



WORKSHOP

- **Gemeinschaftsgastronomie** -
meets Vending





Ab 13:30	Registrierung
14:00 - 14:05	Begrüßung – Frauke Brodkorb-Kettenbach
14:05 – 14:20	Integration von Vendingsystemen im New-Work-Bereich – Hochschule Niederrhein
14:20 – 14:50	Nachhaltigkeit – Grundlagen und Best Practice <ul style="list-style-type: none">• Mehrwegverband Deutschland / Crafting Future• Initiative Reusable To-Go• Bioland leider erkrankt
14:50 – 15:00	Gesundheitsorientierung in der Kantine – GESOCA
15:00 – 15:40	Kantinenersatzlösungen Best Practice <ul style="list-style-type: none">• EurekaKantine• Foodji• Stüwer• Boostbar
15:40 – 15:50	Innovation Gemeinschaftsverpflegung - digitale All-in-One-Plattform – qnips
15:50 – 16:00	Offene Diskussionsrunde – Frauke Brodkorb-Kettenbach
Ca. 16:00	Ende der Veranstaltung

50 Jahre BDV

Workshop

„Wie verändert sich die Betriebsgastronomie –
Nachhaltige & gesunde Lösungen – 24/7“

Was erwartet die

Gen Z?

Was braucht die
Betriebsgastronomie?





© Kampmann Business Restaurants



© Livello

2022

Betriebsgastronomie insg.

4,4 Mrd. €

Contract Caterer alle Segmente

3,0 Mrd. €

Differenz? Eigenregie,

Kiosk, **Vending?**

gvpraxis 2023



Vending 2022

Workplace

622 Mio. €

zu 2019 – 10,4 %

Education

48 Mio. €

zu 2019 – 23,8 %

Circana 2023



© Aramark

Vending 2022

1/3 weniger
Nutzer als 2019

Circana 2023



© Qnips



© Kanne Café



© Cloud Eatery

80 %

essen **1 Mal/Woche**

fleischlos

McKinsey 2022



Gen Z

Keine

Verpackungs- Sünden



McKinsey 2022

© Pizzycle

gvpraxis

1 %

Mehrweg-Quote in Deutschland 2022

WWF 2022



© Recup

50 Jahre BDV

Workshop

„Wie verändert sich die Betriebsgastronomie –
Nachhaltige & gesunde Lösungen – 24/7“



Bent Exner - Hochschule Niederrhein

Integration von Vendingsystemen in smarten und neuen
Verpflegungskonzepten im New-Work-Bereich

Integration von Vendingssystemen in smarten und neuen Verpflegungskonzepten im New-Work-Bereich

GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE MEETS VENDING

Vortragender: Bent A. Exner, angehender
Masterabsolvent der Ernährungswissenschaften

Betreuung: Herr Prof. Dr. Jens Wetterau

In Kooperation mit dem BDV (Bundesverband der
Deutschen Vending-Automatenwirtschaft)

INHALTSVERZEICHNIS

- Der stetige Wandel
- Zielkonflikte und Dilemmas beseitigen | & ||
- Nutzung etablierter und neuer Wirkungswege und Werkzeuge |&||
- Die Systemsäulen eines modernen und nachhaltigen Catering- und Vendingsystems
- Kundenbedürfnisse & Ausblick

DER STETIGE WANDEL

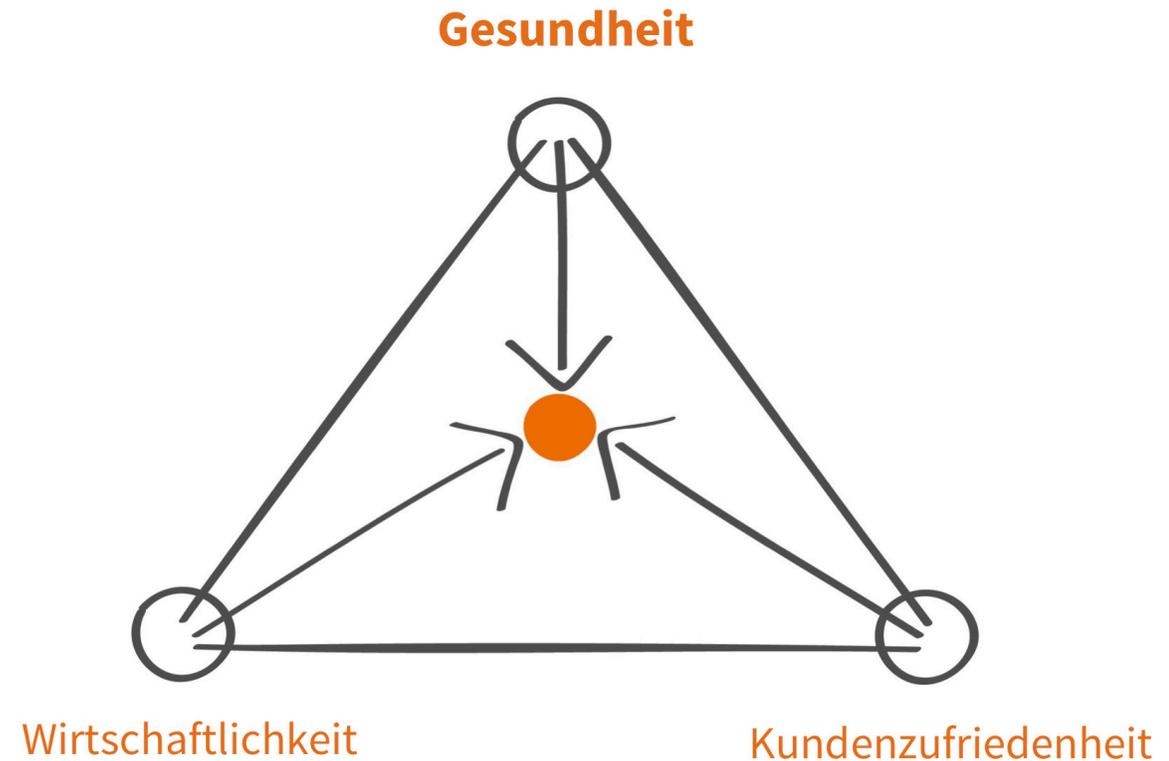
- Der Wandel der Evidenz
- Der Wandel des Bewusstseins
- Der Wandel des Verhaltens
- Der Wandel der Märkte & Branchen

ZIELKONFLIKTE UND DILEMMAS BESEITIGEN |

Diese Ziele sind nicht konträr, sondern sie ergänzen sich gegenseitig!

