

הקנבס של השף: בניית הזהות הקולינרית שלכם

פתרונות פרייבט לייבל ברמת גורמה לשוק המוסדי.



Tasty Food
Essence of nature

פרדוקס ההסעדה המוסדית

קנה מידה המוני
האכלת אלפים מדי יום,
שרשרת אספקה רציפה



**איך שומרים
על טעם ייחודי
כשמייצרים
באלפי מנות?**

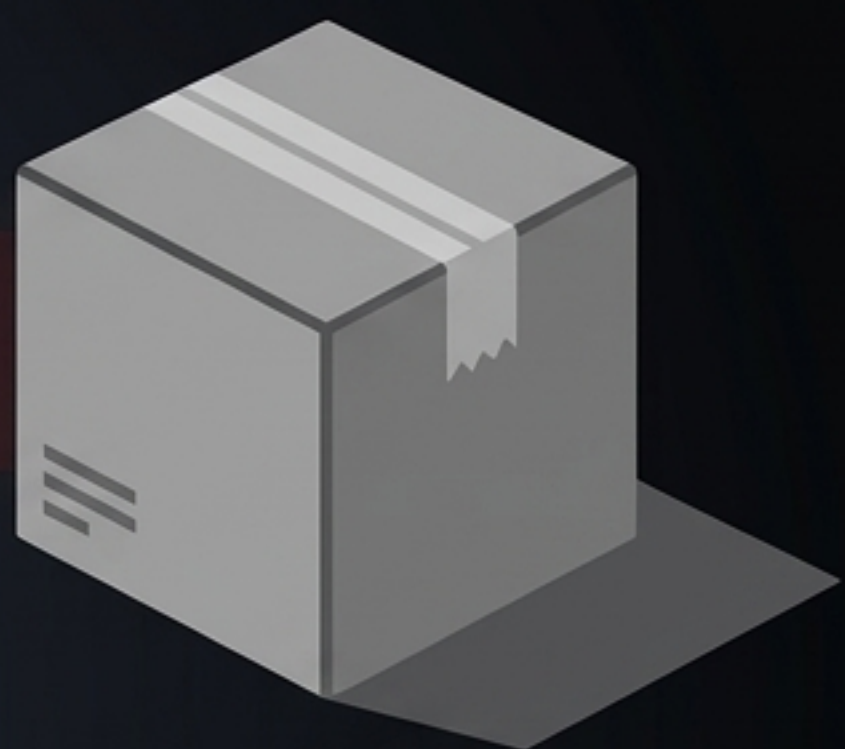
ייחודיות המותג
הצורך לבלוט, לשמר
טעם ייחודי ובלעדי



**איכות גורמה
ורגולציה**
תקנים מחמירים,
בקרת איכות, טריות



שינוי תפיסה: ממוצר מדף לחתימה אישית



המותג שלכם – Private Label

- שליטה מלאה על שולי הרווח
- בלעדיות על פרופיל הטעם
- חיזוק נכסיות המותג שלכם

מותג של ספק (רכש סטנדרטי)

- שחיקת מתח רווחים
- טעם זהה למתחרים
- אין נאמנות לקוח

טייסטי מתמחה בייצור רטבים וממרחים לפי דרישת הלקוח בייצור פרייבט לייבל.
אל תגישו אוכל – תגישו את האוכל שלכם.

