

10 Népszerű **Koktél** Recept

Alapanyag költségekkel — magyar forintban

 Zerica Mix&GO! technológiával

 Automatikus hozzávaló kimérés — csak pohár, dísz és jég szükséges 

Tartalomjegyzék

Zerica Mix&GO! Koktélok

🍸 Klasszikus Koktélok (378-720 Ft)

🍷 Whiskey és Rum Alapú Itatok

📊 Mix&GO! Megtérülési Kalkuláció

Hozzávalók

 A Mix&GO! gép automatikusan kiméri az összetevőket!

 60 ml fehér rum	~234 Ft
 30 ml lime lé	~90 Ft
 2 tk cukor	~18 Ft
 6-8 menta levél	~108 Ft
 Szóda víz	~36 Ft
 Jég	~18 Ft

Elkészítés Mix&GO! géppel

 A Mix&GO! gép kiméri az összes folyékony összetevőt! Csak a poharat, jeget és díszítést kell hozzáadni.

1. Mentalevelek pohárba helyezése.
2. "Mojito" program választása.
3. Pohár a gép alá, adagolás indítása.
4. Rum, lime lé, cukor és szóda adagolása.
5. Jég és díszítés hozzáadása.

Tipp: A mentaleveleket finoman nyomkodd össze!

Margarita

601 Ft /adag

 Zerica Mix&GO! automata koktéلكészítő

Hozzávalók

 60 ml tequila	~396 Ft
 30 ml triple sec	~90 Ft
 30 ml friss lime lé	~90 Ft
Só a pohár szélére	~7 Ft
 Jég	~18 Ft

Elkészítés a Zerica Mix&GO! géppel

1. Dörzsölj lime-ot a pohár szélén, majd mártsd a poharat sóba.
2. Helyezd a jéggel telt poharat a Zerica Mix&GO! gép alá.
3. Válaszd ki a "Margarita" opciót a gépen.
4. A gép automatikusan kiméri és keveri a tequilát, triple sec-et és lime levét.
5. Díszítsd lime karikával, és azonnal tálald.

 A Zerica Mix&GO! tökéletes arányokat biztosít minden alkalommal!

* Az árak átlagos piaci árak alapján kerültek meghatározásra.

 Erős • Savanykás • Mexikói klasszikus • Egyszerű elkészítés

Hozzávalók

A Zerica Mix&GO! gép automatikusan kiméri az összes hozzávalót!			
 45 ml vodka	~198 Ft	 15 ml triple sec	~47 Ft
 30 ml áfonyalé	~72 Ft	 15 ml lime lé	~47 Ft

Egyszerű Elkészítés

A Zerica Mix&GO! gép mindent automatikusan kimér! A személyzetnek csak ennyi a teendője:



1. Jég a pohárba



2. Program indítása



3. Díszítés lime-héjjal

* Az árak átlagos piaci árak alapján kerültek meghatározásra.

 Elegáns • Gyümölcsös • 30 mp alatt kész



Old Fashioned

Mix&GO!

612 Ft/adag

Hozzávalók

🍷 60 ml bourbon whiskey	486 Ft
🧊 1 kockacukor	18 Ft
🍷 2-3 csepp bitter	36 Ft
👉 Kiegészítők (személyzet adja hozzá):	
🍋 Narancs héj	54 Ft
🧊 Jég	18 Ft

Elkészítés

💡 A Mix&GO! gép automatikusan és pontosan kiméri az összes folyékony hozzávalót!

1. Helyezz egy poharat a Mix&GO! gép alá.
2. Válaszd az "Old Fashioned" programot.
3. A gép automatikusan adagolja a hozzávalókat.
4. Add hozzá a jégkockát.
5. Díszítsd narancshéjjal.

* Az árak átlagos piaci árak alapján

Moscow Mule

 Zerica Mix&GO!

443 Ft /adag

Hozzávalók

 60 ml vodka	~198 Ft
 15 ml friss lime lé	~47 Ft
 120 ml gyömbérsör	~144 Ft
 Jég	~18 Ft
 Lime karika (díszítéshez)	~36 Ft

 **Zerica Mix&GO!** automatikusan kiméri a folyadék hozzávalókat.

Elkészítés

1. Készíts elő egy réz poharat (vagy bármilyen poharat).
2. Töltsd meg jéggel a poharat.
3. Válaszd ki a **Moscow Mule**-t a Zerica Mix&GO! gépen.
4. Helyezd a poharat a kifolyónyílás alá, és nyomd meg a Start gombot.
5. A gép automatikusan kiméri a vodkát és lime levét.
6. Töltsd fel gyömbérsörrel és díszítsd lime karikával.

 A Zerica Mix&GO! tökéletes pontossággal méri ki az összetevőket minden alkalommal!

* Az árak átlagos piaci árak alapján kerültek meghatározásra.

