

Abholsystem für gekühlte Lebensmittel

Artikel vom 1. September 2021

Mobile Ausschank- und Verkaufseinrichtungen



Das Abholsystem für gekühlte Lebensmittel ist auch für die Betriebsverpflegung in Betrieben mit Nachtschicht geeignet (Bild: Nordcap).

Bei dem neuen 24/7-Abholsystem von [Nordcap](#) handelt es sich um eine Lösung, mit der Unternehmen aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ihre gekühlten Produkte rund um die Uhr hygienisch, lebensmittelecht und einbruchssicher anbieten können. Die neue Lösung besteht aus einem gekühlten »Frischebox«-System mit 8 bis 14 modularen Fächern, die mit einem virtuellen Reservierungsmodul einfach mit einer Website oder einem Webshop verknüpft werden können. Online werden so eine gekühlte Mahlzeit, Lebensmittel und/oder Getränke bestellt. Die Bestellenden erhalten einen Code, der mit dem System verknüpft ist und mit dem die entsprechende Box geöffnet werden kann. Die Bestellung kann rund um die Uhr zu einem passenden Zeitpunkt abgeholt werden.

Vending-App »Woyti«

Darüber hinaus verfügt die Lösung über das Vending-App-Tool »Woyti«, das sich für Unternehmen eignet, die To-Go-Produkte anbieten. So können Öffnungszeiten verlängert oder auf Überproduktion reagiert werden, indem frische Produkte angeboten werden, die übriggeblieben sind. Die Verfügbarkeit der Produkte sowie die Lebensmittelinformationen sind online einsehbar, auf Wunsch können die Produkte reserviert werden, Anbieter können die Bestellungen in Zeiten geringerer Auslastung vorbereiten und zeitunabhängig ihren Umsatz steigern. Im Vergleich zu herkömmlichen Warenautomaten ist kein Bargeld notwendig, das volle Sortiment ist verfügbar, der Einkauf erfolgt geplant und die Kunden sind bekannt. Das virtuelle Reservierungsmodul knüpfe zudem an Trends wie personalisiertem Essen, Digitalisierung und dem Wunsch nach jederzeit verfügbaren und gesunden Mahlzeiten an.

Hersteller aus dieser Kategorie
