

L'assistenza **TOP ASSISTANCE**



Non un semplice cambio filtri ma un servizio esclusivo
per offrire **SICUREZZA** e **QUALITÀ** ai tuoi clienti



Aqua chiara
ELEGANZA ULTRAFILTRATA

LA REGOLA **OMESSA** DAI VENDITORI D'ACQUA

Probabilmente stai valutando di comprare un impianto di acqua alla spina per il tuo Ristorante, hai diverse proposte e non riesci a valutare la documentazione che i rappresentanti ti hanno sottoposto in allegato alle loro offerte.

Sotto le diverse Brochure che parlano delle straordinarie potenzialità delle macchine e degli erogatori ci sono le schede tecniche dei filtri.

Imparare tutte quelle informazioni a memoria ti permetterebbe di conversare facilmente con un laureato in biologia in materia di batteri e patogeni che nuotano liberi nelle nostre acque potabili.

Le macchine dell'acqua, gli spillatori e i gasatori sembrano bolidi partoriti dall'ingegno di una mente incredibile. Tabelle colme di dati e sigle tecniche comprensibili solo a chi monta questi apparecchi.

Quello che NESSUNO ESPONE é come sarai ASSISTITO.

Per un Ristoratore, l'assistenza tecnica è l'elemento **PRINCIPALE** che deve valutare, **PRIMA DEL PREZZO** o della potenza della macchina.

Voglio evitare che tu possa, anche solo per un istante, paragonarci alle altre offerte sul mercato.

AQuachiarà è la prima, l'originale Ultrafiltrata, specifica per Ho.Re.Ca; il nostro servizio è progettato per migliorare la gestione dell'acqua da bere nella ristorazione.

Per questo motivo riteniamo **FONDAMENTALE** che tu capisca esattamente in cosa consiste la nostra assistenza.

SEI IN PIENA ESTATE, IN UNA GIORNATA TORRIDA, OGNI GIORNO C'È ARIA DI FESTA E IL TUO RISTORANTE LAVORA TANTISSIMO.

Provi a spillare una bottiglia dal tuo erogatore ed esce solo un filo d'acqua, tiepido e senza bollicine.



Ecco cosa è successo a moltissimi nostri nuovi clienti che prima di incontrarci hanno provato a risparmiare acquistando un “semplice impianto di filtrazione conveniente”

Ipotesi n°1:

Chiamano chi ha installato l'apparecchio

Scopri che è andato in vacanza per due settimane alle **MALDIVE** e appena tornerà sarà pieno di lavoro quindi non può garantirti nulla.

Ipotesi n°2:

Chiamo chi ha installato la macchina dell'acqua

Viene un tecnico dell'azienda che ti ha venduto l'apparecchio e ti aveva offerto l'assistenza come un optional da inserire nel pacchetto ma che tu inizialmente non avevi accettato.

La fattura che ti arriva dopo il suo intervento equivale praticamente al valore della macchina, una salassata alla tua cassa.

Ipotesi n°3:

Chiami un tecnico che trovi casualmente

Viene da te quasi subito, ti smonta mezzo impianto, cerca nella sua cassetta degli attrezzi dei raccordi simili ai tuoi, rafforza il tutto con del nastro adesivo e ti riconsegna un depuratore dell'acqua che a singhiozzi sembra funzionare ma... nel bel mezzo del caos del sabato sera inizia a perdere acqua e ti lascia in una situazione vergognosa davanti ai tuoi clienti.



Ipotesi n°4:

Ti abitui ad un problema tecnico

Probabilmente il rappresentante di filtri ti ha venduto una macchina sottodimensionata, perché tu volevi risparmiare e lui non voleva perdere l'occasione di venderti un prodotto.

Dopo la quarta bottiglia il refrigeratore perde colpi e l'acqua non è più acqua fresca da servire. Così tamponi la situazione mettendo in frigorifero un po' di bottiglie spillate in precedenza.

In questo modo il tuo personale sarà continuamente impiegato nella gestione dell'acqua **PIÙ FREQUENTEMENTE** di quando vendevi la minerale in bottiglie preconfezionate; senza considerare che se l'acqua è calda non sarà gasata o meglio sembrerà frizzante ma per un problema chimico-fisico quando la versi nel bicchiere sarà equivalente ad una Ferrarelle sgasata... Non è assurdo?

