



Grote organisaties kiezen voor onbemande catering

ABN AMRO, HTM, KLM, Mitsubishi Forklift en UWV maakten de afgelopen weken de keuze voor de Caterer van Meal Company. Een unieke oplossing van Nederlandse makelij biedt 24/7 onbemand een breed cateringassortiment aan medewerkers en/of bezoekers. Kleine organisaties kiezen voor de Caterer, veelal ter vervanging van hun bestaande bemande catering, grote organisaties kiezen voornamelijk voor de Caterer ter aanvulling van bestaande bedrijfsrestaurantvoorzieningen.

Deze nieuwe klanten breiden allen de bestaande dienstverlening naar medewerkers en bezoekers uit in aanvulling op de aanwezige bemande catering. De Caterer is een uitstekende aanvulling op de huidige dienstverlening om kleine locaties of grotere locaties 24/7 te ondersteunen met een gezond, vers cateringaanbod, altijd en snel beschikbaar. De klant maakt zelf de keuze van welke leveranciers het assortiment wordt afgenomen. De Caterer is binnen 8 weken up en running. Verregaand THT beheer, automatisch afprijzen en online realtime informatie over verkopen, geven een derving onder de 5%.

ABN AMRO

ABN AMRO maakt gebruik van de diensten van OSP met de La Place formule op een aantal grotere kantoren. Zo ook het ICT centrum in Amstelveen waar 24/7 wordt gewerkt. In het kader van gewenste kostenbesparingen stelde Commercieel directeur Marcel Gerritsen aan ABN AMRO voor gebruik te gaan maken van de Caterer in aanvulling op het door OSP gerunde bedrijfsrestaurant. Een deel van het assortiment van La Place aangevuld met andere producten is nu 24/7 voor de medewerkers beschikbaar. Marcel Gerritsen onderbouwt de keuze voor de Caterer: 'Wij zien de Caterer als verlengstuk van onze dienstverlening. Wij hebben een uitgebalanceerd assortiment samengesteld dat bestaat uit impuls- en relevante productgroepen. Niet alleen vitaminedrankjes maar ook de koelverse La Place maaltijden kunnen op een commerciële manier worden gepresenteerd. Meal Company heeft tevens een professionele software-tool ontwikkeld die ons in staat stelt om op afstand en 'real time' de omzetontwikkelingen te volgen en afprijstechnieken te koppelen aan de THT termijnen. Met oog op de aanstaande kostenfocus in verband met bezuiniging bij onze opdrachtgevers is de Caterer voor OSP La Place een nieuwe dimensie qua dienstverlening'.

HTM tekent contract voor 3 jaar met Meal Company

HTM testte de Caterer in een pilot gedurende 12 maanden met succes. De 250-300 medewerkers van de remise in Scheveningen maken 24 uur per dag naar alle tevredenheid gebruik van de Caterer. Na een proefjaar heeft HTM na interne evaluatie besloten om het contract te continueren met drie jaar daar het voldoet aan de eisen/wensen van de medewerkers van de remise Scheveningen.

Waardevolle aanvulling op onbemande catering

UWV betrok onlangs een nieuwe locatie in Eindhoven aan de Paulus Petersstraat. Hier werken zo'n 300 medewerkers. Dit is tegenover de grote locatie aan de Boschdijk waar het grootste deel van de UWV-ers in Eindhoven werkzaam is en waar ISS Catering Services actief is in het bedrijfsrestaurant.

Bij de opening van het nieuwe pand kwam in de gesprekken tussen UWV en ISS onder andere de vraag op voor de invulling van de catering van de nieuwe locatie. UWV wil ervaring opdoen met alternatieve cateringmogelijkheden voor kleine locaties. Frank Baas, operationeel verantwoordelijk voor UWV vanuit ISS Catering Services, introduceerde de Caterer van Meal Company. Deze gekoelde selfservice cateringwand biedt plaats aan warme en koude producten die desgewenst opgewarmd kunnen worden in één van de ingebouwde magnetrons.

Paul van Gassel, UWV facilitair manager voor de regio Zuidoost, is blij met deze oplossing. De keus viel op de Caterer omdat hij gedurende de hele dag medewerkers in hun wensen kan voorzien. 'Hiermee bieden we extra service aan onze medewerkers die nu niet meer het kantoor uit hoeven om hun lunch of tussendoortje te halen.'

De Caterer is ontwikkeld door het Nederlandse bedrijf Meal Company uit Nieuwkoop dat de eerste Caterer in september 2006 plaatste bij Deli XL op het hoofdkantoor

in Ede. Inmiddels staan er 25 wanden in de markt bij onder meer productiebedrijven, kantoorlocaties en ziekenhuizen. De Caterer is een goede oplossing met een volledig cateringassortiment voor kleinere locaties waar bemande catering niet altijd rendabel te maken is.

De werking van de machine is 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 vijf 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.



Voor meer informatie over de Caterer:

Meal Company

tel. (0172) 52 52 28

info@mealcompany.com

www.mealcompany.com