

CAFE

ROY'S
VACANCY
MOTEL
CAFE

ROY'S
GASOLINE
UNLEADED
499⁹/₁₀
PREMIUM
539⁹/₁₀
DIESEL
521⁹/₁₀ OPEN



QUALITYFRY

AUTOMATIC SMART COOKING

**GASOLINERAS, CÓMO HACER CRECER TU NEGOCIO
NON OIL CON UN PUNTO DE COMIDA RECIÉN HECHA**

www.qualityfry.com



¡Comida recién hecha en tu negocio non-oil!

Entre los proyectos clave de estaciones de servicio están la incorporación de pequeños supermercados y de córner de comida para llevar. A continuación, te contamos cómo hacer crecer tu negocio non oil con un punto de comida recién hecha.

QUÉ ENCONTRARÁS EN ESTA GUÍA



ESTRATEGIAS PARA HACER CRECER EL NEGOCIO NON-OIL

Cómo hacer crecer tu negocio non oil con un punto de comida recién hecha

STOP & GO, UNA TENDENCIA CADA VEZ MÁS IMPORTANTE

Sigue las nuevas tendencias y adelántate a tu competidores..

DIFERÉNCIATE A TRAVÉS DE UN SERVICIO 24/7

Una forma de incrementar tus ventas en tu negocio non-oil.

FIDELIZACIÓN DE CLIENTES

Fideliza a tus clientes con productos recién hechos a un precio competitivo.

QUALITYFRY, LA SOLUCIÓN AUTOMÁTICA. SEGURA. SIN HUMOS. SIN OLORES.

Beneficios de QUALITYFRY para innovar tu negocio.

PREPARA TU MENÚ: COMPLEMENTA TU OFERTA CON COMIDA RECIÉN HECHA

Elabora un menú más variado y más atractivo para tu público objetivo.



Estrategias

Las estaciones de servicio se han fijado como prioridad el crecimiento de su negocio de non-oil, los productos y servicios no relacionados con el suministro de energía, para aprovechar las ventajas competitivas de la gran capilaridad de nuestras estaciones, distribuidas por toda España, y del valor de nuestra marca, asociada a calidad e innovación. Dentro de esta estrategia se incluyen servicios que aporten valor añadido al consumidor, para fidelizarlo y que ejerza de prescriptor atrayendo a otros. Entre los proyectos clave de este negocio están la incorporación de pequeños supermercados y de córner de comida para llevar.

Las alianzas entre estaciones de servicio y cadenas de supermercados siguen creciendo y van a más, en un movimiento que recrudece la competencia en el segmento de las llamadas «tiendas de conveniencia». Según datos de la consultora Nielsen, las ventas de productos de gran consumo en gasolineras y estaciones de servicio aumentaron en España un 7,5% en 2018 respecto al año anterior, sensiblemente por encima del 3% que subieron los ingresos en super e hipermercados.

Por el momento, los números son modestos en un universo de casi 10.000 estaciones de servicio con tienda, de acuerdo con los cálculos de Nielsen, cuyos especialistas inciden en que el negocio en este tipo de establecimientos seguirá al alza.

Al igual que numerosas gasolineras están incluyendo pequeños supermercados o tiendas de conveniencia, cada vez es más frecuente encontrar dentro de estos espacios zonas de comida para llevar o para tomar allí. De esta forma, las estaciones de servicio se convierten en un lugar de descanso/ocio para los clientes.

HACER CRECER EL NEGOCIO NON-OIL



Por ello, es importante que si optas por hacer crecer tu negocio non-oil con un punto de comida para llevar tengas en cuenta los siguientes puntos:



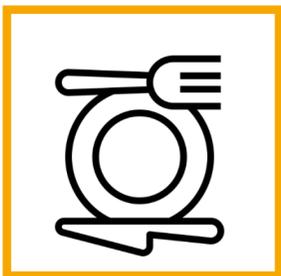
Gran capilaridad.

Aprovecha la gran capilaridad de tu red de gasolineras y las nuevas necesidades de consumo: buscan amplitud horaria, compra rápida pero con una oferta completa.



Fideliza a tu cliente.

Ofrece un servicio que aporte valor añadido al consumidor, para fidelizarlo y que ejerza de prescriptor atrayendo a otros: comida recién hecha, sana y saludable.



Amplitud horaria y servicio rápido.

La conveniencia sigue siendo la razón principal por la que acudir a soluciones de comida preparada: comprar, cocinar y comer en la mayor brevedad posible.



