

GENUSSMENUES

FRISCH UND KÖSTLICH!



DER INOVATIVE MENUEAUTOMAT
FÜR FRISCHE UND HOCHWERTIGE GERICHTE

GENUSSAUTOMAT

HOCHWERTIGE GERICHTE – SCHNELL ZUBEREITET!

Jetzt aus dem praktischen Convenience-automaten...

Convenience bedeutet übersetzt „Bequemlichkeit“ – und genau das erfüllt unser neuer, höchst innovativer Menueautomat. Er ist eine Mischung aus Kühlschrank und Mikrowelle, kombiniert mit modernster und hochintelligenter Datentechnik. Er arbeitet mit normaler Haushaltsstromspannung von 220 Volt und hat eine Gesamtkapazität von 88 frischen Fertiggerichten.

Die Ausgabezeit für ein Genussmenue liegt zwischen 75 und 110 Sekunden und schon hat der Kunde ein köstlich heißes Gericht zur Verfügung. Auch die Entnahme zum Selbsterwärmen ist möglich.

Modernste GPRS unterstützte Datentechnologie sorgt für eine vollständige Transparenz und Planbarkeit. Über E-Mail oder ein Webportal sind alle für die Befüllung relevanten Daten jederzeit abrufbar. Das verhindert Überbestellungen und sorgt für permanente Frische und Verfügbarkeit der Genussmenues und das alles schon für unter 10,— Euro pro Tag!



Die Funktionen im Überblick:

- Im bargeldlosen Bereich sind alle gängigen Chipschlüssel oder Kartensysteme am Automaten einsetzbar
- Geldscheinannahme und Münzannahme
- Eine Kalorienüberwachung ist durch ein spezielles hochwertiges Schlüssel- oder Kartensystem möglich
- Datenfernübertragung: Durch ein GPRS-Modul im Automaten können alle Verkaufsdaten und die aktuelle Automatenoperatortemperatur abgerufen werden. Damit ist die Befüllung perfekt planbar, da angezeigt wird, welche Produkte ersetzt werden müssen. Die Daten sind per Mail oder in einer speziellen Weboberfläche jederzeit und überall abrufbar

GENUSSMENUES

ECHT LECKER, ECHT SCHNELL, ECHT GESUND!



Die Genussmenues –
lecker, schnell und vor allem gut

Unsere Genussmenues versprechen „Gaumenfreuden und Genussmomente“. Es sind Fertiggerichte – so gut wie frisch zubereitet. Sie erfüllen höchste Qualitätsmaßstäbe, die durch den verantwortungsvollen Umgang mit Rohstoffen und eine besonders schonende Herstellung geprägt sind.

Unsere 7 Genussregeln



Keine künstlichen Farbstoffe



Wir verheimlichen nichts



Frischer Geschmack bleibt länger frisch!



Nur die besten Zutaten



Geschmack braucht keine Verstärkung



Bei uns wird gekocht!



Keine E-Nummern!

Die Diät-Genussmenues sind nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten entwickelt und perfekt aufeinander abgestimmt. Sie werden nach dem Kochen sofort luftdicht versiegelt und schonend erhitzt. Das Sortiment umfasst die ganze Menü-Palette: Vorspeisen, Eintöpfe, Hauptgerichte – von der traditionellen Hausmannskost über Pasta und leichte Küche bis hin zu internationalen Gerichten – und sogar Desserts.

Die Qualität, die nicht zuletzt durch unsere sieben Regeln für mehr Genuss zum Ausdruck kommt, setzt so hohe Maßstäbe für Frische und Bekömmlichkeit, dass unsere Genussmenues bei der aktuellen DLG Prämierung überragend abgeschnitten haben:

Von 20 unterschiedlichen Menues wurden 14 mit Gold, 4 mit Silber und 2 mit der bronzenen DLG-Münze ausgezeichnet.



EINSATZBEREICHE

SO VIELFÄLTIG WIE DAS LEBEN!

Genussmenues sparen Kosten und sind überall einsetzbar – rund um die Uhr!



Die gute alte Kantine hat in vielen – vor allem kleineren oder im Schichtbetrieb arbeitenden – Betrieben mittlerweile ausgedient. Zu hoch sind die Kosten, zu gering ist die Qualität für die immer anspruchsvoller gewordene Belegschaft.

Viele Bürokomplexe – vor allem, wenn sie ein wenig abseits der Innenstadt liegen – bieten den dort tätigen Menschen kaum Möglichkeiten für ein qualitativ gutes, modern leichtes Mittagessen.



In Ganztagschulen und Kindergärten fehlen oft die bezahlbaren Lösungen für ein qualitativ hochwertiges Angebot, das ernährungsphysiologischen Grundsätzen entspricht.

Für alle diese Bereiche, in denen die Nachfrage nach einem anspruchsvollen und dennoch preiswerten Mittagessen bisher nicht erfüllt werden konnte, bieten unsere Genussmenues im innovativen Menueautomaten die ideale und völlig neuartige Lösung. So sind wir eben – echt innovativ!

Die Einsatzbereiche:

- Schichtbetriebe
- Kantinen/Kleinkantinen
- Tankstellen und Raststätten
- Schulen/FHs/Berufsschulen
- Kindergärten
- Bürogemeinschaften

Erhältlich bei: