

Nawilżanie produktów delikatesowych dla większego zysku

Skoro krojone wędliny lub sery są sprzedawane na wagę, dbałość o odpowiednią wilgotność w ladach chłodniczych wydaje się być dobrym pomysłem. Wysychanie towarów skutkuje spadkiem ich wagi, co ogranicza zysk supermarketu.

Rozwiązania nawilżające firmy Miatech mogą organiczyc utratę wagi o ponad 50%. Dodatkowe korzyści płyną z faktu, że prezentowane towary będą wyglądały bardziej świeżo i zachęcająco.

Pokrojone wędliny lub sery nie będą się kurczyć czy też tracić naturalnego koloru, sałatki będą wyglądały niczym świeżo pokrojone. Dzięki nawilżaniu trudno będzie się klientom oprzeć produktom o atrakcyjniejszym wyglądzie!

Systemy nawilżania lad firmy Miatech mogą zatem przyczynić się do pozytywnej opinii sklepu ze względu na jakość i świeżość towarów, a co za tym idzie- do wzrostu liczby klientów. Dzięki zmniejszeniu spadku wagi towarów i przedłużeniu ich trwałości, koszt naszych rozwiązań zwraca się zwykle już w przeciągu kilku miesięcy.

Ograniczenie spadku wagi o ponad 50%

Poprawa efektu wizualnego

Szybki zwrot inwestycji

Bardzo dobra reputacja sklepu

Ograniczenie kurczenia się i strat

Przyciągnięcie nowych klientów

Poprawa wizerunku- jakości i świeżość



MIATECH
THE ADVANTAGE COUNTS

USA - telefon: 503.659.5680 | fax: 503.659.2204 | www.miatech.org