

freshly-island ist eine kostengünstige, hochwertige Lösung für den Bereich der vollwertigen Mitarbeiterverpflegung, bei der frisch gekochtes Essen, hergestellt im Cook & Chill Verfahren, rund um die Uhr über ein Versorgungssystem angeboten wird.

Touch-Screen-Monitor und Zahlssystem: Menüauswahl/ Menüverkauf mit Bargeld oder bargeldlos über Mitarbeiterkarte



Leistungsstarke, intelligente Mikrowelle: Gart das Essen in einem speziellen, schonenden Verfahren nach Systemvorgabe

Rücknahmesystem: Für Tablett und Geschirr

Verpflegungsautomaten mit Lebensmittelkühlung: Menüausgabe für Cook & Chill Gerichte

Produktion

In einer regionalen Küche oder der eigenen Unternehmensküche (Zentrale Produktion) werden Menüs nach Kunden- bzw. Mitarbeiterwunsch oder Gerichte aus der täglichen Produktion im Cook & Chill Verfahren zubereitet. Es besteht die Möglichkeit freshly-island als premium mit Porzellangeschirr oder freshly-island als classic mit Einweggeschirr abzufüllen.

Logistik

Nach der Schockkühlung werden die Essen durch einen Fülltechniker in einem Kühlfahrzeug oder in speziell dafür vorgesehenen Transportbehältern in der Küche abgeholt. Dieses wird ohne Unterbrechung der Kühlkette zur Verkaufsstelle (freshly-island Station) gebracht. Die freshly-island Station beinhaltet einen speziell für Cook & Chill Produkte ausgelegten Verpflegungsautomaten mit Lebensmittelkühlung, in den die Menüs eingefüllt werden. Durch die spezielle Produktion im Cook & Chill Verfahren in Verbindung mit dem Verpflegungsautomaten haben die Essen eine Haltbarkeit zwischen 3 – 10 Tagen. Die Logistik, Wartung und der Service werden durch einen Fülltechniker durchgeführt.

24 Stunden frisch und lecker

Das Angebot im Verpflegungsautomat ist variabel, es besteht meist aus drei Menüs, einem Salat und einem Dessert.

Das wechselnde Angebot kann jederzeit auf den Anspruch und auf die Arbeitszeit der Mitarbeiter ausgelegt werden. freshly-island ist flexibel, kein Mitarbeiter ist mehr an feste Pausenzeiten oder Öffnungszeiten der Kantine gebunden. Das System wird kostengünstig ohne Personal betrieben. Eine Versorgung mit vollwertigem, kostengünstigem warmen Essen ist rund um die Uhr über das Versorgungssystem möglich. Spontankäufe der Mitarbeiter sind im Gegensatz zur Lieferung durch eine Fernküche jederzeit möglich.

Ablauf/Funktion

Die Mitarbeiter gehen in ihrer Pause zur freshly-island Station, wählen über einen Touch-Screen-Monitor ein Menü und bezahlen es mit ihrem Mitarbeiterausweis (oder Bargeld). Über den Touch-Screen-Monitor können die Mitarbeiter sich alle gesetzlichen Vorgaben und Inhaltsstoffe der Menüs anzeigen lassen. Nach dem Kauf wird ein Menüfach des Verpflegungsaus-

tomaten geöffnet und eine Mikrowelle zugewiesen. Die Restgarzeit der Menüs wird automatisch durch die Systemsteuerung an die entsprechend zugewiesene Mikrowelle übergeben. Nach dem Schließen der Tür startet die Mikrowelle mit dem Garprozess.

Währenddessen versorgen sich die Mitarbeiter mit Getränken oder einem Dessert. Nach Beendigung des Garprozesses nehmen die Mitarbeiter ihre Menüs aus der Mikrowelle, stellen sie auf ihr Tablett, suchen sich einen Platz im Pausenraum und genießen ihr Menü.

Nach dem Essen führen die Mitarbeiter das benutzte Geschirr in einen gekühlten Rücknahmeautomaten zurück oder entsorgen ihre Einwegverpackung bei freshly-island classic. Die Mitarbeiter brauchen sich bei der freshly-island Station um nichts zu kümmern. Sie genießen nur!

Optionen

Anzahl der Menüs im System: premium 40/classic 80 pro Füllung. Die Stationen sind jederzeit mit weiteren Automaten (z.B. Heiß-Kaltgetränke) erweiterbar.

Wichtige Aspekte, die für freshly-island sprechen

Soziale Aspekte

Versorgung von Mitarbeitern in Unternehmen ohne Betriebsrestaurant mit vollwertigem Essen

Verpflegung von Mitarbeiter im Schichtdienst und an Wochenenden bei geschlossenem Betriebsrestaurant

Unkomplizierte Bewirtung von Gästen. Ausgewogene Speisepläne mit ernährungsgerechten, wertvollen Speisen

Erfüllung der sozialen Verantwortung des Arbeitgebers gegenüber allen Arbeitnehmern

Variable Pausenzeiten der Arbeitnehmer

Spontankäufe ohne Vorbestellung

Förderung der Kommunikation im Unternehmen

Wirtschaftliche Aspekte

Kosten/Nutzen für Arbeitgeber und Arbeitnehmer

Versorgung von Außenstellen durch eigene Küchen bei Großkantinen

Einfacher Aufbau und Installation durch DBS Wartungsfreier Betrieb

Kleine Stellfläche – nur Stromanschluß

Optisch ansprechende Automatenstation, die durch Getränke- und Snackautomaten erweitert werden kann

Komplett ohne Personal zu bedienen – keine Personalkosten

Neu!
freshly-island

24 Stunden frisch und lecker
gekocht im Cook & Chill.



Rudolf TANNER Handelsges.m.b.H.

A-2344 Mä. Enzersdorf, Donaustraße 113/3

Telefon: +43 (0)664 33 50 500

Fax: +43 (0)2236 44 709

E-mail: office@egh.at; <http://www.egh.at>

DBS Projektsteuerung GmbH
Buchholzerstrasse 100
30655 Hannover

Tel.: +49 (0)511/90 47 90-0
Fax: +49 (0)511/90 47 90-13
www.freshly-island.de

DBS.
Projektsteuerung GmbH