Jede ökonomische Entscheidung hat einen ökologischen, gesundheitlichen und kundenwirksamen Effekt!

Die Erfüllung der Kundenwünsche z.B. nach pflanzlichen, nachhaltigen und gesunden Produkten und Dienstleistungen wird sich mit verbessertem Marketing, einer erhöhten Wirtschaftlichkeit sowie einer erhöhten Leistungsfähigkeit der konsumierenden Kunden und Mitarbeiter auszahlen.



ZIELKONFLIKTE UND DILEMMAS BESEITIGEN ||

→ Change-Management

- Prozess beibehalten oder ändern?
- Integration neuer, effizienter Werkzeuge (social media, digital tools, Category Management, Neuro-Linguistisches Programmieren (NLP), K.I. & Co.)

→ Gesundheitsmanagement

- Selbstverantwortlichkeit des Individuums wird unterstützt
- Gesundheit bedeutet Leistungsfähigkeit (auch Nachhaltigkeit fördert Gesundheit)
- Verhaltensprävention mit Verhältnisprävention verbinden

NUTZUNG ETABLIERTER UND NEUER WIRKUNGSWEGE UND WERKZEUGE |

- Nudgingtechniken
- Gesundheits- und nachhaltigkeitsorientiertes Subventionssystem (z.B. nach GAS-Bewertungssystem)
- Biosensoren-Integration
- Appsystem-Integration (Social Media, Kundendaten, Cookie-Tracking, Auswertung und Steuerung Biosensordaten...)
- K.I.-Integration (bidirektionale Telemetrie, Automatisierung, Big-Data-Auswertungen/Data-Mining...)
- Nachhaltigkeits-Integration (siehe Biodiversitätsökonomik)
- Systemisches Denken und Handeln

NUTZUNG ETABLIERTER UND NEUER WIRKUNGSWEGE UND WERKZEUGE ||

- Neue Technologien und Strategien sind Werkzeuge in unserem Werkzeugkoffer!
- Werkzeuge nutzen! Nutzenpotenziale vervielfältigen sich!
- Integration sich positiv-verstärkender Wirkreisläufe!



Bild (modifiziert nach)

https://www.norma24.de/media/image/98/2e/d4/B20-079RD-1_600x600.jpg

POTENZIALE FÜR SYNERGIEN EINSETZEN

- Generierung von Nutzensvorteilen auf jeder Ebene
- Potenzialentfaltung funktioniert nur gemeinsam
- Gemeinsam statt gegeneinander!
→ Keine gegenseitige finanzielle Kannibalisierung / Unterbietung

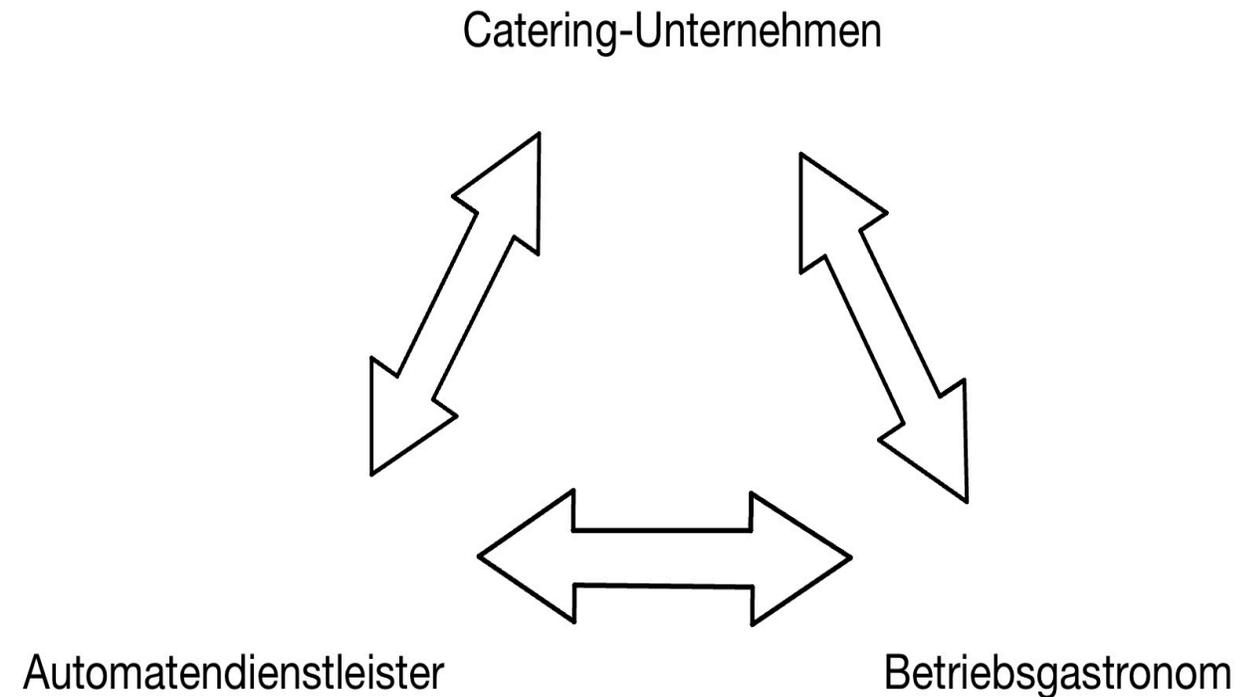


Bild: Modifiziert nach Möbus, 2022, S.1-2
Özdil, 2022

DIE SYSTEMSÄULEN EINES MODERNEN UND NACHHALTIGEN CATERING- UND VENDINGSYSTEMS

NACHHALTIGKEITSSÄULE

Co₂-Abdruck, Materialien (Verpackungen, Becher, Automatenfassade...), Fairtrade, Bio, Saisonal, Regional, Energieeffizienz

VENDING-MASCHINE

- Telemetrie
- (Bio-) Sensoren
- App-Anbindung

PERSONAL

- Förderung und Forderung von Lernprozessen
- MA-Management
- Qualifikation und Motivation

PRODUKTE

- Wirtschaftlichkeit & Haltbarkeit
- Category Management
- Variable Subventionen
- gastronomisches Bewertungssystem

K.I.-INTEGRATION

- Sicherheit
- Potenzialnutzung des K.I.-Multitools
- Systemintegration
- Auswertung großer Datenmengen (Big-Data-Nutzung)

KUNDEN

- Nudging
- Kundenbindung
- Auswertung Kundendaten
- Bedürfnisbefriedigung der Kunden

QUALITÄTSSÄULE

Effektivitäts- und Effizienzkriterien, Methodische Kriterien, Kundenzufriedenheit
Zertifikate bzw. Gütesiegel / Auditierungen / rechtl. Voraussetzungen

KUNDENBEDÜRFNISSE

- Wertschätzung & Bedeutsamkeit über Umsetzung der Kundennachfragen (siehe modernes Community-Management über Social Media & Co.)
- Verführen und Emotionen wecken (Nutzung neurobiologischer Funktionsweisen)
- Nachhaltigkeitsorientierung = Gesundheitsorientierung = Leistungsorientierung = Win-win-Situation für jeden Beteiligten
- Der Kunde weiß nicht welches innovative Produkt ihm fehlt. Gelingt es z.B. Biosensoren der Smartphones und Wearables, wie einer Smartwatch, mit den Vending- und Cateringsystemen zu verbinden, ermöglicht dies neue Ebenen und Dimensionen der Dienstleistungsqualität

AUSBLICK



Arbeitsplatzverpflegung von morgen ?!

Cateringservice-Roboter

3D-Lebensmitteldruck-Automaten

Kochroboter

Automatisierte Kassensysteme

→ Vending- und Cateringroboter mit immer mehr Funktionen und steigender Qualität

QUELLENVERZEICHNIS

- GESOCA GmbH. (2022). *Vom Mittagstief zum Mittagshoch! - Gesundheitsorientierte Cateringsteuerung & Gastronomisches Ampelsystem (GAS)*.
- Craiyon LLC. (2023): Craiyon. Free online AI image generator from text. Nutzung von K.I.-gesteuertem Programm (Bilderstellung über Texteingabe): Craiyon LLC. Online verfügbar unter <https://www.craiyon.com/>.
- Bent A. Exner (2023): Modul FP3 - Studien- und Forschungsprojekt/wissenschaftliches Arbeiten |||-Semesterbericht-. Systemintegration von Vendingsystemen in smarten und neuen Verpflegungskonzepten im New-Work-Bereich. Hg. v. Hochschule Niederrhein. Hochschule Niederrhein. Mönchengladbach, zuletzt geprüft am 30.05.2023.
- Werkzeugkoffer-Bild, https://www.norma24.de/media/image/98/2e/d4/B20-079RD-1_600x600.jpg, zuletzt geprüft am 30.05.2023
- Özdil, E. (2022). *weclapp - Lexikon*. Abgerufen am 01. Juni 2023 von weclapp - Lexikon - Wie funktioniert Data Mining?: <https://www.weclapp.com/de/lexikon/data-mining/>
- Möbus, L. (2022). *Betriebsgastronomie der Zukunft: Neue Kooperation zwischen Automatenleistungen, Betriebsgastronomen und Catering-Unternehmen*. München: Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft e.V. & Accys GmbH.



Block: Nachhaltigkeit – Grundlagen und Best Practice

Ilona Koch / Jan Patzer - Mehrwegverband Deutschland/Crafting Future



**MEHRWEG
VERBAND**

DEUTSCHLAND

Vending im Bereich Mehrwegverpackungen

12. Juni 2023

Lena Lübbe, Jan Patzer

Unser Werdegang

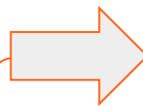
Was wollen wir eigentlich gemeinsam erreichen?

Viele Themen lassen sich (nur) gemeinsam voranbringen!

Dafür braucht es einen Raum für Kollaboration - den Mehrwegverband.



Mehrweg-Community
Januar 2020



Mehrwegverband Deutschland
e.V.
Februar 2022

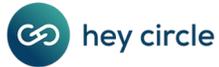


Das sind wir

Poolmehrwegsysteme



Vytal



boomerang®
send. enjoy. reuse.



circulation



cupcycle®



WITHOUTme



Sykell



Cantina alla Spina

reBOX



tornerò

TIFFIN LOOP



Dienstleister



Mach Mehrweg!



WASTOPAC
all around packaging



shafuto
shaping the future together



miho
Inspektionssysteme

REMONDIS®
IM AUFTRAG DER ZUKUNFT



kooky.

DUNI
GROUP



interzero®
zero waste solutions

GLÄSER & FLASCHEN

cup:more
MEHRWEGLOGISTIK



PEBÖCKGROUP

Nutzen Mehrweg



GROSSMANN
lebe dein lecker



Bananeira

Unterstützen Mehrweg



AG Verpackungsreduktion
in der Lebensmittelwirtschaft



plastik
freie
Stadt



& engagierte Privatpersonen

Mehrweg für...



Vending gewinnt an Relevanz



Ausgabe

- Ausgabe am Automaten
- Bezahlung am Automat oder per App
- Hinterlegung von Pfand
- ggf. Erwärmung in der Mikrowelle



Rücknahme

- Rückgabe zunehmend an Automaten
- Behältererkennung via QR Code oder GS1 Data Matrix
- Rückerhalt des Pfands per App oder Pfand-Bon

Verschiedene Einsatzmöglichkeiten

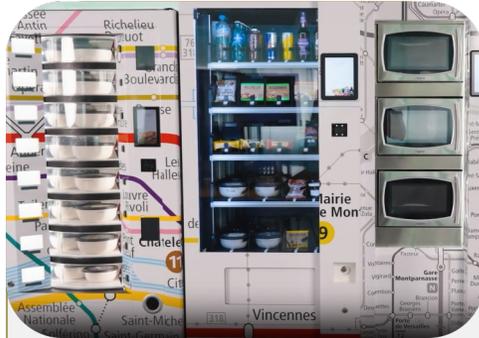
- Gastronomie
- Betriebsrestaurants
- Events

Beispiele aus der Praxis



Sykell

Mehrwegsystem für den
Lebensmitteleinzel-
handel (REWE + Interzero)



eurekantine

Nahezu personalfreies
Konzept für Betriebs-
restaurants mit Ausgabe
und Rücknahme in
Mehrweg



reCup

Ergänzung der
bekannten System-
Strukturen um
Rückgabe- automaten



kooky.

Mehrwegsystem mit
RFID-Tags zur
Rückgabe über Säulen
im öffentlichen Raum
mit App



Serialisierung und Formate entscheidend



GS1 Data Matrix und oder QR Code?

Welche Größen setzen sich durch?

Nutzung Pflaschenpfandautomat als Rücknahmestandard?



Rückgabe für verschiedener Mehrweggüter z.B. Drogerie oder eCommerce?