Ipotesi n°5:

Arriva il controllo dei NAS nel tuo locale

Entrano i **NAS** nel tuo locale, sei un Ristoratore minuzioso e tutta la tua cucina è linda e ben organizzata.

Tu fiero aspetti che i controllori si congedino complimentandosi quando uno di loro ti chiede: “mi mostra le schede di autocontrollo dell'HACCP, per cortesia?” tu le estrai con sicurezza ma è sfuggito al tuo controllo l'impianto di acqua alla spina.

Hai fatto installare l'impianto un anno fa e da quel momento nessuno si è occupato di cambiare i filtri o di fare un'analisi dell'acqua.

Non hai fatto le pratiche amministrative **OBBLIGATORIE** e un verbale non te lo nega nessuno. Immagina la brutta figura, l'ammonimento e la multa che prenderai.

ECCO COME DEVE ESSERE SVOLTA UNA CORRETTA ASSISTENZA TECNICA DEL TUO IMPIANTO DI PRODUZIONE DELL'ACQUA DA BERE PER IL TUO RISTORANTE

*Abbiamo creato il nostro servizio per garantire ai Ristoratori di poter **VENDERE** ai propri clienti l'acqua che producono in tutta sicurezza e che soddisfi i consumi e le esigenze del locale.*

TOP ASSISTANCE



II PROGRAMMA DEL SERVIZIO IN 20 SEMPLICI PUNTI:

- 1** Aggiornamento tecnico dell'impianto al cambio di legislazione.
- 2** Sostituzione materiali ad esaurimento alle scadenze stabilite sul manuale.
- 3** Sostituzione degli elementi filtranti alle scadenze indicate sul manuale (a seconda del modello) in ogni caso dopo 12 mesi di utilizzo.
- 4** Programmazione automatica interventi di manutenzione ordinaria come da manuale.
- 5** Controllo generale efficienza impianto e sua pulizia ad ogni sostituzione filtri o altra scadenza indicata sul manuale.
- 6** Sanificazione periodica impianto (regolamento CE n. 852/2004 normativa HACCP) ogni sostituzione filtri o altra scadenza indicata sul manuale (Minimo ogni 90 giorni).
- 7** Sostituzione acqua vasca banco di ghiaccio con aggiunta antialghe (Dove presente) secondo programma indicato sul manuale.
- 8** Collari per bottiglie D.Lgs. N° 181/2003 normativa sull'etichettatura prodotti sfusi (liscia e frizzante) dove presenti.
- 9** Conguaglio annuale sul consumo verificato rispetto al "Consumo convenzionale" indicato in contratto.
- 10** Servizio di assistenza telefonica 24/24, 365 giorni (Linea dedicata).

TOP ASSISTANCE



II PROGRAMMA DEL SERVIZIO IN 20 SEMPLICI PUNTI:

11 **CHAT ASSISTENZA
WHATSAPP** dedicata
348 448 63 25.

12 Garanzia integrale interventi manutenzione straordinaria, materiali e manodopera illimitata nel tempo.

13 Intervento in caso di avaria entro 24 ore dalla chiamata, 360 giorni su 365.

14 Revisione impianto in fabbrica ogni CINQUE anni di utilizzo.

15 Garanzia assicurativa responsabilità civile, postuma sull'impianto.

16 Impianto sostitutivo temporaneo in caso di avaria non riparabile sul posto.

17 Interventi eseguiti da personale CERTIFICATO.

18 Rilascio ad ogni intervento rapporto di lavoro conforme al metodo HACCP.

19 NUMERO VERDE dedicato ASSISTENZA con tracciamento e registrazione di tutte le telefonate (anche non risposte) 800 - 66 97 27.

20 CHEK LIST di 26 CONTROLLI PROGRAMMATI ad ogni intervento di manutenzione ordinaria.

In questi 20 semplici punti hai capito quali mansioni svolgeremo, avremo la situazione sotto controllo e potrai servire un'acqua di qualità, buona nel gusto, perfettamente frizzante e **SEMPRE** fresca ai tuoi ospiti senza doverti mai preoccupare. Potrai **DELEGARE** completamente a noi la gestione dell'acqua del tuo Ristorante.

Questi argomenti sono tecnici, un po' noiosi ma importantissimi per la reputazione del tuo locale.

