

SPEZIAL

VENDING-KONZEPT



VENDING Konzept

Die Vorteile der Vending-Automaten im Überblick

Der Begriff Vending stammt ursprünglich aus dem Französischen (vendre = verkaufen) und bedeutet das Verkaufen von Waren aus Automaten. Tatsächlich gab es schon 1887 den ersten Verkaufsautomaten in Deutschland. Heute, mehr als 135 Jahre später, erleben Verkaufs- oder Vending-Automaten einen regelrechten Boom.

Der sogenannte „unattended retail“ bietet in der jetzigen Zeit so viele Vorteile, dass die Verbreitung des vollautomatischen Verkaufs an den unterschiedlichsten Orten weiter stark zunimmt.

Unser Konzept bietet Ihnen eine sinnvolle Ergänzung zu eventuell schon vorhandenen Heißgetränkeautomaten. 24/7 an 365 Tagen im Jahr. Je nach Produkten, Vertriebszielen und Kundschaft bieten Automaten neue Potenziale als 24/7 Verkaufsstationen.

An diesem Point of Sale kann jederzeit, an 365 Tagen im Jahr, ein Zusatzverkauf generiert werden und zudem nehmen Mitarbeitende,

Gäste, Kundinnen und Kunden diesen Service als deutlichen Mehrwert wahr. Die großen Vorteile dieser Automaten liegen, wenn man die aktuelle Situation betrachtet, mit den vordringlichen Themen Personalknappheit und Kostendruck, klar auf der Hand: Es ist eine kosteneffektive Lösung, um die Lücke zwischen Dienstleistungsangebot und Nachfrage zu schließen. Die Verbreitung und Akzeptanz von Automaten führen zu immer neuen Ideen in der Vending-Branche.

Die Vielfalt bei den Bezahlverfahren am Automaten wächst weiter. Zwar dominieren immer noch Münzsysteme, doch sind etwa 50 % aller Vending-Automaten mit bargeldlosen Zahlungssystemen ausgestattet.

Die Vending-Branche richtet sich nach den Wünschen der Verbraucherinnen und Verbraucher und entwickelt stetig neue Lösungen. Seien Sie mit dabei und bieten Sie das Plus an Service an.

ANBIETER VERGLEICHSÜBERSICHT

				
Zielgruppe	Hotellerie, Schulen, Mensen, Caterer	Hotellerie, Gastronomie, Catering, Officelösung	Hotellerie, Gastronomie, Catering, Officelösung	Studentwerke, Mensen, hochfrequentierte Lagen (Stadien, Flughäfen/Bahnhöfe), Saisongeschäft (Strände/Skigebiete)
Hersteller	SandenVendo	Livello	Stüwer	Apitech
Automat (Beispiel)	SandenVendo G-Snack 10 Master SMX – Indoor –	Livello Smart-Fridge	CFresh-Lösung – Ausgabe/Regeneration/Rückgabe	Apitech Julia
Individualisierbar/Folierung	Ja, nach Kundenwünschen	Ja, nach Kundenwünschen	Ja, nach Kundenwünschen	Ja, nach Kundenwünschen
Sortiment/Bestückung	Impulsartikel/Riegelware, süße/salzige Snacks, Getränke	Impulsartikel/Riegelware, süße/salzige Snacks, Sandwiches/Wraps, Getränke	Menüs in Mehrwegschalen - HI TASTE	Pizza (frisch/TK) – Beispiel: GIA Pizza
Konfiguration/Planogramm	Individuell nach Kundenwünschen	Individuell nach Kundenwünschen	Individuell nach Kundenwünschen	Individuell nach Kundenwünschen
Kühlung	Ja, 2 bis 18 °C	Ja, 2 bis 10 °C	Ja	Ja, 5 °C
Ausgabe	Spirale (optional Produktlift mit Beltsystem)		Produktlift mit Beltsystem	
Bezahlmöglichkeiten	Bargeld, EC/VISA, MobilePay	EC/VISA, MobilePay	Bargeld, EC/VISA; MobilePay	Bargeld, EC/VISA; MobilePay



Etwas zum Knabbern. Jetzt.

Über die einfache Produktauswahl hinaus ist der **G-Snack-Design** ein so vielseitiger Automat, der den Kundinnen und Kunden, die an einer soliden Fülle von Verkaufsmöglichkeiten interessiert sind, enorme Möglichkeiten eröffnet.