Anforderungen unterscheiden sich!
→ zusammen Standards schaffen



Lena Lübke

Tel.: +49 176 34314302

E-Mail: lena.luebbe@craftingfuture.de



Jan Patzer

Tel.: +49 151 571 65 772

E-Mail: jan@craftingfuture.de

Kontakt

hello@mehrwegverband.de

www.mehrwegverband.de



Anhang



Unser Ziel: Mehrweg zur neuen Norm im Alltag verhelfen

um den Wandel hin zu einer Circular Economy zu beschleunigen, indem wir..



- potenzielle Nutzer:innen
- Verbraucher:innen
- Politik

für Mehrweg sensibilisieren



den Auf- und Ausbau
der Rückgabe- und
Reinigungsinfrastruktur
& der dazugehörigen
Digitalisierung fördern



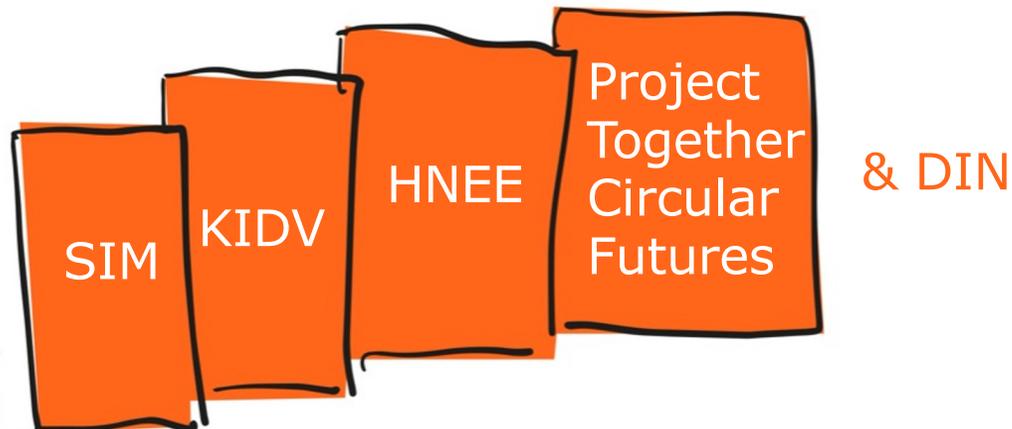
Rahmen-
bedingungen
gestalten

Unsere Aktivitäten - eine Auswahl

INTERNE
AKTIVITÄTEN



KOOPERATIONEN



AUF DER BÜHNE



Interview mit BV GFGH



Block: Nachhaltigkeit – Grundlagen und Best Practice

Frank Maßen - Initiative Reusable To-Go



Reusable
To-Go

**Unsere Mission ist der
Aufbau einer flächendeckenden**

offenen Mehrweg To-Go-Abwicklung

**auf der Basis existierender Transport-,
Reinigungs- und IT-Strukturen im Wettbewerb.**

Die Initiative Reusable To-Go

Pilotvorhaben



Reusable
To-Go

Rückgabe nur in Insellösungen

- Ausgleich findet nicht statt
- Konsumenten wünschen sich offene Rückgabekanäle und Mechanismen

Ist

Ausgleich im offenen System über Transport- und Reinigungsdienstleister

- Abholung durch Transportdienstleister
- Aufbau (lokaler) Netzwerke mit Reinigungsdienstleistern
- Initiierung weiterer offener Rücknahmestellen, z.B. C+C-Märkte, Stationen
- Incentivierung von Konsumentinnen & Konsumenten

Pilot

Mehrwegökosystem

- Etablierung eines Marktplatzes für Dienstleistungen
- Gemeinschaftliche Regelwerke; Zertifizierungen, Audits
- Wettbewerbsneutral!

Ziel

Hypothese: mindestens 98% des Geschehens lassen sich in einem offenen Rückgabesystem regional abbilden



Reusable
To-Go

Nutzung vorhandener Infrastrukturen in Transport, Reinigung und IT vorteilhaft, effizient, kalkulierbar



- Die jeweiligen Mehrweg-Poolgrößen unterschiedlicher Anbieter, deren Kunden und deren Nachfrage in der Stadt/Kommune sind bekannt und verändern sich langsam und kontrollierbar

Ebenso sind die Transportstrukturen und Reinigungskapazitäten bekannt und können zugeordnet und berechnet werden; keine zusätzliche Belastung des innerstädtischen Verkehrs

- Somit ist der regionale Setup verlässlich kalkulierbar und effizient



Die Vorteile des RTG-Kreislaufbeitrags

Pilotvorhaben

Bezahlung der (definitiv anfallenden) Dienstleistungen im Voraus

- Keine weiteren Aufwendungen
- Kalkulationssicherheit
- Fremde Behälter mit RTG-Kreislaufbeitrag können ohne Risiko und Kosten angenommen, gesammelt und an die Dienstleister übergeben werden
- Digitales Pfandclearing ist sichergestellt

Gastronom/OOH/
Handel

Transport-, Reinigungsdienstleister und Recycling

- Die Vergütung der erbrachten Dienstleistung erfolgt digital und ist durch die Vorabzahlung gesichert

Dienstleister

Festsetzung der Vergütung

- Verhandlung der Vergütung über ein kartellrechtlich geprüftes Treuhand-Modell für festgelegte Zeiträume (in einem ähnlichen Fall bereits 2013 durch die EU kartellrechtlich nicht beanstandet worden)