Aprovecha la frecuencia de repostaje

Las fronteras entre retail y restauración se diluyen creando modelos donde el eje central ya no es producto sino el consumidor, que deja de ir a una tienda para comprar y aun restaurante para comer, ya que busca vivir experiencias en un mismo espacio.



Stop&Go

Ofrece a tus clientes la posibilidad de compra y carga en el camino trabajo-casa. A su vez, te permitirá captar clientes para tu negocio principal



Reduce dependencia

Minimiza el riesgo de dependencia de un solo producto, el carburante, y añade rentabilidad al punto de venta.



Convierte tu establecimiento en un lugar de descanso/ocio para los clientes

Con un punto de comida para tomar o para llevar.

STOP&GO

UNA TENDENCIA CADA VEZ MÁS IMPORTANTE

Las gasolineras ya no son solo para repostar, también son lugares donde llenar la cesta de la compra, tomar un café, lavar el coche o recoger un paquete adquirido por internet. La implantación de supermercados en las estaciones de servicio ha sido un elemento clave en la transformación de estos espacios como plataformas que ofrecen múltiples servicios a los consumidores con 7.700 tiendas de conveniencia vinculadas, según cifras aportadas por el Observatorio Sectorial DBK de Informa.

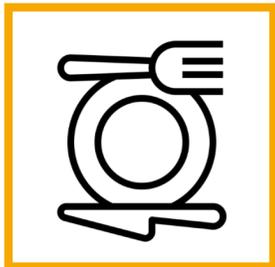




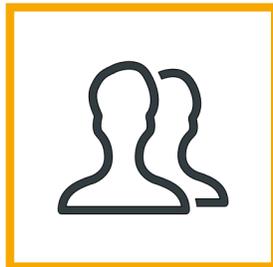
Estos espacios son operados ahora por compañías especializadas en alimentación y productos de gran consumo, en una estrategia similar a la utilizada por cadenas de grandes almacenes a la hora de alquilar espacios de sus instalaciones a otras firmas. La compra masiva está perdiendo fuerza. La gente prefiere administrar su espacio y la renta disponible muchas veces durante el mes.

Otra tendencia que favorecerá el modelo Stop&Go es la legislación puesto que en muchos países las gasolineras tendrán que adaptarse. De hecho, el borrador de la Ley de Cambio Climático de España contempla un plan para obligar a instalar postes de carga para coches eléctricos en menos de dos años en las grandes estaciones.

DIFERÉNCIATE A TRAVÉS DE UN SERVICIO 24/7



**MEJORA TU
OFERTA**
Platos calientes
y recién hechos
todo el día.



**GESTIÓN
AUTOMÁTICA**
Sin
complicaciones
sin personal extra.



Tus clientes podrán
encontrar una opción a
su medida en cualquier
momento.



SIN RIESGOS
De quemaduras
para el operario



GESTIÓN DE COLAS
Servicio rápido, el
producto se prepara y
extrae en el tiempo
solicitado.

De los datos que maneja Nielsen se observa que las bebidas son las grandes protagonistas en este tipo de establecimientos, seguidas por la alimentación envasada, sobre todo aperitivos, bollería, platos preparados y chocolates.

Pero la mayor parte de las tiendas ubicadas en estaciones de servicio están abiertas 24 horas. Por lo que están obligando a reinventarse a otros segmentos ampliando horarios y apostando por el centro de las ciudades.

FIDELIZACIÓN DE CLIENTES



En tu negocio non-oil

A través de este modelo, a tus clientes se les abre una nueva opción para hacer una compra más completa en un lugar donde ya estaban obligados a parar.

La unión gasolinera-supermercado se convierte en un segmento lleno de atributos con claro margen de crecimiento. El consumidor agradece ver ampliadas sus opciones y salvar un mayor número de necesidades de compra con las tiendas de conveniencia, pero tampoco parece estar dispuesto a perder más tiempo del necesario en el camino a casa.

**FIDELIZA A TUS CLIENTES CON
PRODUCTOS RECIÉN HECHOS A UN
PRECIO COMPETITIVO.**

QUALITYFRY

LA SOLUCIÓN AUTOMÁTICA. SEGURA. SIN HUMOS. SIN OLORES.

La falta de cocina y la limitación del espacio son unos de los retos a los que se enfrentan los supermercados que ponen la vista en convertirse en un mercaurante. Por eso, te presentamos la tecnología sin humos ni olores desarrollada en todos los equipos QUALITYFRY que se establece como el mejor aliado de este modelo de negocio. Te explicamos por qué:



¿POR QUÉ ELEGIR QUALITYFRY?



