproFeel®** ist das erste 360° Küchenkonzept für die gehobene Gästerversorgung auf Schiffen. **FoodproFeel®** befreit Sie von vielen Risiken die Ihrem Geschäftserfolg im Weg stehen: schwankende Speisequalitäten, Personalengpässe, sowie hohe Investitions- und Unterhaltskosten für eine Küche gehören mit **FoodproFeel®** endlich der Vergangenheit an.

Dabei haben wir an alles gedacht: von Premium Food-Komponenten, über die notwendige Technik, bis hin zum Training Ihrer Mitarbeiter. **FoodproFeel®** verfolgt hierbei nur ein Ziel: Begeisterte Gäste und Ihren betriebswirtschaftlichen Erfolg! Und das Allerbeste: Hierauf geben wir Ihnen sogar unsere Geling-Garantie.

#### Wie funktioniert das FoodproFeel® Konzept?

- Durch den Verzicht auf bis zu 80% klassischer Kochtechnik und die Konzentration auf den Combidämpfer als Herz der Schiffsküche.
- Durch die Systematisierung und starke Vereinfachung aller Arbeitsabläufe.
- Durch unsere – speziell für die Tellerregeneration entwickelte – Premium-Foodlinie mit einheitlichen Regenerierzeiten für sämtliche Produkte.

#### Was garantiert das FoodproFeel® Konzept?

- ✓ Gleichbleibend hohe Speisequalität
- ✓ Bis zu 70% weniger Lebensmittelabfälle
- ✓ Bis zu 50% weniger Betriebskosten
- ✓ Bis zu 30% Platzeinsparungen für eine Schiffsküche
- ✓ Deutlich geringerer Bedarf an Fachkräften



FoodproFeel® SERVICE

Wir lassen Sie nicht allein!

**Wir nehmen es mit Ihrem Erfolg sehr ernst und bieten Ihnen hierfür einen exklusiven Rundum-Service.**

#### **Consulting**

Wir stehen Ihnen von Anfang an mit unserem Expertenteam zur Seite und begleiten Sie bei der erfolgreichen Umsetzung des **FoodproFeel®** Konzepts, auch auf Ihrem Schiff. Angefangen von der Erstellung Ihres Speisenkonzepts, der Auswahl der Produkte, über die Fachplanung Ihrer Schiffsküche, bis hin zum Training Ihrer Mitarbeiter reicht unser Angebot an Serviceleistungen, die Ihren Erfolg sicherstellen.

#### **Technik**

Wir reduzieren die Küchentechnik auf das wirklich notwendige. So viel Technik wie nötig, so wenig wie möglich und in jedem Fall kinderleicht zu bedienen – das ist die **FoodproFeel®** Philosophie. Sämtliche Küchentechnik haben wir perfekt auf das **FoodproFeel®** Konzept hin entwickelt und abgestimmt.

**Positiver Nebeneffekt: Ihre Schiffsküche wird kleiner, bei gleichzeitig deutlicher Reduzierung der Betriebskosten.**

#### **Food**

**FoodproFeel®** bietet die weltweit erste Foodlinie, die speziell für die reine Tellerregeneration und das **FoodproFeel®** Konzept entwickelt wurde. Revolution hierbei: Es spielt keine Rolle wie Sie **FoodproFeel®** Fisch, Fleisch oder auch Gemüse miteinander kombinieren: alles ist nach nur 8 Minuten auf den Punkt und in absoluter Premiumqualität fertig, um Ihre Gäste zu begeistern.

**Positiver Nebeneffekt: Gleichbleibend hohe Qualität vom ersten bis zum letzten Teller auch ohne Fachkräfte.**

Gerne entwickeln wir gemeinsam mit Ihnen, Ihre ganz individuelle Speisekarte. Hierbei können wir jederzeit auf Ihre Produktwünsche eingehen und sämtliche Foodprodukte speziell für Sie entwickeln.

FoodproFeel® DER BEWEIS

Erfolg versprechen viele - wir beweisen es!

Mehr sogar, denn wir zeigen Ihnen live das **FoodproFeel®** tagtäglich funktioniert. Dazu betreiben wir bereits seit 2001 im Duisburger Innenhafen eines der revolutionärsten Restaurants Deutschlands und kennen daher die großen Herausforderungen heutiger Gastronomie – wie Sie selbst. Hier entstehen unsere Ideen und Rezepte, von denen Sie erst erfahren, wenn diese den Praxis- und Gästetest bestanden haben. Mehr Praxis geht nicht.

Schauen Sie uns doch einfach mal über die Schulter und in die Karten:

[www.faktorei.de](http://www.faktorei.de)

**Haben wir Ihren Appetit geweckt?**

Dann nehmen Sie noch heute Kontakt zu uns auf!  
Gerne erstellen wir Ihnen Ihr individuelles Foodkonzept, das funktioniert.

Telefon: +49 (0) 203 – 298 22 19

E-Mail: [office@miseenplace24.de](mailto:office@miseenplace24.de)

Web: [www.miseenplace24.de](http://www.miseenplace24.de)



"Die futuristischste  
Küche Deutschlands!"



Gewinner SexyFood-  
Award Ruhrgebiet!



1. Platz Kabel 1  
Mein Lokal - Dein Lokal

**FoodproFeel®** ist ein Projekt von:



Mise en place® GmbH & Co. KG Foodsolutions  
Philosophenweg 21, 47051 Duisburg  
Tel.: +49 (0) 203 – 298 22 19  
Fax: +49 (0) 203 – 298 22 45  
[www.miseenplace24.de](http://www.miseenplace24.de)



Wittig GmbH  
Max-Peters-Straße 13, 47059 Duisburg  
Tel.: +49 (0) 203 – 932 73-0  
Fax: +49 (0) 203 – 932 73-66  
[www.wi-du.de](http://www.wi-du.de)