



El Plano de la Rentabilidad

El envase como centro de beneficios: Integración del sistema SOVAZ en los espacios de su hotel.



La Paradoja del Envase



Pérdida de valor: El envase estándar comunica comida rápida, limitando los precios.

Riesgo logístico: Fugas y pérdida de frescura.

Pérdida de tiempo: Montaje lento en horas punta.



Transparencia = Confianza: Justifica precios premium.

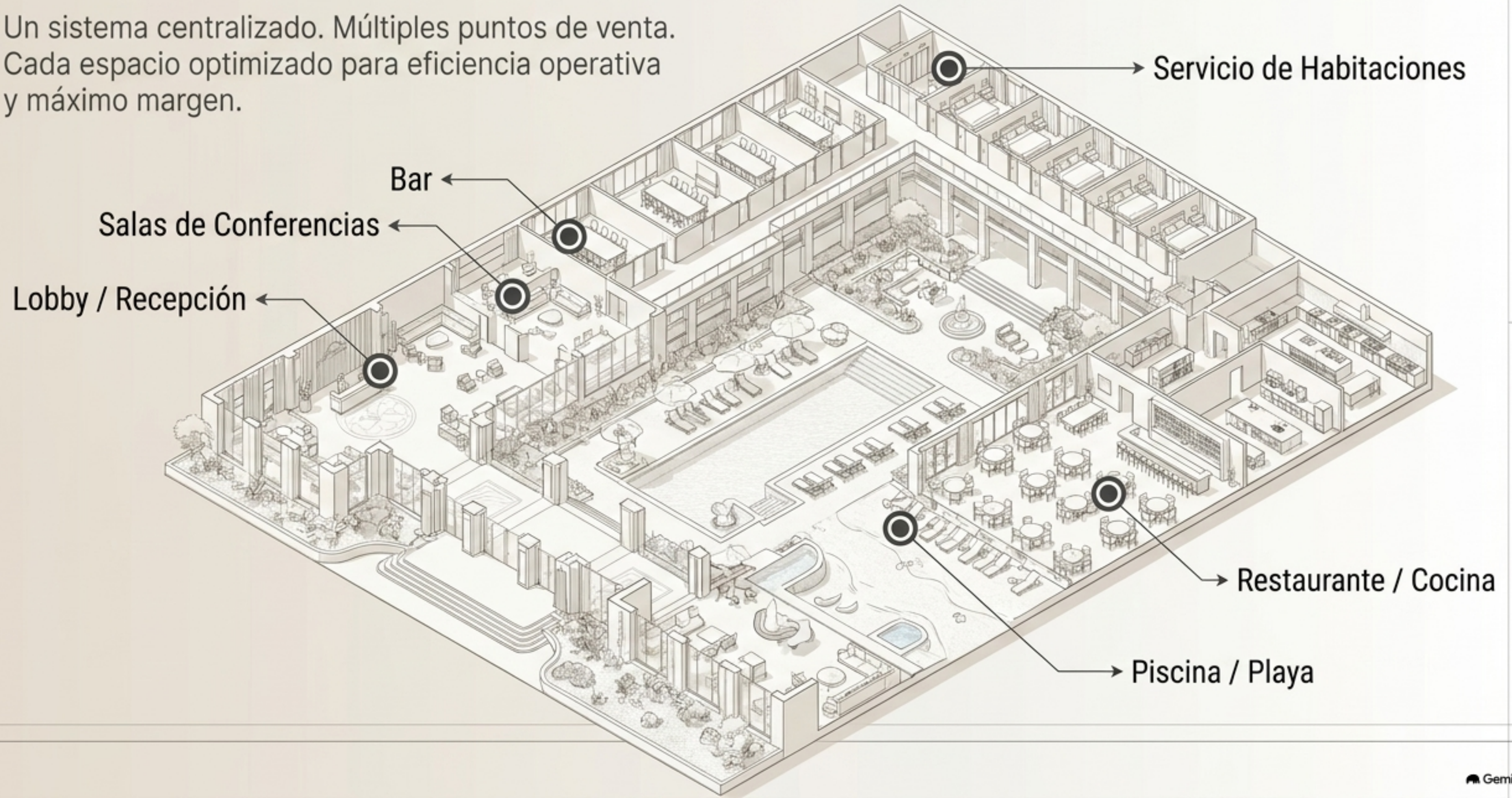
Seguridad rPET: Inastillable, apilable y 100% hermético.