ECCO PERCHÉ LA NOSTRA ASSISTENZA FARÀ LA DIFFERENZA NELLA CASSA DEL TUO RISTORANTE

Ora voglio dirti una cosa **OVVIA** che tutti i tuoi colleghi sottovalutano erroneamente.

L'ACQUA È IL PRODOTTO PIÙ FACILE DA VENDERE AL MONDO.

Nessun cameriere dovrà mai convincere un cliente a bere l'acqua, il tuo ospite sceglie se prenderla frizzante o naturale. L'abitudine in Italia è quella di pasteggiare dissetandosi con l'acqua e scegliere un buon vino per accompagnare le pietanze.

Il tuo personale di sala dovrà persuadere i tuoi clienti consigliando un vino più pregiato o affine al piatto interessante per migliorare il margine di guadagno che hai sui prodotti che servi.

Immagina la fortuna di avere un prodotto che viene richiesto spontaneamente e che viene consumato in grandi quantità.

Per questo motivo è importante per la tua attività **AUMENTARE I MARGINI DI GUADAGNO** sull'acqua che vendi.

QUALI CARATTERISTICHE DEVE AVERE L'ACQUA DA BERE PER ESSERE VENDUTA AL MIGLIOR PREZZO POSSIBILE NEL TUO RISTORANTE?

Abbiamo clienti che vendono AQUACHIAIRA a quasi 5 euro la bottiglia senza ricevere il minimo lamento da parte dei loro ospiti.

Quindi se stavi pensando di dover REGALARE l'acqua ti prego di abbandonare per un istante questa idea e di seguire attentamente le mie prossime parole.

La media nazionale per la vendita della nostra acqua alla spina è tra i 2 e i 2.50 euro.

Ipotizziamo una situazione in cui il Ristorante abbia una media di 50 coperti sia a pranzo che a cena.



Nella peggiore delle ipotesi venderà una bottiglia da 75 cl ogni due coperti serviti.

Se vende l'acqua a 2 euro a bottiglia ogni giorno incasserà 100 euro di acqua.

Se il ristorante resta aperto 30 giorni incasserà minimo 3'000 euro di acqua al mese.

Moltiplichiamo questo risultato per 12 mesi ed avremo un fatturato di 36'000 euro all'anno **SOLO** dalla vendita dell'acqua.

A dipendenza del tipo di Ristorante e dal genere di clientela con gli stessi coperti potresti arrivare ad incassare 54'000 euro semplicemente scegliendo il formato della bottiglia giusto.

COME FARE?

Per poter vendere l'acqua al miglior prezzo possibile deve avere queste caratteristiche.

DEVE SEMPRE ESSERE FRESCA, a prescindere dai litri erogati ogni bottiglia deve avere sempre la stessa temperatura.

PERFETTAMENTE FRIZZANTE, la bottiglia non deve scoppiare e nemmeno essere priva di bollicine.

SERVITA IN BOTTIGLIE ELEGANTI, che grazie all'estetica aumentino il valore percepito del prodotto servito. Bottiglie di vetro brillanti servite con l'apposito tappo.

DEVE AVERE L'ETICHETTA GIUSTA con indicate le caratteristiche del prodotto venduto.

DEVE ESSERE BUONA NEL GUSTO, anche l'acqua ha un sapore, deve soddisfare il gusto dei tuoi ospiti.

SICURA E CONTROLLATA, devi poter esporre con sicurezza e tranquillità la documentazione che elogia l'acqua servita, in cui sia evidente la purezza e la cura che presti alla produzione del prodotto.

FIRMATA DA TE, questo non è un punto obbligatorio ma aiuta a valorizzare l'acqua. Grazie alla personalizzazione delle bottiglie, l'identità del tuo ristorante verrà riconosciuta come un Brand.

Per ottenere i benefici economici legati all'acqua, è importante che tu non sottovaluti l'importanza dell'assistenza tecnica per il tuo impianto di acqua alla spina.

AQuachiara ha creato il servizio **TOP ASSISTANCE** affinché un Ristoratore possa concentrarsi sulle attività che faranno **GRANDE** il suo locale, mentre noi lo aiutiamo a produrre la migliore acqua alla spina che si possa trovare nel settore Ho.Re.Ca.

Per qualsiasi domanda relativa al
nostro servizio di assistenza tecnica
NON esitare a comporre
il nostro numero verde



oppure scrivi le tue domande a

info@aquachiara.it

AQua chiara



ELEGANZA ULTRAFILTRATA