

El Envasado como Centro de Beneficios.

El sistema de sellado de 3 segundos
que eleva el valor percibido, optimiza
su operativa y multiplica sus
márgenes en la Costa del Sol.



La Paradoja del Envasado Estándar

Su cocina ofrece excelencia; su envase comunica “estándar”. En un mercado donde el huésped paga cientos de euros por noche, parecer “promedio” destruye su margen.



Pérdida de Valor

Ocultar su producto reduce drásticamente la disposición a pagar por upgrades y firmas de la casa.



Riesgos Logísticos

Vasos abiertos y tapas endebles provocan derrames, pérdida de textura y mermas en el Room Service o la piscina.



Pérdida de Tiempo

En plena hora punta, pelear con tapas que no cierran genera estrés y hunde la eficiencia del personal.

La Psicología de la Transparencia: Ver es Comprar

Appetite Appeal

Colores, texturas y capas a la vista. El producto es su mejor argumento de venta.



Transparencia = Confianza

Sin trucos. Mostrar el 100% de la calidad justifica automáticamente un ancla de precio superior.



Compras Impulsivas

El huésped ve la comodidad y la estética premium. La decisión de "llevárselo" ocurre en milisegundos.

Transparencia = Honestidad = Premiumización

El Principio SOVAZ: Frescura Sellada en Segundos



El Bucle del 'Pre-Batching': Paz en la Hora Punta



Diagnóstico Financiero: Vasos Estándar vs. Rentabilidad SOVAZ

Caso práctico para un Cóctel To-Go, Postre Premium o Café de Autor.

	Estándar	SOVAZ
Coste del Producto (Inhalt)	1,00 €	1,00 €
Envase y Tapa	0,25 €	0,95 €
Coste Total	1,25 €	1,95 €
Precio de Venta Soportado	4,00 €	6,50 €
Beneficio Neto por Unidad	2,75 €	4,55 €

+65% Más Margen

El incremento del precio percibido absorbe y supera con creces el coste del envase premium.

ROI en Semanas

La inversión inicial en la máquina se amortiza en semanas de operativa estándar.

Versatilidad Total: Un Ecosistema de Nuevos Ingresos



Beach Club & Piscina:

Cero riesgo de cristales rotos.
Refrescos y cócteles listos para servir.



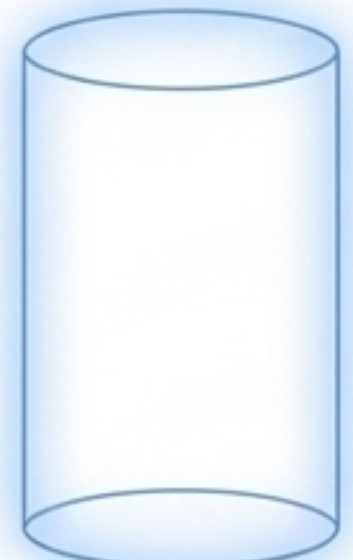
Eventos y Catering:

Transporte impecable, cero derrames.
Tapas de aluminio personalizables para bodas o eventos corporativos.



Room Service & Minibar:

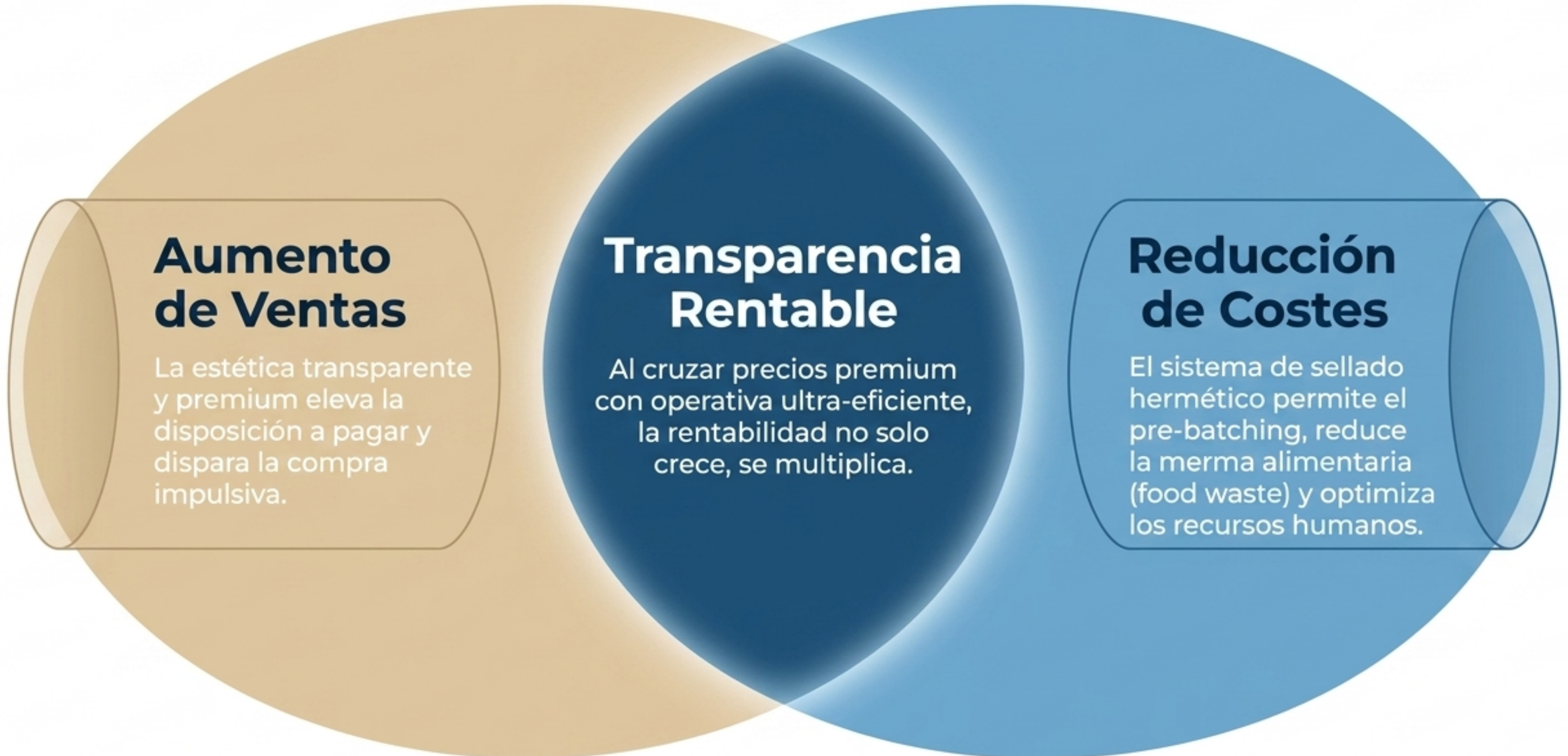
Postres estratificados y ensaladas selladas.
Aumento instantáneo del ticket medio en la habitación.



Retail y Snacks:

Impulsos visuales irresistibles
en barras y lobbies.

El Multiplicador SOVAZ



Del Concepto a la Rentabilidad en 3 Pasos



Paso 1: Kit de Muestra y Test

Pruebe SOVAZ con sus propios productos (cócteles, postres, ensaladas) y observe la reacción inmediata de sus huéspedes.

Paso 2: Consultoría de Concepto

Definimos juntos las líneas de mayor potencial, los tamaños de lata ideales y cómo integrar el pre-batching en su cocina.

Paso 3: Implementación Inmediata

La máquina llega lista para usar. Una breve formación a su equipo y, desde el primer 'Pop', su sistema genera margen.

**Los ingresos dependen del producto, del cliente y del número de unidades vendidas.
Para obtener información detallada, escribe a info.detalhada, escribe a info@sovaz.es**



Transforme su Envasado. Multiplique su Margen.

Los huéspedes de la Costa del Sol exigen excelencia desde el primer vistazo hasta el último bocado. Ofrezca higiene impecable, estética premium y una experiencia inolvidable.

Solicite hoy su Kit de Muestra y realice el test de rentabilidad directamente en su establecimiento.

SOLVASO Concept SL | www.sovaz.es | info@sovaz.es | +34 645 223 543