Atractivo Visual: Impulsa las compras espontáneas.

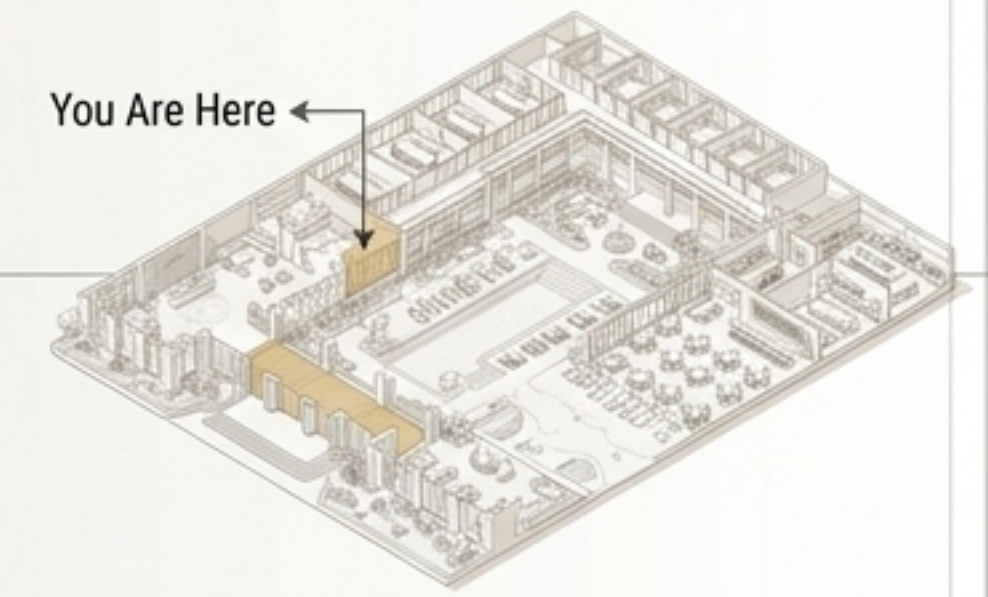
Quien luce como la media, cobra como la media.
Visualizar la calidad transforma un coste en una inversión.

El Ecosistema SOVAZ: Integración Espacial

Un sistema centralizado. Múltiples puntos de venta.
Cada espacio optimizado para eficiencia operativa
y máximo margen.



El Vestíbulo: El Impulso Visual



Ver es comprar

- **Snacks Premium** ←
Selección de alta calidad y presentación impecable.
- **Compra Espontánea:** Los huéspedes recién llegados o en tránsito adquieren productos de forma autónoma. ←
- **Estética Integrada:** El diseño transparente de rPET eleva el entorno, convirtiendo el snack en un artículo de diseño. ←



El Bar: Velocidad en Hora Punta

Pre-elaboración (Pre-Batching)



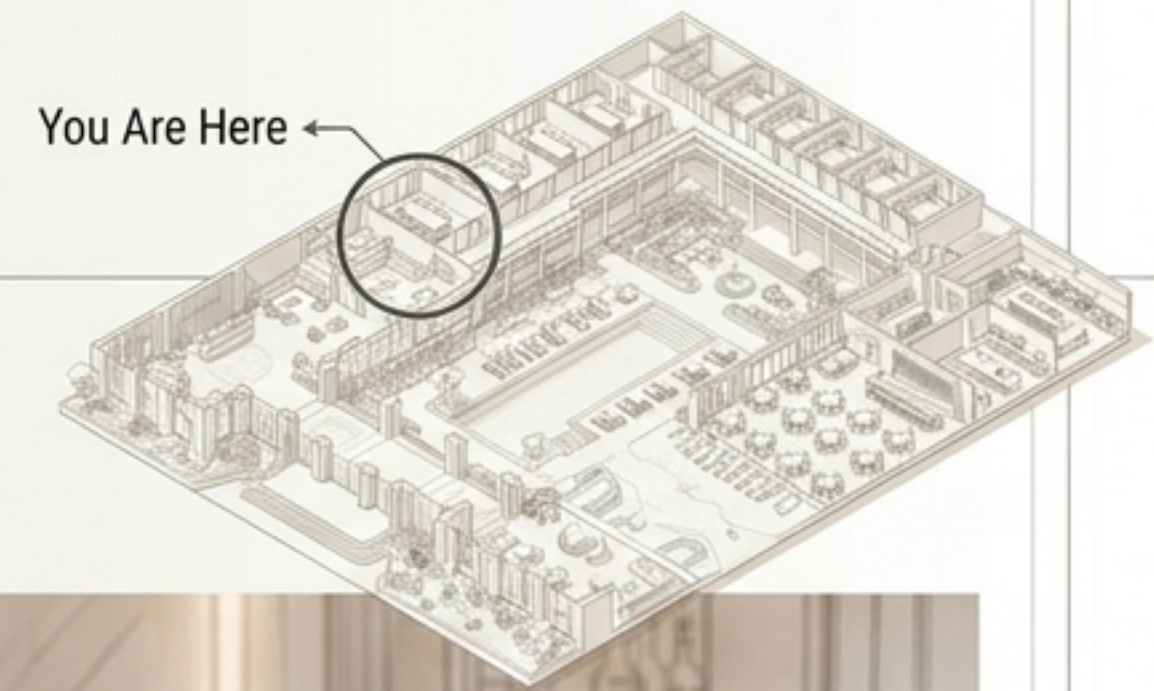
Horas Valle (Mañana):