Trustee/Vergütung

"Digitale" Transportlösung

Einführung der RTG-Kreislaufkiste



Reusable
To-Go

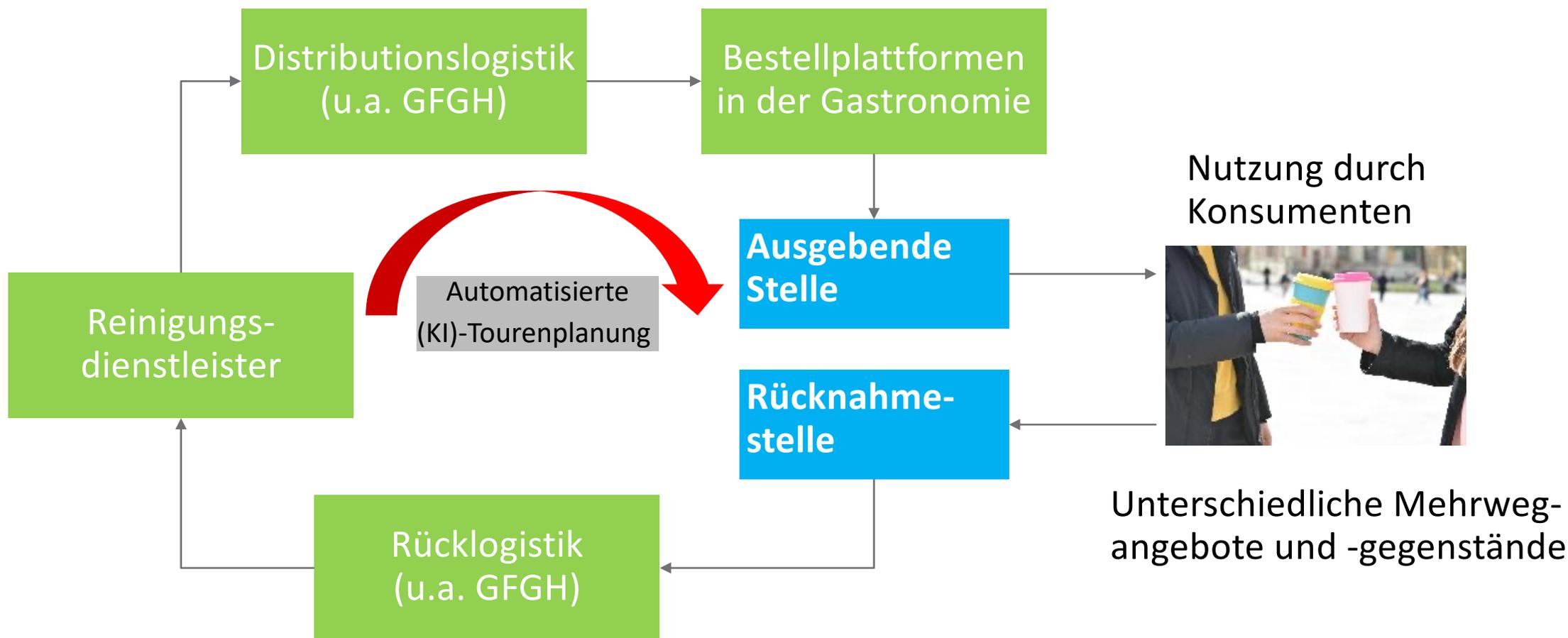


- Serialisierter, verfolgbarer Sekundärladungsträger
- Verplombbar; Öffnung und Erfassung beim Reinigungsdienstleister oder beim Besteller frischer Behälter
- Eindeutige Kennzeichnung durch Farbe (Aufdruck, Aufkleber), Plombe, markiertes Inmouldlabel
- Einfaches Durchreichen der verschlossenen Kiste im System zwischen den Dienstleistern durch die digitale Erfassung und Verfolgung möglich



Der Pilotmarkt Mehrweg Modell Stadt

Sinnvolle Vernetzung existierender Strukturen/intelligente Tourenplanung



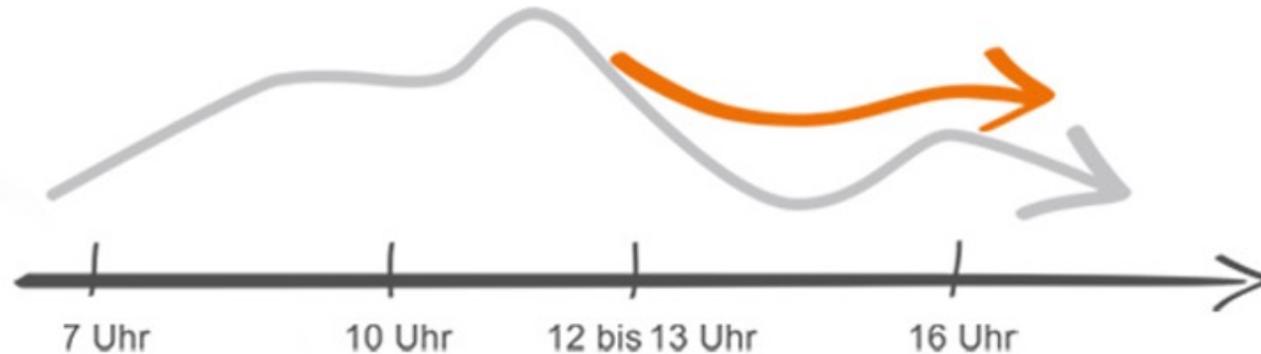


Christian Feist - GESOCA
Gesundheitsorientierung in der Kantine

Vom Mittagstief zum
Mittagshoch!



G E S O C A[®]
Kantinen gesund fördern



Liebe geht durch den Magen!

Gesundheitsorientierte Cateringsteuerung



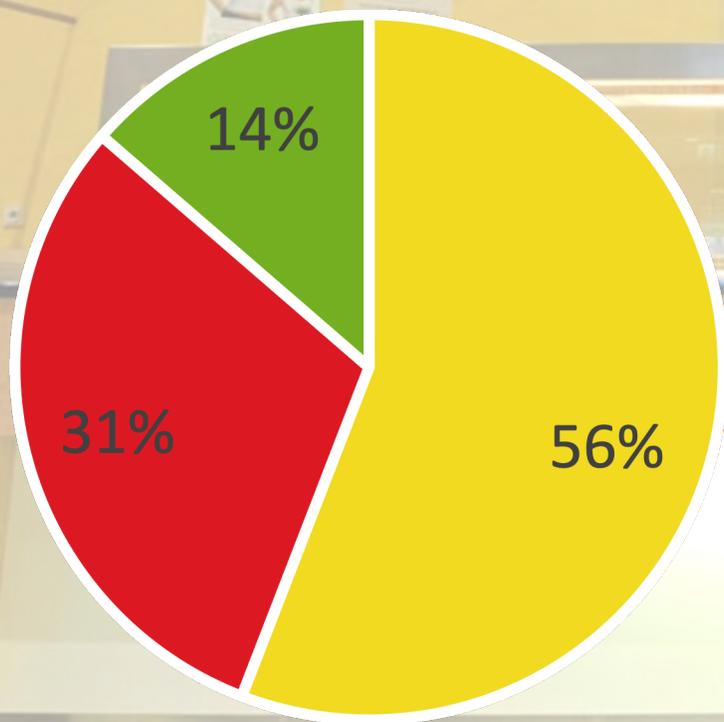


Kantinen gesund fördern



Die magische Naschformel
1/3 Fett & 2/3 Kohlenhydrate

Verbrauch



Das Gastronomische Ampelsystem



Täglich zu empfehlen!
Viele Nährstoffe, besonders ausgewogen



Eine gute Wahl.
Nährstoffe und Ausgewogenheit im Mittelfeld



Mit Grün kombinieren!
Weniger Nährstoffe, nicht ausgewogen.