Sin salida de humos ni campana de extracción

El equipamiento QualityFry puede cocinar sin necesidad de salida de humos y sin campana extractora. Hemos desarrollado un innovador sistema de filtros que, elimina totalmente los humos, minimiza radicalmente los olores de la fritura y permite freír diferentes alimentos en el mismo aceite sin mezclar sus sabores.

De esta manera no existe contaminación en el ambiente y gracias a sus dimensiones reducidas se pueden ubicar en cualquier parte de la sección de comida preparada de los mercaurantes. Además, al ser monofásicas sólo necesitan una toma de corriente eléctrica para empezar a cocinar.

¿POR QUÉ ELEGIR QUALITYFRY?

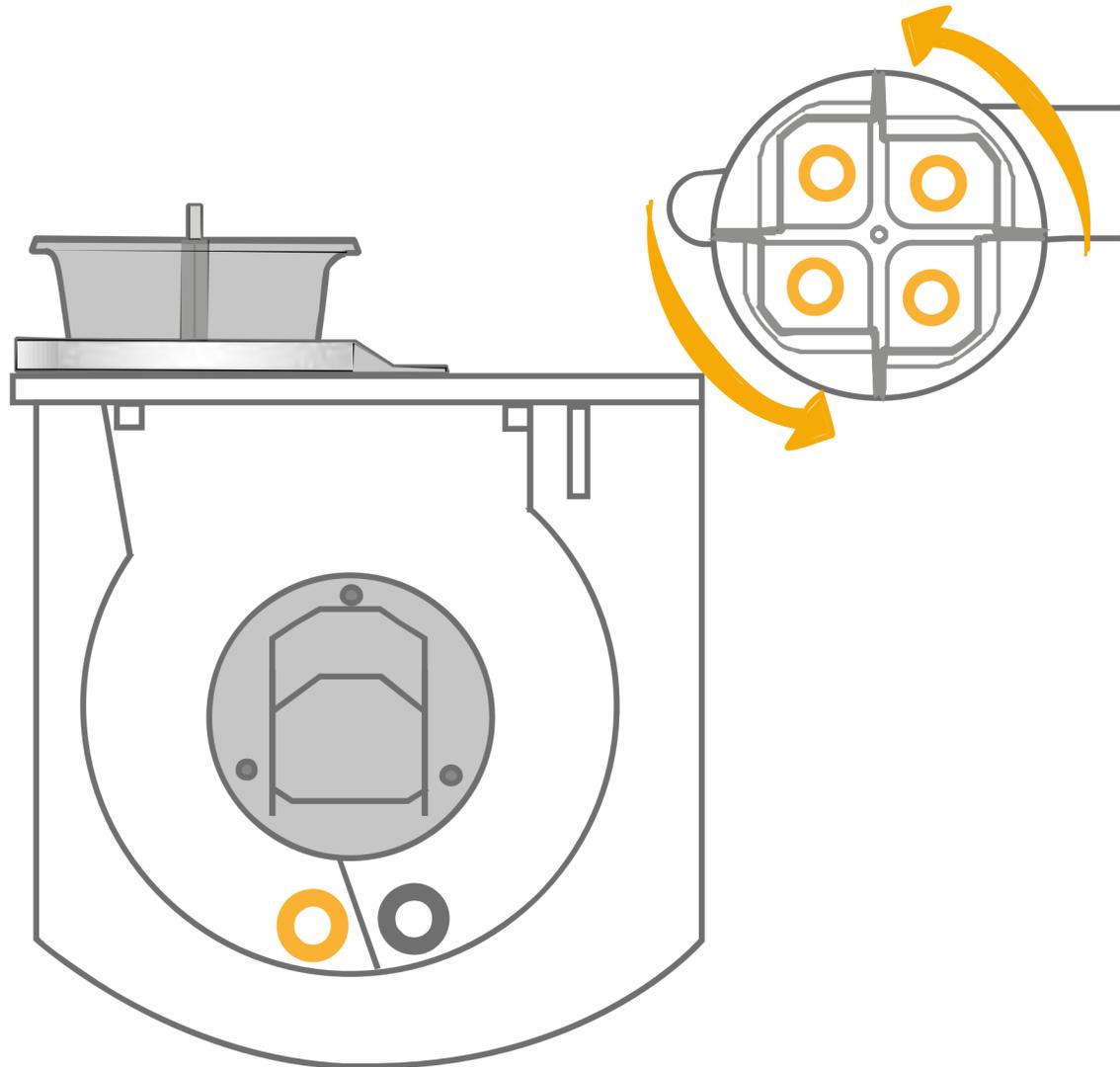


Seguridad

La cámara de fritura está construida con una doble capa de acero inoxidable (AISI 304 L) que aísla las altas temperaturas del interior y protege absolutamente al operario y su entorno.

