



MEALCOMPANY

VENDING CATERING SOLUTIONS

KOELEN, VERWARMEN EN BETALEN IN ÉÉN

Zijn er locaties in uw organisatie waar bemande catering niet rendabel is maar er wel behoefte is aan cateringfaciliteiten? Wilt u buiten de reguliere uren cateringfaciliteiten bieden met een kwalitatief goed aanbod, 24 uur per dag, 7 dagen per week? Na werktijd of op kleinere of meer afgelegen locaties? Bespaar tijd en verhoog de tevredenheid, door uw medewerkers en bezoekers op locatie van snacks, sandwiches en maaltijden te voorzien.

Met de Caterer van Meal Company kan dit aanbod eenvoudig geregeld worden, zonder bemanning. De Caterer is een complete gekoelde selfservice vending-cateringwand voor honderden producten. Op ieder gewenst tijdstip kunnen (koel) verse producten worden aangeboden zoals maaltijden, maar ook sandwiches, snacks en drinks.

De gebruiker haalt zelf iets te eten of te drinken uit de automaat. Hij kan zijn maaltijd zelf verwarmen in een van de ingebouwde magnetrons. De opwarmtijd van een koelverse maaltijd ligt tussen anderhalf en drie minuten. Door de opstelling van meerdere magnetrons kan deze automaat veel mensen tegelijk bedienen.

Waarom automatische uitgiftepunten?

Uitstekende service

U biedt uw gebruikers een goed product en prima service, een grote variatie en gebruiksgemak. Met de Caterer kunt u een breed en makkelijk toegankelijk assortiment bieden op velerlei locaties op alle momenten van de dag. Inhakend op de wensen van u en uw medewerkers kunt u zo ook bijvoorbeeld gezonde voeding promoten.

Wij hebben ook een geweldige oplossing met gevulde soepen door de inzet van een SoupO'matic soepautomaat in de Cateringwand.

Productiviteitsverhogend

Medewerkers hoeven niet buiten het bedrijf op zoek naar eten. Mensen zonder trek, blijven langer aan het werk. Ze voelen zich prettiger en dat is goed voor de productiviteit.

Hogere omzet, lagere kosten

Met de Caterer kunt u de cateringomzet vergroten buiten de bemande openingsuren van restaurant of bedrijfskantine. De kosten voor u zijn aanzienlijk lager dan een bemande cateringservice.

De Caterer kan ook onderdeel zijn van een totaalformule van een cateraar om uw totale kosten te verlagen, zonder afbreuk op de service.

Speelt in op een gemakstrend

Producenten van koelverse kant-en-klaarmaaltijden spelen in op de behoefte naar gemakspullen. Het aanbod is dan ook groeiende. Dat biedt goede kansen voor het succesvol inzetten van de Caterer in uw bedrijf.

Meer dan voeding

De Caterer wordt in uw interieur ingepast. De nieuwste ontwikkeling is de mogelijkheid om de Caterer te voorzien van video, TV infoscreens, en geurbeleving waardoor ook "Narrow Casting" kan worden toegepast. U kunt de Caterer buiten zijn sociale functie dus ook benutten als centraal informatiepunt.

Kenmerken van de Caterer:

- Honderden maaltijden, snacks, sandwiches, drinks in één automaat
- Snelle verzorging van vele mensen tegelijk
- Snelle verwarming maaltijden en snacks
- Minder vaak inladen door grote inhoud
- Moderne oplossing voor meer service
- Herkenbaar binnen uw eigen inrichting
- Minder werk en meer opbrengsten
- Voor elke 'situatie' inzetbaar
- Op afstand te monitoren
- Dag en nacht inzetbaar
- Herkenbaar concept



MEALCOMPANY
VENDING CATERING SOLUTIONS

ALTIJD EN OVERAL, VOOR IEDEREEN



De Caterer is een bewaar- en verstrekkingsoptelling ontwikkeld door het Nederlandse bedrijf Meal Company. De maaltijden, snacks en sandwiches en overige producten zijn koelvers houdbaar, terwijl de houdbaarheid automatisch wordt bewaakt.

Gebruikers van de Caterer kunnen het systeem zelf exploiteren en vullen met eigen maaltijden en/of snacks óf gebruikmaken van derden. Meal Company kan ook een totaaloplossing bieden inclusief de bevoorrading, verzorging, controle en organisatie rondom de Caterer door samenwerking met o.a. landelijk werkende groothandelaren, cateraars en operators.

Zo kunt u een gevarieerd aanbod bieden van topkwaliteit maaltijden, snacks, sandwiches en drinks van gerenommeerde leveranciers. Zij zijn volledig gecertificeerd en leveren kwaliteitsproducten die geschikt zijn om via de Caterer verstrekt te worden. Voor de hotellerie, instellingen en bedrijven, of andere plaatsen waar mensen voeding en/of snacks wensen, is de Caterer zeer geschikt. Het systeem is onder eigen regie en verantwoordelijkheid te exploiteren.

Functionele specificaties

Componenten

Standaard bestaat de Caterer uit één bewaar- en verstrekkingseenheid in een koelunit. Daarbij een betaalunit en een aantal magnetrons in specifieke meubelen met een kooflijst met verlichting. Verder kunnen andere units worden toegevoegd binnen dezelfde ombouw.

720 maaltijden op voorraad

Er kunnen 360 maaltijden in de verstrekkingseenheid voor automatische uitgifte terwijl er in de koelruimte nog ca. 360 maaltijden kunnen worden opgeslagen met een bewaartemperatuur van +2°C. Uiteraard zijn er ook mogelijkheden tot verkoop van andere producten.

Betalen

De producten kunnen contant worden betaald d.m.v. een biljet- en muntwisselaar en via een chipknip of bedrijfsmagneetkaart met totaalregistratie.

Uitleveren

Het gekozen product wordt in ca. 10 seconden volautomatisch verstrekt na het intoetsen van één van de keuzemogelijkheden.

Verwarmen

Om de gekozen maaltijd of snack direct te nuttigen kan één van de magnetrons worden gebruikt, door de code van de verpakking in te toetsen voor de verwarming.

Afhankelijk van het product is de wachttijd tussen 90 en 240 seconden. Het scherm toont foto's van de aanwezige gerechten en seizoensaanbiedingen en geeft informatie door aan de gebruikers.

Koelen

Aan de eisen voor HACCP koeling en bewaring wordt geheel voldaan. Ook kan de binnentemperatuur via een internet- of GSM/GPRS-verbinding op uw kantoor of op onze operating-meldkamer worden afgelezen en bijgesteld. Een diepvriesversie zal worden geïntroduceerd.

Automatische registratie voorraadpositie

De registratie van de voorraadpositie en, indien gewenst de bestelprocedure, kan automatisch worden verzorgd. De Caterer wordt op afstand bewaakt.

Vele kleuren en designs

De Caterer kan in iedere gewenste kleur en in vele designs worden geleverd zodat deze past binnen ieder interieur.

Meal Company levert de Caterer op basis van koop en lease.