Preparación tranquila y
sellado de cócteles de autor.



Hora Punta (Noche):

Servir en segundos.
Cero cuellos de botella.



Conferencias y Eventos: Higiene y Silencio



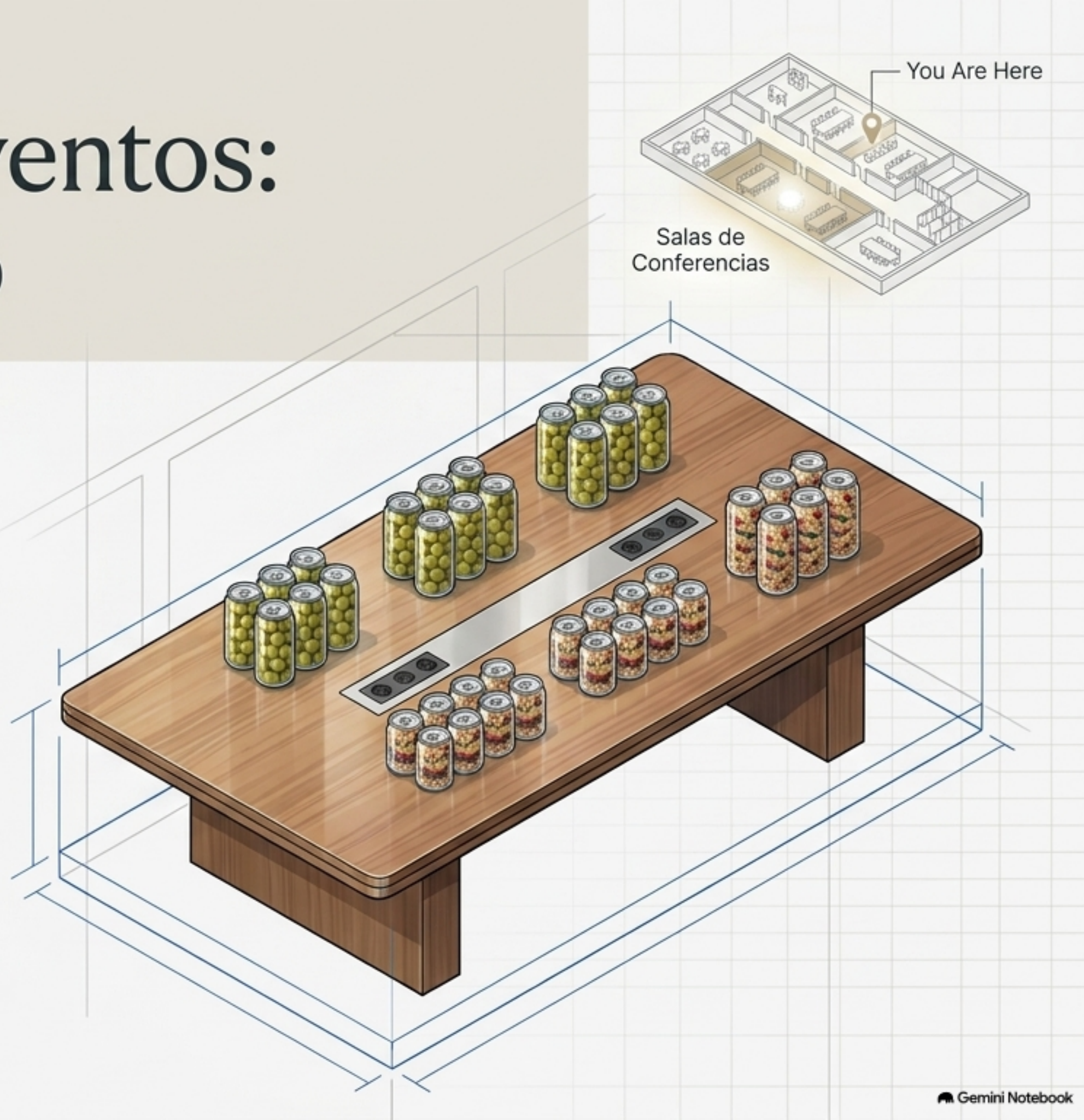
Garantía de Primera Apertura:
Higiene absoluta. El pop al abrir genera confianza en el cliente corporativo.