Es una máquina estanca, cerrada, que cocina con una muy baja concentración de oxígeno garantizando la seguridad y su sencillo y rápido manejo permite eliminar los errores de manipulación por el personal.

¿POR QUÉ ELEGIR QUALITYFRY?



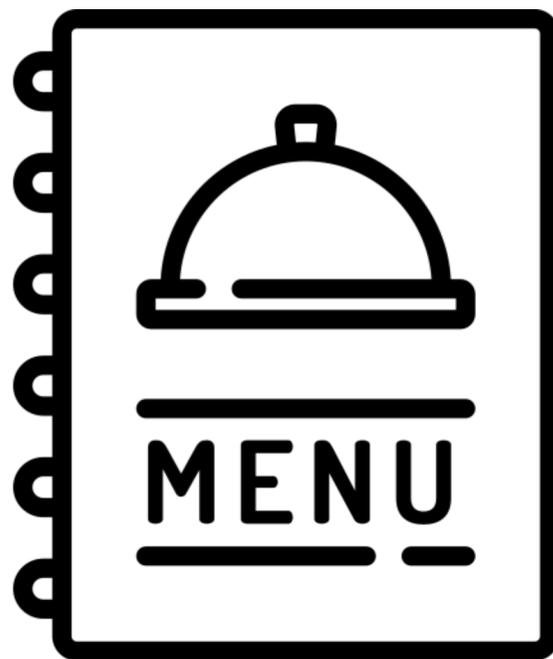
Rapidez y estandarización de los procesos de cocina

Su innovador diseño permite programar de 6 raciones a la vez, 2 en la cámara de fritura y 4 en el carrousel, sin necesidad de recarga. Todo ello en tiempo récord y de forma totalmente automática.

Es una máquina capaz de freír de manera autónoma acortando los tiempos de cocina. Permite freír en un tiempo record varios tipos de alimentos a la vez (salados y dulces) o de manera consecutiva, sin mezclar los sabores de los mismos y consiguiendo un alto estándar en la calidad de la fritura en todos los locales.



PREPARA TU MENÚ: COMPLEMENTA TU OFERTA CON COMIDA RECIÉN HECHA



¿Necesitas ayuda para diseñar tu carta?

Las posibilidades que el equipamiento de QUALITYFRY te ofrece son ilimitadas. Freír, sellar y regenerar te permitirán elaborar un menú que se adapte a las necesidades de tu negocio. Aquí te proponemos varias ideas.

PREPARA TU MENÚ



Complementa tu oferta gastronómica y ofrece variedad de platos en tiempo récord.



APERITIVOS

Nuggets de pollo • aros de cebolla • palitos de mozzarella • sushi en tempura • empanadillas, etc.



PREPARA TU MENÚ



CARNES

Carnes

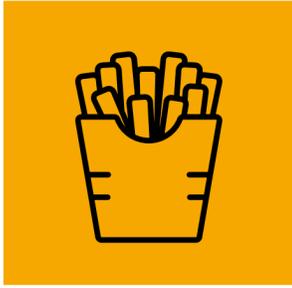
Solomillo de cerdo • presa ibérica
• albóndigas • alitas de pollo •
costillas • torreznos • lomo • etc.

Hamburguesas

Tanto miniburguers como
hamburguesas de 160 gramos.