Darüber hinaus sind **G-Snack Design 6 und 8** so konzipiert, dass sie dank ihrer geteilten Funktion, die den Hauptkörper von der Zahlungssäule trennt, auch durch enge Passagen passen.

Die extreme Vielseitigkeit dieses Automaten ermöglicht die Aufnahme einer großen Anzahl an F&B-Produkten sowie von extra Vending-Waren in verschiedenen Größen und Formen.

Als eleganteste Automatenreihe fügt sich das **G-Snack-Design** nahtlos in gehobene Umgebungen wie hochwertige Büros ein und bietet sowohl Funktionalität als auch raffinierten Stil.



Automat: G-Snack 10 Master SMX – Indoor –

SANDEN VENDO / LIVELLO



**Effiziente und flexible
Warenausgabe**

-  Intelligente Regale mit 3D-Gewichtssensorik
-  Smart LED-Lichtsystem reagiert auf Umgebung
-  Temperaturüberwachung und -regulierung
-  5G / LTE Gateway Router oder (W)LAN-Internetverbindung
-  Embedded Microcontroller System
-  Einzel- oder Doppelkühlschrank
-  29" HD-Bildschirme für interaktiven Videocontent
-  Dolby Atmos Lautsprecher für Audio-Guidance
-  Proximity Beacons für personalisierte Angebote
-  Elektromagnetisches Türschloss und Zugriffskontrollsystem
-  10.1" HD-Touchscreen Interface

Bieten Sie Ihrer Kundschaft ein nahtloses Einkaufserlebnis mit bargeldlosen Zahlungsoptionen und einem intelligenten Produktionsortiment. Mit unserer White-Label-Option können Sie den Smart-Fridge an Ihr Branding anpassen. Mehr Infos hier:



Automat: Livello Smart Fridge



Immer bereit für eine Energiepause.

Ob im Büro, in der Werkstatt, in der Universität oder in medizinischen Einrichtungen: Um leistungsfähig zu sein, braucht der Körper regelmäßig neue Energie. Effektives Arbeiten wird vor allem durch mehrere kleinere Mahlzeiten, die über den Tag hinweg verteilt werden, nachhaltig gefördert und auch Pausen sind generell wichtig, um dem Gehirn eine Auszeit zu gönnen.

Mit den Stüwer Vending-Automaten schaffen Sie Abhilfe: Indem Sie einen unserer kinderleicht zu bedienenden Snack- und Verpflegungsautomaten aufstellen, ergänzen Sie Ihr Verpflegungsangebot und ermöglichen eine optimale Versorgung Ihrer Mitarbeitenden und Gäste mit kleinen Stärkungen.

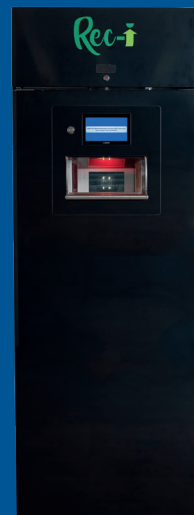
Das Sortiment der Stüwer Automaten richtet sich ganz nach Ihren Wünschen: Eine vielfältige Auswahl an süßen, salzigen, herzhaften oder pikanten Automatenfüllprodukten macht es möglich.



Automat: OFresh



Regeneration



Rückgabe



STÜWER / APITECH



Die Smart Pizza-Software für eine einfache und schnelle Verwaltung.

Weitere Informationen finden Sie hier:



-  **Preis-, Angebots- und Displaysteuerung**
-  **Verkaufsverfolgung in Echtzeit**
-  **Temperaturregelung des Kühlfaches und des Ofens**
(Backzeit, Grillaktivierung, Überbacken)
-  **Zugang zur Bankkartenbilanz und den Verkaufstatistiken**
-  **Automatische Verwaltung des Ablaufdatums**
-  **Hinzufügung neuer Produkte: Bilder und Beschreibungen**
-  **Warnmeldung für Bestandsunterdeckung/technische Probleme**
-  **Alle Zahlungsarten** (Bankkarte, ohne Kontakt, Bargeld)
-  **Abruf und Aktion von jedem Gerät** (Smartphone, Tablet, PC)
-  **Mobile Applikation zur Fernbestellung**
Ihre Kundschaft bestellt im Internet und können ihre Pizza zur gewünschten Uhrzeit entnehmen!



