

Erasmus Medisch Centrum

Warme maaltijd uit de automaat



Medewerkers van het Erasmus Medisch Centrum, centrumlocatie, in Rotterdam kunnen tegenwoordig ook een warme maaltijd kopen als het bedrijfsrestaurant gesloten is. In het ziekenhuis staat sinds enkele maanden namelijk een Caterer opgesteld. Deze gekoelde selfservice vending cateringwand biedt plaats aan warme en koude producten die desgewenst opgewarmd kunnen worden in één van de ingebouwde magnetrons.

| DOOR INGEBORG HOOGSTEEN |

Joop de Zoete, unithoofd sector voeding bij het Erasmus Medisch Centrum, is betrokken geweest bij de aanschaf en plaatsing van de Caterer. De keus viel op deze automaat omdat hij zowel maaltijden koel kan opslaan als opwarmen. 'Nu kunnen we 24 uur per dag en zeven dag per week goede eenpansgerechten en snacks aanbieden. Hiermee bieden we extra service aan onze medewerkers die nu niet meer buiten het ziekenhuis op zoek hoeven te gaan naar een warme maaltijd.' De Caterer nam de plaats in van een trommelautomaat. De spiraalautomaat met onder meer snoep en chips bleef en

staat nu naast de Caterer. 'Melkproducten die eerst in de trommelautomaat stonden, worden nu vanuit de Caterer verkocht. De presentatie van producten is daarin beter met name door de productinformatie op het beeldscherm. Zo weet je wat je koopt', vindt de Zoete. Volgens het unithoofd is het apparaat wel duurder dan trommel- en spiraalautomaten maar de voordelen van deze automaat wegen voor hem zwaarder dan de kosten. 'De Caterer bevalt uitstekend. Hij bevat goede maaltijden, presenteert de artikelen op een overzichtelijke manier, kan snel informatie terugkoppelen en biedt duidelijke

managementrapportages. Wat het beste loopt? Dat durf ik nu niet te zeggen want hij is nog maar enkele maanden geleden in gebruik genomen. We hopen dat vooral warme maaltijden en snacks goed worden verkocht.'

Loopafstanden

De medewerkers van het Erasmus Medisch Centrum zijn zelfs zo enthousiast dat het ziekenhuis overweegt nog meer Caterers aan te schaffen. 'De loopafstanden binnen het ziekenhuis zijn gigantisch. Er wordt intern al gekeken om op andere locaties binnen het Erasmus MC deze machines in

'Dat de vendingwand de houdbaarheid in de gaten houdt is echt uniek. Hierdoor is de derving erg laag, ongeveer vijf procent'

te zetten. 'De Caterer is ontwikkeld door het Nederlandse bedrijf Meal Company uit Nieuwkoop dat de eerste Caterer in september 2006 plaatste. Inmiddels staan er vijftien apparaten in de markt bij onder meer productiebedrijven, hotels en ziekenhuizen. 'Of dat aantal tegenvalt?', vraagt algemeen directeur Caroline van den Bosch. 'Nee, eigenlijk niet. Deze automaat is iets heel nieuws. Vaak moet het beleid op het gebied van catering worden aangepast voordat hij kan worden aangeschaft of geleast. Voor de komst van de Caterer was de keus voornamelijk tussen een automaat met snoep en frisdrank of kiezen voor bemande cateringfaciliteiten.'

De machine werkt eenvoudig. Het beeldscherm toont foto's van de aanwezige gerechten en geeft de gebruikers informatie over het product. Na het kiezen van het gewenste product, volgt de betaling die zowel contant, per chipknip of magneetkaart kan. Een artikel wordt binnen tien seconden verstrekt, waarna deze in een van de ingebouwde magnetrons kan worden opgewarmd. De opwarmtijd van een koelverse maaltijd ligt tussen anderhalf en drie minuten. Door de opstelling van meerdere magnetrons kan de Caterer diverse gebruikers tegelijk bedienen.

Lage derving

Wanneer de uiterste datum van in de Caterer aanwezige producten nadert, prijst hij deze automatisch af en vermeldt ze apart op het scherm als aanbieding. Van den Bosch: 'Dat de Caterer de houdbaarheid in de gaten houdt is echt uniek. Hierdoor is de derving erg laag, ongeveer vijf procent. Voor andere automaten die met vers werken en die niet over deze voorziening beschikken, is een dervingpercentage van twintig tot dertig procent

heel normaal.' Producten die ondanks het lagere tarief niet worden geselecteerd en over de houdbaarheidsdatum raken, worden door de Caterer niet uitgegeven. De Caterer is volgens Van den Bosch uitermate geschikt voor locaties waar bemande catering niet rendabel is. 'De automaat biedt ruimte aan honderden producten zoals salades, sappen, sandwiches, soepen, maaltijden en snacks. Alles wat je normaliter ook bij een bemande catering kunt krijgen.'

Ook kan de automaat gebruikt worden als aanvulling op een restaurant of bedrijfskantine. De kosten kunnen volgens haar binnen een jaar worden terugverdiend. 'Het leasen van de Caterer kost maandelijks 730 euro, voor een totale opstelling met hard- en software, touchscreen, magnetrons, betaalsysteem en complete ombouw. Afhankelijk wie hem vult en de frequentie van operatie komt daar nog een maandelijks bedrag bij voor operatie, service en onderhoud. Reken totaal op ongeveer vijftienduizend euro per jaar. Terwijl een bedrijfsrestaurant dat van half twaalf tot half twee geopend is, door twee personen bemand, jaarlijks twintig tot 25 duizend euro alleen al aan arbeidsloon kost. Het restaurant is dan slechts twee uur open terwijl je met de Caterer 24 uur en zeven dagen per week de klant ter beschikking kan zijn.'

Zijn er dan alleen maar voordelen aan deze machine? De algemeen directeur van het Nieuwkoopse bedrijf is eerlijk: 'Nee, het blijft natuurlijk wel een automaat. Bovendien associëren mensen vers niet zo snel met een automaat waardoor er een drempel is om een verse maaltijd uit de Caterer te halen. Ook is hij niet geschikt voor alle producten zoals diepvriesproducten of een ei.'

Technologie

De Caterer bevat een grote trolley voor de uitgifte van artikelen en een keuzemenu met een digitale presentatie van de beschikbare producten. In de vendingwand bevindt zich een opslagruimte waar honderden producten tussen de 2 en 4°C worden gehouden en een aantal magnetrons om gerechten op te warmen. De automaat voldoet aan de HACCP-eisen. De binnentemperatuur kan via een internetverbinding worden afgelezen en eventueel bijgesteld. Verder is hij uitgerust met moderne technologie voor onder meer verkoopinformatie, houdbaarheidsdata en bestellingen. Hij kan op afstand worden benaderd en bediend voor 24-uurservice en online rapportages.

Gebruikers van de Caterer kunnen het systeem zelf beheren en vullen met eigen maaltijden en snacks of gebruikmaken van derden. Meal Company kan ook de bevoorrading, verzorging, controle en organisatie uit handen nemen en werkt daarmee samen met groothandelaren, cateraars en operators. De automaat kan men kopen, leasen of huren.