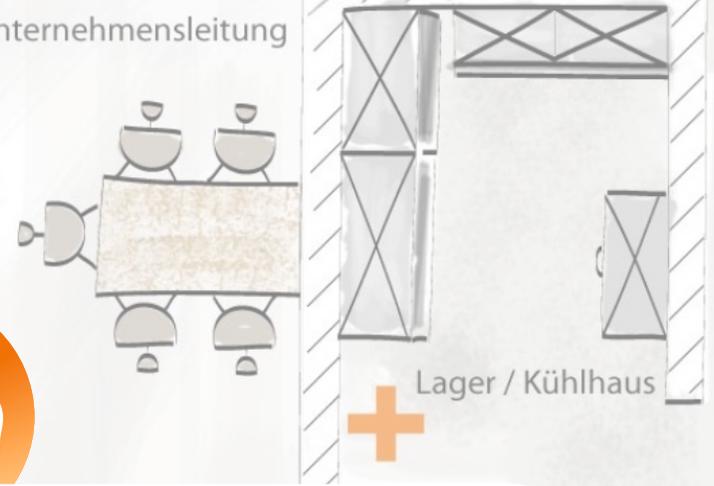
www.gesoca.de

 Stakeholdermanagement

 360°-Sicht im GV-Management

 Kennzahlensysteme 2.0

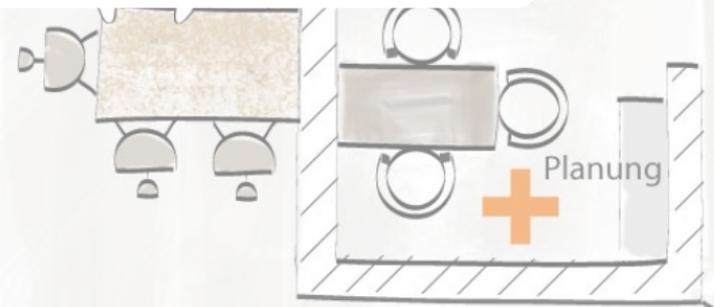
+ Unternehmensleitung



+ Lager / Kühlhaus

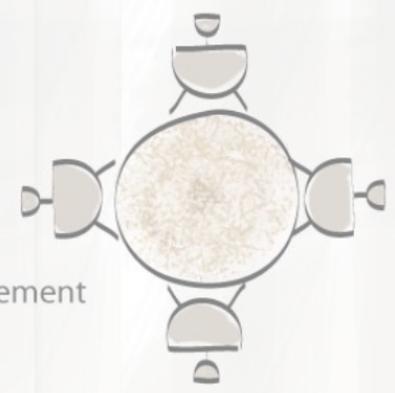


Unternehmen

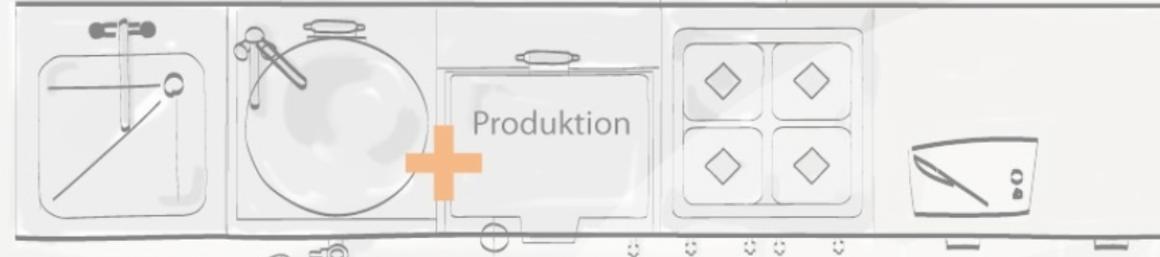


+ Planung

+ Gesundheitsmanagement



Gäste



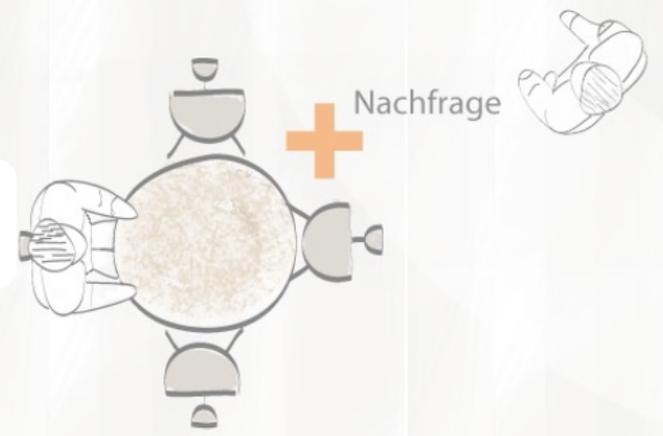
+ Produktion



Gastronom



+ Angebot

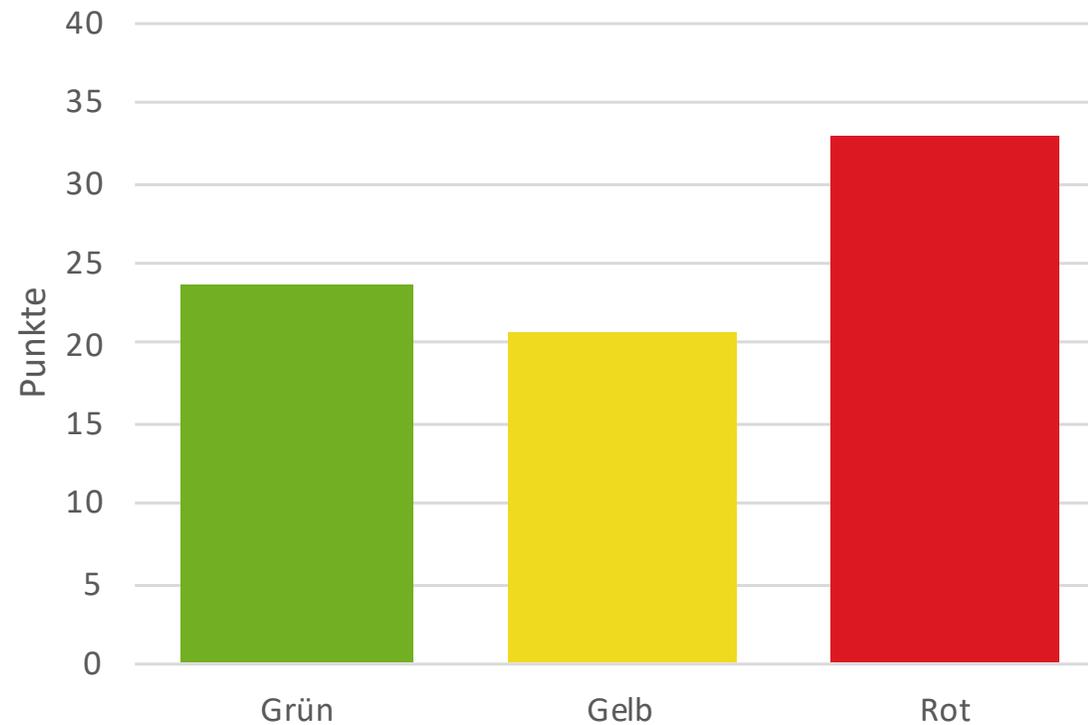


+ Nachfrage

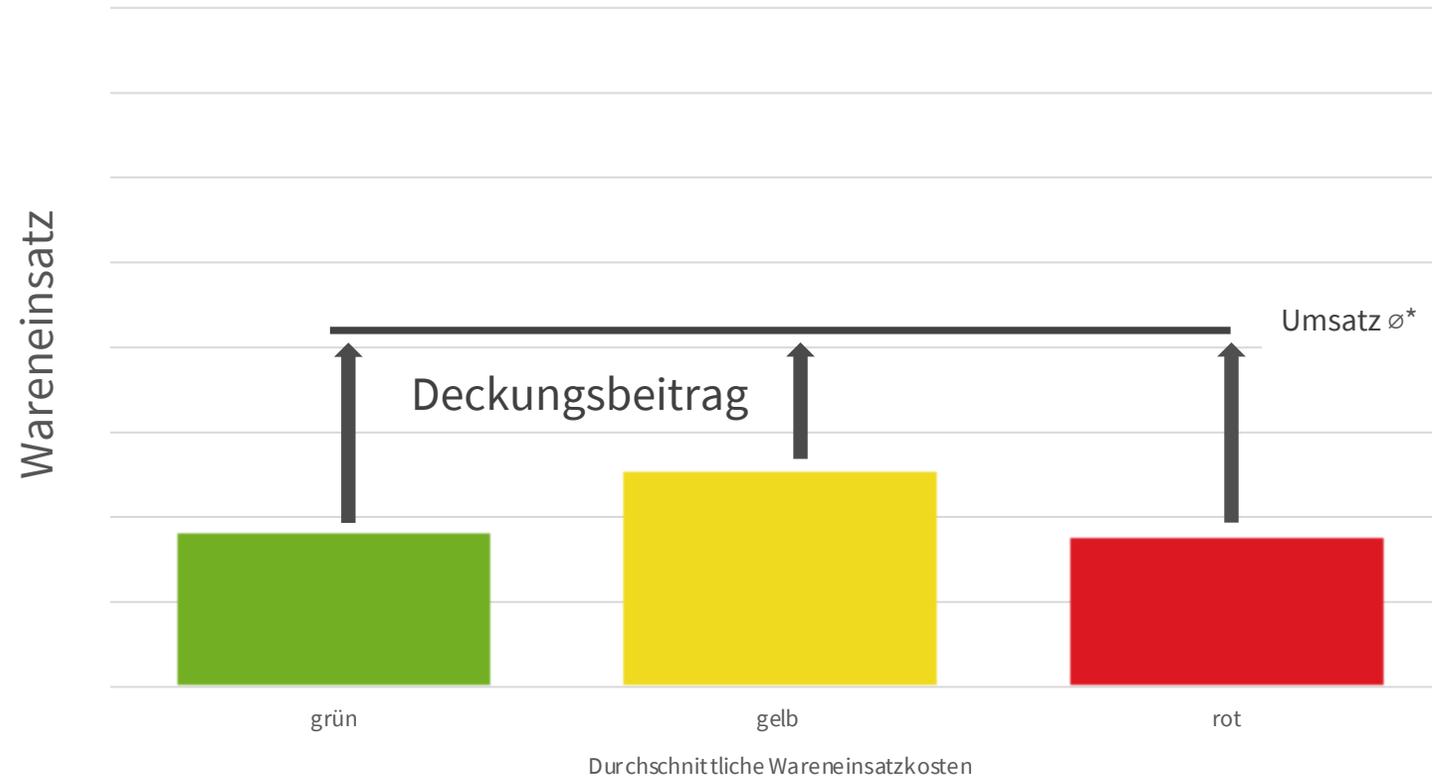
*Attraktivität

- ↳ Herstellungsaufwand
- ↳ Vorbereitungsaufwand
- ↳ Empfindlichkeit
- ↳ Präsentationsaufwand

Attraktivität* für den Caterer



Katrin Friedrich / Hochschule Weihenstephan - Triesdorf



Wareneinsatzwerte / FH Münster

*DIG = Deutsches Institut für Gemeinschaftsgastronomie

Konfliktpotential

Wirtschaftlichkeit

Umsatz

Einkauf

Personal

usw.

zwei-Kundenzufriedenheit

Qualität & Gesundheit

Nachhaltigkeit

usw.



Kantinen gesund fördern

A close-up photograph of a hand holding a white ceramic plate. The plate features a central piece of pan-seared fish fillet with a golden-brown crust. Surrounding the fish are several slices of avocado, some garnished with a small red chili pepper. Fresh green herbs, including thyme and rosemary, are scattered around the dish. The background is a light-colored wooden surface.