Automat: Julia

KOSTENÜBERSICHT MIT KALKULATIONSBEISPIELEN

SANDEN VENDO

Modellbeispiel: G-Snack 10 Master SMX - Indoor -

Basispreis	6.215 €
Lift	950 €
Telemetrie	330 €
Kartenleser	679 €
Lieferung, Installation, Schulung	1.300 €
Investitionskosten ca.:	9.474 €

LIVELLO

Modellbeispiel: Smart-Fridge Einzelkühlschrank

Basispreis	7.500 €
Lift	–
Telemetrie	–
Kartenleser	–
Lieferung, Installation, Schulung	nach Aufwand
Investitionskosten ca.:	7.500 €

STÜWER

Modellbeispiel: SL3 schwarz V8 + Steuermodul + Zahlungsmodul mit Touchscreen + Mikrowelle

Basispreis	20.750 €
Lift	inklusive
Telemetrie	480 €
Kartenleser	1.399 €
Lieferung, Installation, Schulung	1.770 €
Investitionskosten ca.:	24.399 €

APITECH

Modellbeispiel: Smart Pizza Nona (inkl. Drucker)

Basispreis	36.214 €
Lift	–
Telemetrie	–
Kartenleser	4.134 €
Lieferung, Installation, Schulung	2.150 €
Investitionskosten ca.:	42.498 €

KAUF

INVESTITIONSÜBERSICHT (Fokus Menüschale)

Stüwer SL3	9.640 €
Steuermodul	7.920 €
EMW Steuerung (Mikrowellensteuerung inkl. 1 Mikrowelle)	3.190 €
Zahlungssystem NFC	1.399 €
Telemetrie	480 €
Folierung (komplett, 3 Seiten)	495 €
Lieferung, Installation, Schulung	1.770 €
Investitionskosten ca.:	24.894 €

VERKAUFSÜBERSICHT

Verkaufte Getränke pro Tag	15
Verkaufte Getränke pro Jahr (310 Tage)	4650
Verkaufte Menüschalen pro Tag	15
Verkaufte Menüschalen pro Jahr (310 Tage)	4650
Verkaufte Impulsware pro Tag	12
Verkaufte Impulsware pro Jahr (310 Tage)	4650
<u>Ø Ertrag/Kategorie</u>	
Getränke	1,5 €
Menüschale	2,5 €
Impulsware	1,0 €
<u>Ertrag</u>	
Ø Getränke pro Jahr	6.975 €
Ø Menüschalen pro Jahr	11.625 €
Ø Impulsware pro Jahr	4.650 €
Ertrag pro Tag:	75 €
Ertrag pro Jahr:	23.250 €
Return of Investment in Jahren:	1,1

Alternativ zum Kauf besteht natürlich auch die Möglichkeit, den Vending-Automat zu leasen. Hier geht es zum **Leasingrechner von CHEFS CULINAR**



www.chefsculinar-gkt.de/leasingrechner-788.htm

Bei Fragen und für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Fachberatung von der Großküchentechnik.

LEASINGBEISPIEL

Objektwert: 24.400 €
Laufzeit: 60 Monate
monatliche Rate: ca. 550 €

ANSPRECHPARTNER

Bei Fragen zum Sortiment:

CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG

Nils Matthes

Category Manager Food

Mühlendamm 1

24113 Kiel

E-Mail: nils.matthes@chefsculinar.de

Bei Fragen zur Technik:

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Dirk Henninger

Vertriebsleiter Großküchentechnik

Winsberggring 25

22525 Hamburg

E-Mail: dirk.henninger@chefsculinar.de



Weitere Informationen zu dem Thema
Vending-Automaten, finden Sie auch auf:
www.chefsculinar.de

Herausgeber:

CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG

Mühlendamm 1

24113 Kiel

www.chefsculinar.de

Angebot freibleibend. Irrtum vorbehalten. Alle Abbildungen verstehen sich als „Serviovorschlag“. BIO/Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-034. Artikelinformationen zu Zusatzstoffen und Allergenen etc. finden Sie im Internet auf www.prodakt.de. Allg. Geschäftsbedingungen aktualisiert 04/22. Gerne steht Ihnen auch unser Kundenservice zur Verfügung.

CHEFS CULINAR
WIR LEBEN FOODSERVICE