PREPARA TU MENÚ



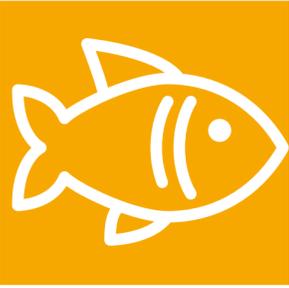
PATATAS



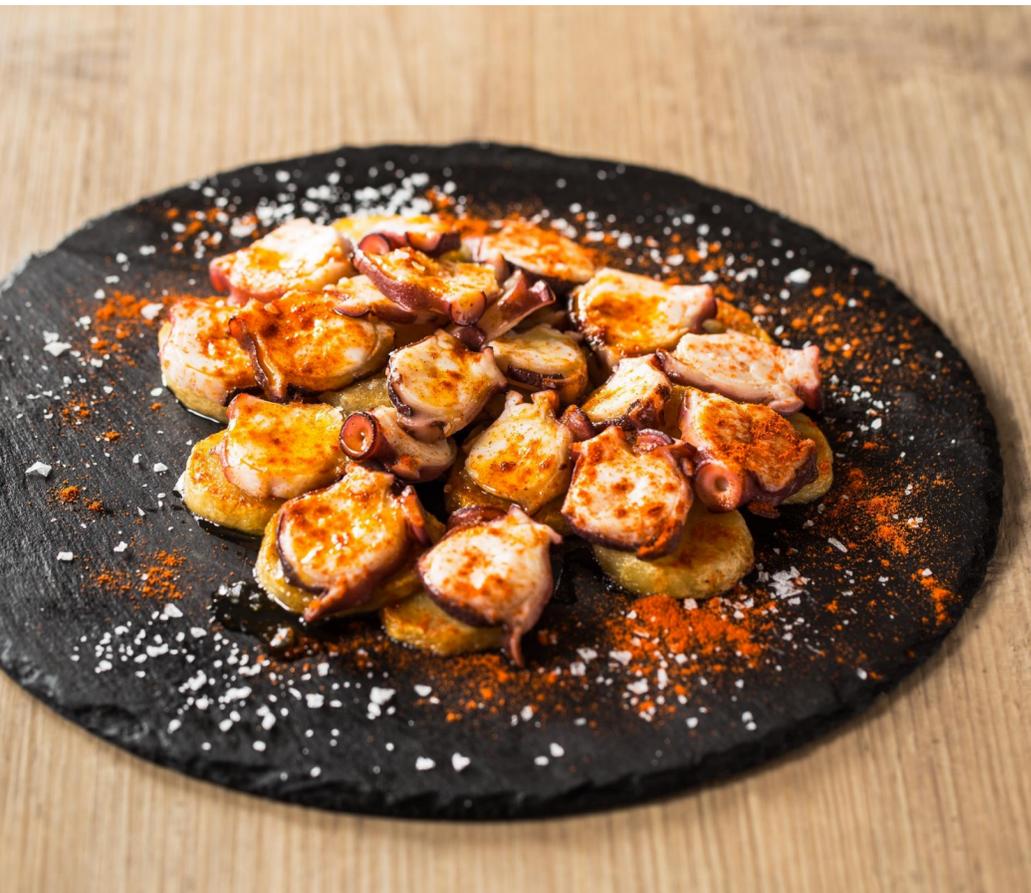
Patatas 6x6 • gajo • bistro style • bravas • batata, etc.



PREPARA TU MENÚ



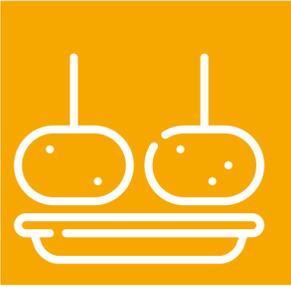
PESCADOS Y MARISCOS



Calamares • pulpo
• gambas •
merluza • palitos
de marisco •
chopitos • muslitos
de cangrejo •
gyozas • saquitos
de mariscos, etc..



PREPARA TU MENÚ



CROQUETAS

De jamón • cocido • pollo •
boletus • queso • queso
idiazábal • marisco, etc.



PREPARA TU MENÚ



VERDURAS

Pimientos de padrón • espárragos • berenjenas con miel de caña • alcachofas • tempura de verduras, etc..



PREPARA TU MENÚ



DULCES

Tanto fresco como congelados, con el equipamiento QUALITYFRY puedes preparar dulces como: churros • leche frita • samosas dulces • rosquillas, etc.





¿Necesitas asesoramiento?

**¿Tienes dudas sobre cómo funciona
nuestra máquina?**

www.qualityfry.com

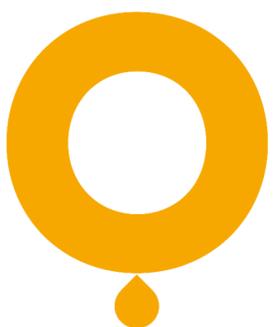
Cuéntanos cuál es tu idea de negocio y con gusto de ayudaremos a encontrar la mejor máquina para que obtengas rentabilidad en poco tiempo.



marketing@qualityfry.com



+34 913 759 567



QUALITYFRY
AUTOMATIC SMART COOKING



www.qualityfry.com