

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



- **Und so Funktioniert das go-to Konzept**
- Lösung für zwei Menüs ca. 120 PAX. Preis Erkennung über RFID-Chip auf der Unterseite des Tellers. Menübestimmung über die Form des Tellers
- Geschirrtyp 1 = Menü 1 Geschirrtyp 3 = Dessert
- Geschirrtyp 2 = Menü 2 Geschirrtyp 4 = Beilage
- Maximal drei Personen zur Ausgabe, Service und Reinigung
- Bezahlung kontaktlos über Karte
- Anlieferung der Speisen mittels Thermobehälter aus der Zentralküche
- **Leistungen der Partner:**
- Programmierung der Menüpläne, Aufstellung und Inbetriebnahme der Kassenanlage
- Anbringen der RFID – Chips an vorhandenes Geschirr, Chiperkennung durchführen
- Alternativ Lieferung von Mietgeschirr inkl. Chiperkennung

Das go-to Konzept kommt zu Ihnen!

Wenn die Räumlichkeiten der Betriebsgastronomie nicht mehr ausreichen oder für die momentane 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



**Weitere Infos auf
www.attemeier.de**