

Gesamtlösungen für die kontaktlose Essensausgabe

Ihre Vorteile!

- Einhaltung von Abstands- und Hygienevorschriften
- Kontaktloses Bezahlen, kein Bargeld
- Beschleunigung des Bezahlprozesses
- Entzerrung von Warteschlangen
- Einfache Integration, aufwendige Umbaumaßnahmen entfallen
- Keine interne IT notwendig
- modulares Einsetzen aller Komponenten
- Flexibles Mietkonzept mit variablen monatlichen Laufzeiten
- Speiseausgabe-Module können vielfältig und nach Kundenbedarf zusammen gestellt werden
- Hygienisch sicher, alle Module mit Sichtscheiben ausgestattet



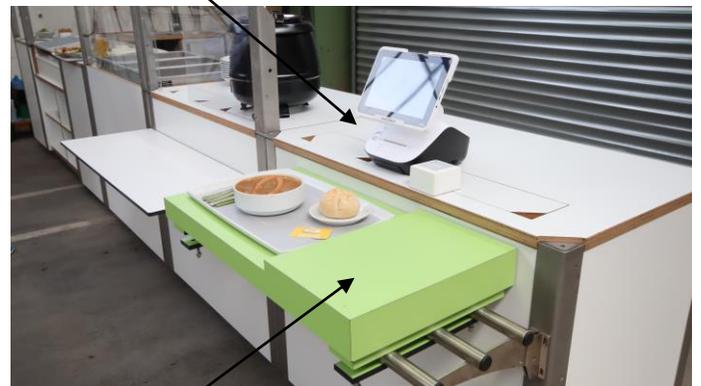
- KOOLKIT-Module
- Frontcooking-Systeme
- Ausgabesysteme für Speisen
- Teller und Besteck
- Thermobehälter
- mobile Handwaschbecken
- Teller, Tassen & Geschirr aller Art

Das go-to Konzept kommt zu Ihnen!

Wenn die Räumlichkeiten der Betriebsgastronomie nicht mehr ausreichen oder für die augenblickliche Situation nicht angemessen sind um Mitarbeiter und Gäste zu bewirten.
Wo immer Sie es brauchen, in der Werkshalle, im Seminarraum
im Innenhof und im Foyer oder der Sporthalle

Das Gesamtpaket – modular einsetzbar

Ausgabe - Module



RFID - Module

Sichere Ausgabe



Einfache Bezahlung

Und schon kann es losgehen?

- Lösung für zwei Menüs ca. 120 PAX
 - System cook – and - hold, Transport vorbereiteter Speisen aus bestehender Küche mit Thermobehälter
 - Kasse mit kontaktlosem Bezahlprozess, offline
 - Definition der Speisen über Geschirrtypen
 - Unterscheidung der Speisen durch Größe und / oder Form / Farbe
 - Geschirrtyp 1 = Menü 1 Geschirrtyp 3 = Dessert
 - Geschirrtyp 2 = Menü 2 Geschirrtyp 4 = Beilage
1. Der Gast nimmt sich ein Tablett (SB, upside down), Teller und Speisenausgabe über Bedienpersonal
 2. Der Gast legt das Tablett auf die RFID-Ablage, Kassenschildschirm zeigt ausgegebene Speisen mit Preis
 3. Der Gast bezahlt kontaktlos
 4. Der Gast nimmt Platz (Kino-Bestuhlung, Einzeltische oder andere Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände)
 5. Der Gast bringt sein Tablett zur Rückgabestation (Pfandsystem denkbar)
 6. Servicekräfte reinigen und desinfizieren die Plätze
 7. Personalaufwand am Posten: 1 bis 2 Servicekräfte (Koch, Servicekraft)
 8. Es wird kein Kassenspersonal benötigt!



Ausgabe - Modul

Einfache Bezahlung



• Technische Voraussetzungen:

- Internetverbindung
- küchentypischer Boden (leicht zu Reinigen)
- Platzbedarf je nach Ausführung der Speiseausgabe
- Anschlusswerte je nach Ausstattung...6 kW
- Handwaschmodul 3 kW
- Speise-Vorhaltung 3 kW
- Kasse 1 kW
- Geschirr: eigenes Verwenden und Konfektionieren
- Geschirr auf Zeit mieten



Ihre Partner



Kompetent in ihren Leistungen. Ein Ansprechpartner, eine Rechnung

Mietservice Attemeier e.K.

- KOOLKIT – Module & Frontcooking-Systeme
- Ausgabesysteme für Speisen, Teller und Besteck
- Thermobehälter
- mobile Handwaschbecken
- Teller, Tassen & Geschirr aller Art

avus smart-cap Plug & Play

- PC mit vorinstallierter avus smart-cap Software
- konfiguriert in Kombination zur Kasse inkl. Firewall
- avus smart-cap Kassenstation kompakt im Gehäuse
- RFID-Geschirr oder RFID-Transponder zur Nachrüstung
- Remote Support

DEVCO IT GmbH

- Handelsvertretung für die Vertriebsgastronomie
- Digitale Erfassungs- und Kassensysteme sowie alles für den gedeckten Tisch

Tcpos Self-Checkout Kasse

- Sofort funktionsfähiges EC - und Kreditkartenterminal
- Einfache Inbetriebnahme durch kurze Einweisung des Personal
- Vorkonfigurierte Stammdaten
- Erfüllung aller rechtlichen Anforderungen (Fiskalgesetz zum 01.10.2020)

Henke Großküchenplanung

- Unabhängiges Planungsbüro für Großküchen und Verpflegungsbereiche
- Planung und Erstellung von 3D Modellen
- Entwicklung des go-to

attemeier
mientservice

- Attemeier Mietservice e.K.
- Tel: +49 7158 95609313
- E-Mail: info@attemeier.de

avus

- Avus Gastro GmbH
- Katharina Weiss
- Tel: +49 71122032-520
- E-Mail: weiss@avus-gastro.de

DEVCO

DEVCO IT GmbH
Andre Ocken
Tel: +49 4214312-119
Mail: andre.ocken@devco-it.de

tcpos

ZUCCHETTI GROUP

- Zucchetti Germany GmbH
- Nadine Schwindling
- Tel: +49 6898 5662-101
- E-Mail: nadien.schwindling@tcpos.com

HENKE | ifg

- Ingenieurgesellschaft für Großküchenplanung und Beratung
- Rolf Henke
- Tel: +49 8579999-19
- Mail: r.henke@henke-ifg.de

So könnte es aussehen !



Planen Sie mit uns LOS ?



Module, wie Sie es brauchen.
Einfacher Aufbau, Vorort änderbar
ob Spülen-Modul, Ausgabe-Modul, Kassen-
Modul, wir machen es möglich.
Hygienisch sicher, durch glatte einfach zu
Reinigende Oberflächen. An jedes Modul
kann eine Hygienescheibe Montiert werden.
Zur Erfassung kann das eigene Geschirr
Modifiziert werden, oder Sie Mieten es fertig
Konfektioniert bei uns.