Logística Apilable:
Transporte seguro y montaje rápido de buffets.



Consumo Silencioso y Limpio:
Sin ruidos de vajilla durante las reuniones.



La Piscina: Estética Premium Sin Riesgos

100% Inastillable (Shatterproof)

Elimine el riesgo de cristales rotos sin sacrificar la presentación.

Protección Total: Sellado hermético contra arena, agua e insectos.

Magnetismo Social: Las bebidas en rPET transparente bajo el sol son fotografiables al instante.



Servicio de Habitaciones: Entrega Impecable



Cero Derrames:
Transporte seguro
por pasillos y
ascensores.



Minibar Upgrade:
Transforme el minibar
estándar con cócteles y
postres de autor listos
para consumir.



Presentación Intacta:
Las capas de un postre
llegan exactamente
como salieron de la
cocina.



El Motor Operativo: Sistema SOVAZ

Compacta, silenciosa y diseñada para el ritmo hotelero.



Restaurante / Cocina



rPET: La Evolución del Envase

Claridad de Cristal:
Alta transparencia que
realza los colores
naturales.

Ligereza y Resistencia:
Reduce los costes de
transporte y elimina
roturas.



Sostenibilidad:
Material reciclable
adaptado a las normativas
europeas.

Versatilidad de Tamaños:
SOVAZ-Bola-Lata

La Psicología de la Transparencia

Appetite Appeal (Atracción)

Colores vivos, capas y texturas a la vista captan la atención de forma subliminal.



Confianza (Decisión)

La transparencia indica honestidad (sin trucos), mientras que el sellado garantiza higiene.



Valor Percibido (Upgrade)

El envase premium eleva el anclaje de precios. Un producto estándar se convierte en una experiencia boutique.



Transparencia = Confianza = Mayor disposición a pagar precios premium.

Matriz de Rentabilidad: El Salto del +65%

Análisis comparativo de un cóctel To-Go o postre premium.

	Vaso Estándar	SOVAZ Premium
Coste de Ingredientes	1,00 €	1,00 €
Coste de Envase	0,25 €	0,95 €
Coste Total	1,25 €	1,95 €
Precio de Venta Posible	4,00 €	6,50 €
Beneficio Neto	2,75 €	4,55 €

+65% Mayor Margen

A pesar de un mayor coste de envase, el beneficio por unidad se dispara gracias al mayor valor percibido.

Del Concepto al Éxito Operativo



Kit de Muestra y Prueba en Vivo.

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

Consultoría de Concepto.

Definición de los puntos de venta más rentables en su plano (piscinas, minibar) y optimización de rutinas de pre-elaboración.

Implementación Inmediata.

Entrega de la máquina lista para usar.
Formación del equipo en minutos.
Su sistema comienza a producir margen desde el primer pop.

Del Concepto al Éxito Operativo



Kit de Muestra y Prueba en Vivo.

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

Consultoría de Concepto.

Definición de los puntos de venta más rentables en su plano (piscinas, minibar) y optimización de rutinas de pre-elaboración.

Implementación Inmediata.

Entrega de la máquina lista para usar.
Formación del equipo en minutos.
Su sistema comienza a producir margen desde el primer pop.

Inicie la Prueba de Frescura y Margen

- Frescura visible y estética premium.
- Higiene y garantía de apertura para el huésped internacional.
- Eficiencia operativa que combate la escasez de personal.

Solicite su kit de muestra hoy en
www.sovaz.es