המנוע מאחורי המותג שלכם



3

מערך הפצה

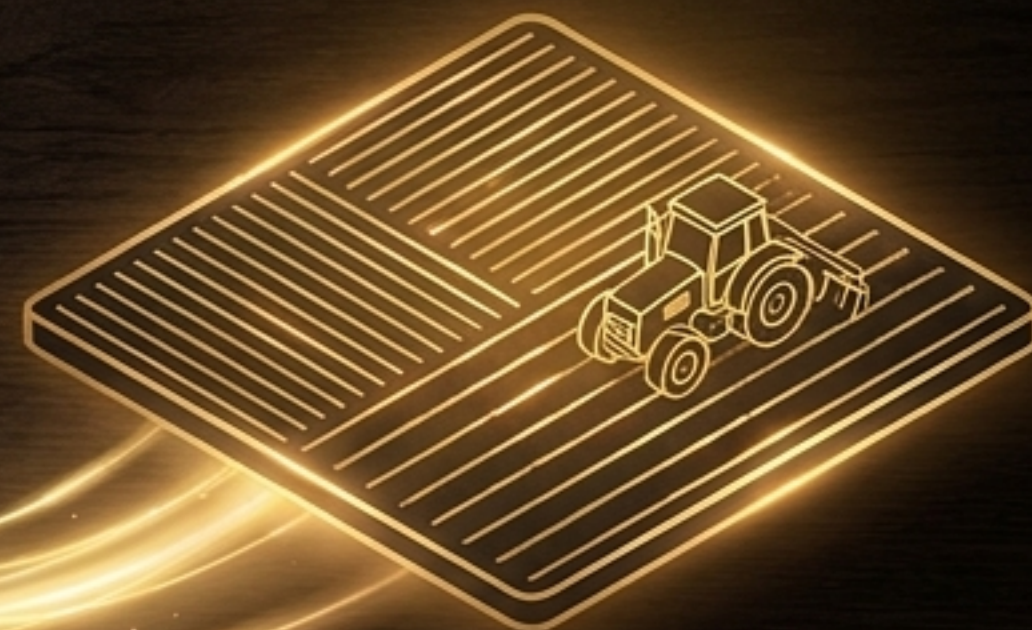
מחסנים לוגיסטיים בחיפה, אשדוד
ומושב ורדון – שרשרת אספקה
'Ready to Eat' בפריסה ארצית.



2

מפעלי קירור וייצור

מפעלים מתמחים בייצור מוצרים מפוסטרים
ללא צורך בקירור, מוצרים קפואים ומצוננים,
וקליטת תוצרת טרייה היישר מהשדה.



1

חקלאות מקומית

מעל 280 דונם חקלאי בישראל. גידול
מגוון ענק של ירקות ועשבי תיבול טריים.

מסלול הפיתוח: מהשראה למדף



4

הפצה ארצית ממותגת:

אספקה שוטפת של המוצר המוגמר, נושא את התווית שלכם, ישירות למטבחים.



3

ייצור ובקרת איכות:

העברת המתכון לייצור תעשייתי תוך שמירה על סטנדרטים מחמירים וטעם אחיד.



2

פיתוח קולינרי:

צוות השפים והטכנולוגים שלנו מרכיב את הנוסחה המדויקת, כולל מבחני טעימה.



1

רעיון ואפיון:

הגדרת פרופיל הטעם, קהל היעד והחזון הקולינרי שלכם.

ים תיכוני ואיטלקי



ים תיכוני ואיטלקי (רוטב פיצה מתובל, שום, אלף האיים).

המטבח האסייתי



המטבח האסייתי (טריאקי קלאסי, סצ'ואן חריף, סויה סיני, צ'ילי חריף/מתוק).

[Your Sauce]

וינגרטים לסלטים



וינגרטים לסלטים (וינגרט קלאסי, וינגרט הדרים).

בשרים וברביקיו



בשרים וברביקיו (ברביקיו אמריקאי כהה, רוטב מקסיקני).

אורך חיי מדף ארוך, נוחות מקסימלית, פרופיל טעם עקבי.

קנבס 2: סדרת ממרחים ומתבלים מצוננים טריות של מטבח שף – בקנה מידה תעשייתי.



פסטו בזיליקום
(עם רכיבים מדוויקים
למרקם מושלם).



צ'ימיצ'ורי עשבי תיבול
(לשדרוג מנות בשר ועוף).



שום קונפי
וממרח עגבניות מיובשות
(עומק טעמים ארטיזנלי).



טפנד זית ירוק / קלמטה.



ממרחים שמרגישים כאילו הוכנו הבוקר במטבח שלכם. מתאימים לכריכים, פסטות ומרינדות



קנבס 3: פתרונות שלמים למטבח האסייתי

אל תרכשו רק מוצרים בודדים. בנו תפריט אסייתי שלם ומתואם תחת המותג שלכם.

Coordinated Sauces

רטבי טריאקי דאמפלינג
יפני, סויה להקפצה,
וסריראצ'ה פרימיום.