 Frissítő • Gyömbéres • Automatizált készítés

Piña Colada



540 Ft /adag

Hozzávalók

A Mix&GO! gép automatikusan kiméri az összetevőket!

60 ml fehér rum	~234 Ft
90 ml ananászlé	~126 Ft
30 ml kókusztej	~90 Ft
Jég	~18 Ft
Ananász (díszítés)	~72 Ft

Elkészítés Mix&GO! géppel

A Mix&GO! gép kiméri az összes folyékony összetevőt! Csak a poharat, jeget és díszítést kell hozzáadni.

1. "Piña Colada" program választása.
2. Pohár a gép alá, adagolás indítása.
3. Rum, ananászlé, kókusztej adagolása.
4. Jég hozzáadása.
5. Ananász szelettel díszítés.

* Árak átlagos piaci árak alapján.

Krémes • Trópusi • Automatizált

Whiskey Sour

 Zerica Mix&GO!

702 Ft /adag

Hozzávalók

 A Zerica Mix&GO! gép automatikusan kiméri!

 60 ml bourbon whiskey	~486 Ft
 30 ml friss citromlé	~72 Ft
 15 ml cukorszirup	~36 Ft
 1 tojásfehérje (opcionális)	~90 Ft
 Jég	~18 Ft

Elkészítés Zerica Mix&GO! géppel

 A gép automatikusan kiméri a folyadékokat! Csak a poharat, jeget és díszítést kell hozzáadni.

1. Hűts le egy koktélos poharat jéggel.
2. Válaszd a "Whiskey Sour" programot a gépen.
3. Helyezd a poharat a gép alá és indítsd.
4. Opcionálisan add hozzá a tojásfehérjét.
5. Díszítsd citromkarikával.

Tipp: A tojásfehérje selymes textúrát ad!

* Az árak átlagos piaci árak alapján kerültek meghatározásra.

 Savanykás • Whiskey alapú • Automatizált

Daiquiri



378 Ft /adag

Hozzávalók

 A Mix&GO! gép automatikusan kiméri az összetevőket!

 60 ml fehér rum	~234 Ft
 30 ml lime lé	~90 Ft
 15 ml cukorszirup	~36 Ft
 Jég	~18 Ft
 Lime karika díszítésnek	~0 Ft

Elkészítés Mix&GO! géppel

 A Mix&GO! gép kiméri az összes folyékony összetevőt! Csak a poharat, jeget és díszítést kell hozzáadni.

1. Készíts elő egy koktélpoharat.
2. "Daiquiri" program választása.
3. Pohár a gép alá, adagolás indítása.
4. A gép kiméri a rumot, lime levet és szirupot.
5. Jég és lime karika hozzáadása.

Tipp: Friss lime-mal a legjobb az íze!

* Árak átlagos piaci árak alapján.

 Klasszikus • Savanyú • Elegáns

Hozzávalók

A Mix&GO! gép automatikusan kiméri az összetevőket!

60 ml rye whiskey	~504 Ft
30 ml édes vermut	~108 Ft
Angostura bitter	~36 Ft
Maraschino cseresznye	~54 Ft
Jég	~18 Ft

Elkészítés Mix&GO! géppel

A Mix&GO! gép pontosan kiméri a whiskey-t és vermutot! Csak a poharat, jeget és díszítést kell hozzáadnod.

- Előhűtött koktélpohár előkészítése.
- "Manhattan" program kiválasztása a gépen.
- Pohár elhelyezése, adagolás indítása.
- Jég és cseresznye hozzáadása tálaláskor.

Tipp: A friss cseresznyével sokkal elegánsabb!

Tequila Sunrise



666 Ft /adag

Hozzávalók

 A Mix&GO! gép automatikusan kiméri!	
 60 ml tequila	~396 Ft
 120 ml narancslé	~108 Ft
 15 ml gránátalma	~72 Ft
 Jég	~18 Ft
 Narancs, cseresznye	~72 Ft

Elkészítés Mix&GO! géppel

 A Zerica Mix&GO! automatikusan kiméri az összetevőket!

1. Tölts egy poharat jéggel.
2. Válaszd a "Tequila Sunrise" programot.
3. Helyezd a poharat a gép alá.
4. A gép adagolja a hozzávalókat.
5. Díszítsd narancssal és cseresznyével.

Tipp: A gép tökéletes színátmenetet biztosít!

* Az árak átlagos piaci árak alapján kerültek meghatározásra.