Frozen Starters

דים סאם (מיני מילי בקר, מילי עוף,
ירקות), לחמניות באו, גיוזה,
ספרינג רול (אגרול קלאסי).



0% זמן הכנה במטבח.
100% איכות של מסעדת שף.



קנבס 4:

בצקים ופסטות קפואים

עטיפה וטיגון (Wrapping/Frying)



טורטיות במגוון קטרים, בלינצ'ס

אפייה (Baking)



בצקי בסיס
(בצק עלים, בצק פילו, תחתיות פיצה פרסקה)

בישול (Boiling)



פסטות טריות קפואות
(רביולי בטטה/תרד/פרוטבלו, פטוצ'יני)

בסיסים קולינריים עקביים שחוסכים כוח אדם מקצועי ומבטיחים תוצאה מושלמת בכל מנה.

TASTY

Prima

Allfrost

Le Chef

קנבס 5: סיומת מתוקה ממותגת

סירופים וממרחים: סירופ מייפל, סילאן תמרים, סירופ שוקולד, ממרח נוטלה שוקולד אגוזים.

תוספות לבריסטה: אבקות אייס קפה, וניל ושוקו.



קינוחים מהתנור וקפואים: סופלה שוקולד אישי, צ'ורוס ספרדי, דונאטס מצופים במגוון טעמים, כנאפה אמיתי.

השאירו טעם מתוק עם הלקוחות שלכם – תחת השם שלכם.

הערך העסקי: למה לעבור ל-Private Label?

שותפות טייסטי Private Label



רכש מדף רגיל



בלעדי לכם, חתימה קולינרית אישית.

גנרי, זמין לכל המתחרים.

פרופיל טעם

כל מנה מחזקת את נכסיות המותג שלכם.

חיזוק המותג של הספק.

בניית המותג

מוצר ייחודי שמונע השוואת מחירים ישירה,
אופטימיזציה של עלויות.

תלוי בתנודות מחירי ספקים,
תחרות על בסיס מחיר.

שליטה ברווחיות

R&D ייעודי המבטיח 100% אחידות בכל סניף.

משתנה בין ספקים וקבוצות ייצור.

אחידות בתפריט



Allfrost



ללא פשרות: איכות, בטיחות וכשרות



בקרת איכות (QA)

מעקב מדוקדק מהשדה החקלאי, דרך הפסטור וההקפאה, ועד למשלוח, המבטיח אפס תקלות למטבח שלכם.



כשרות מהודרת

מוצרים בהשגחת הבד"ץ ירושלים של העדה החרדית. (כשר פרווה / חלבי). התאמה מלאה למוסדות.



רגולציה ובטיחות מזון

מפעלים מתקדמים העומדים בתקני האיכות והתברואה המחמירים ביותר לשוק המוסדי.

TASTY

Prima

Allfrost

Le Chef

המותג שלכם, בזמן הנכון, בכל מטבח

לוגיסטיקת "Ready to Eat" מתקדמת התומכת בפעילות השוק המוסדי הדורשני ביותר.

חיפה

אשדוד

מושב ורדון



בתי חולים



בתי מלון



מסעדות ורשתות



חברות קייטרינג

זמינות, אמינות וגמישות תפעולית.

אנחנו מוודאים שהחזון הקולינרי שלכם יגיע בטמפרטורה הנכונה, לכל סניף או מוסד בישראל, על בסיס יומי.



צי רכבי קירור ייעודי

TASTY

Prima

Allfrost

Le Chef

הנוסחה להצלחה קולינרית מוסדית

חדשנות קולינרית
(צוות R&D
ושפים מומחים)

חקלאות מקומית
שורשית (280 דונם של
חומרי גלם טריים)

**המותג
המנצח
שלכם**

עוצמה תעשייתית
(ייצור, קירור ולוגיסטיקה ארצית)



Tasty Food
Exclusive food product

מוכנים לבקבוק את החותם האישי שלכם?

בואו נתחיל לרקוח את מוצר
ה-Private Label הבא שלכם.

טלפון: 053-9370055

פקס: 08-6105319

דוא"ל: Tastyf2010@gmail.com

מטה: ורדון 3, מושב ורדון - מנוחה