Mix&GO! – Megtérülési Kalkuláció

Budapesti bár üzleti elemzése

Alapadatok

Mix&GO! Alap információk	
Gép ára (nettó)	3.600.000 Ft
Átlagos eladási ár / koktél	3.490 Ft
Átlagos alapanyagköltség / koktél	750 Ft
Átlagos árrés / koktél	2.740 Ft
Napi átlagos eladás	20 koktél
Havi nyitvatartás	25 nap

Havi kalkuláció

Eladott koktél / hó	500 db
Bevétel / hó	1.745.000 Ft
Alapanyagköltség / hó	375.000 Ft
Profit / hó	1.370.000 Ft

Megtérülés

Gép ára	3.600.000 Ft
Havi nyereség	1.370.000 Ft

Megtérülési idő
~2,63 hónap
(kb. 79 nap)

Forgalom növekedés hatása

25 koktél / nap	~2,1 hónap
30 koktél / nap	~1,7 hónap
40 koktél / nap	~1,3 hónap

Gyors megtérülés

A Mix&GO automatikus rendszer már napi 20 koktél esetén is kevesebb mint 3 hónap alatt megtérül.

* A kalkuláció feltételezi a Mix&GO! gép folyamatos, hibamentes működését.

Forgalom Növekedés Hatása

Zerica Mix&GO! megtérülési idő és forgalom összefüggései

📈 Megtérülési Idő & Forgalom

Napi forgalom

🍸 20 koktél / nap (alap)

🍸 25 koktél / nap (+25%)

🍸 30 koktél / nap (+50%)

🍸 40 koktél / nap (+100%)

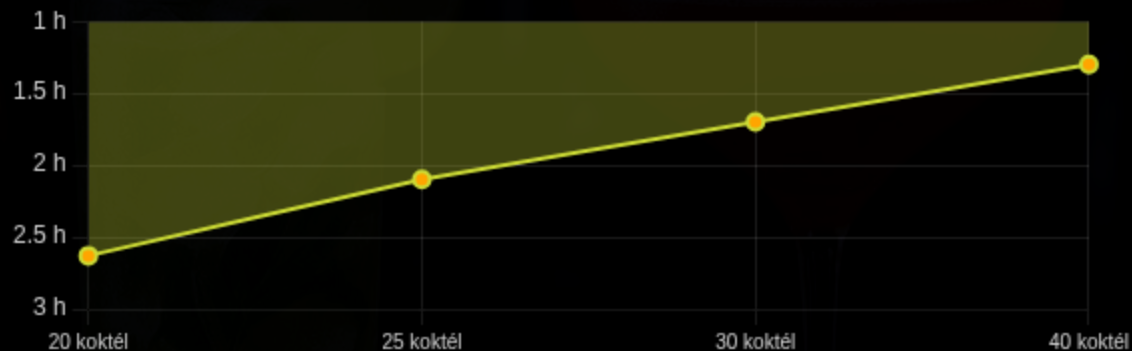
Megtérülési idő

~2,63 hónap

~2,1 hónap

~1,7 hónap

~1,3 hónap



Exponenciális megtérülés

Minél nagyobb a forgalom, annál gyorsabb a megtérülés

Napi **40 koktél** esetén **39 nap** alatt megtérül!

🏆 Mix&GO! Üzleti Előnyök

⚡ Gyors kiszolgálás

Koktélkészítés **15-20 mp** alatt - 75%-kal gyorsabb a hagyományos módszernél

✅ Állandó minőség

Minden koktél **azonos receptúra** alapján, precízen kimérve

👤 Munkaerő-megtakarítás

Betanított **munkaerő** is tökéletes koktélokot készíthet

😊 Vendégélmény növelése

Az automatizált koktélkészítés **látványos showelem**

A Mix&GO! rendszer **egyedülálló versenyelőnyt** biztosít

A számítások standard körülményeket feltételeznek. Egyedi kalkulációért forduljon szakértőinkhez!

Összefoglaló – Mix&GO! Előnyök

Automatizált koktéلكészítés a modern vendéglátásban

✓ Miért válassza a Mix&GO! rendszert?

⚡ Gyors kiszolgálás

Tökéletes koktél 15-20 másodperc alatt, várakozás nélkül.

🏆 Állandó minőség

Pontos alapanyag adagolás - minden koktél tökéletes.

👤 Munkaerő-megtakarítás

Nem igényel képzett bartender-t, bárki használhatja.

★ Vendégélmény növelése

Látványos, trendi szolgáltatás, modern megjelenéssel.

📈 Miért éri meg befektetni?

GYORS MEGTÉRÜLÉS

Napi 20 koktéllal

3 hónap alatt

megtérül a beruházás

Gép ára

3.600.000 Ft

Havi profit

1.370.000 Ft

Üzleti előnyök

Kisebb helyigény

Kompakt kialakítás

Egyszerű használat

Minimális betanítás

Nő az átlagfogyasztás

+15-20%

Mix&GO! - Ideális választás minden olyan vendéglátóhelynek, ahol fontos a gyorsaság és minőség

Már napi 20 adag mellett is kevesebb mint 3 hónap alatt megtérül, miközben látványos és trendi szolgáltatást nyújt!