In der Praxis

SAP SE

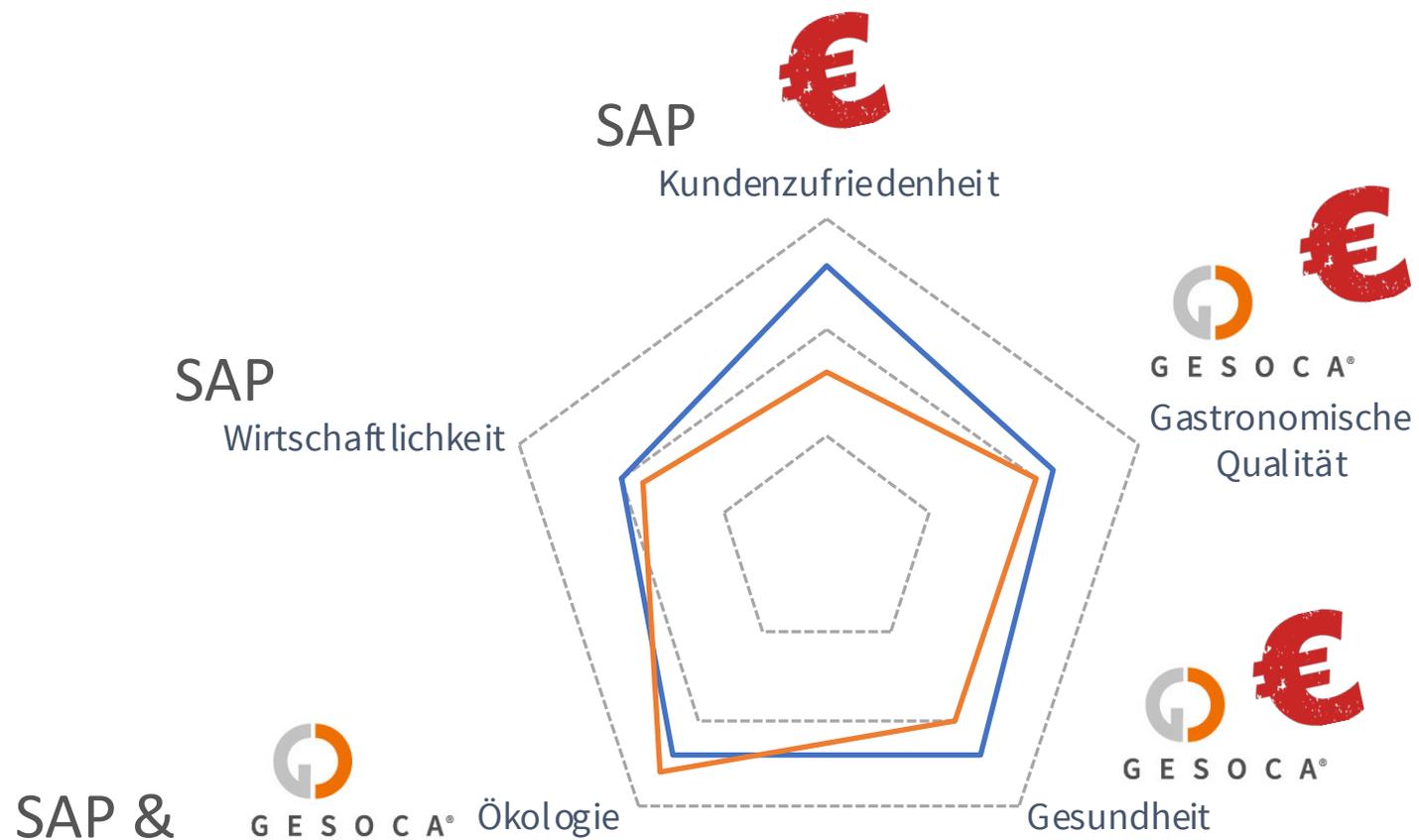


„Mit Food Spaces garantieren wir unseren Mitarbeiter:innen hohe kulinarische und gastronomische Qualität, die ökologisch *und* gesund ist.“

Jürgen Ziegler,
Cateringcoordinator SAP SE

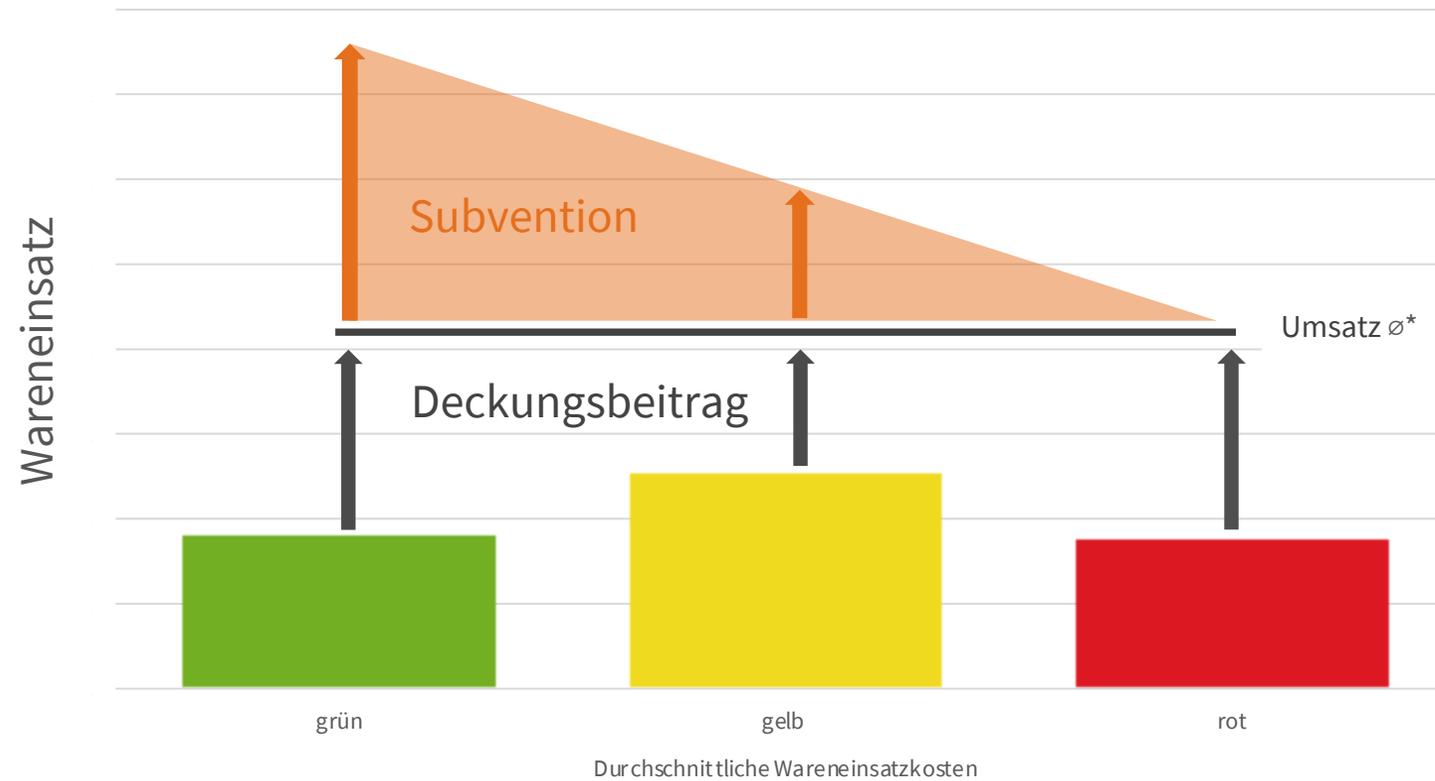
Mehrdimensionales GV-Management , Fremdregie

mit Bonus-Malus-System





GESOCA[®]
Kantinen gesund fördern



Wareneinsatzwerte / FH Münster

* Deutsches Institut für Gemeinschaftsgastronomie (DIG)

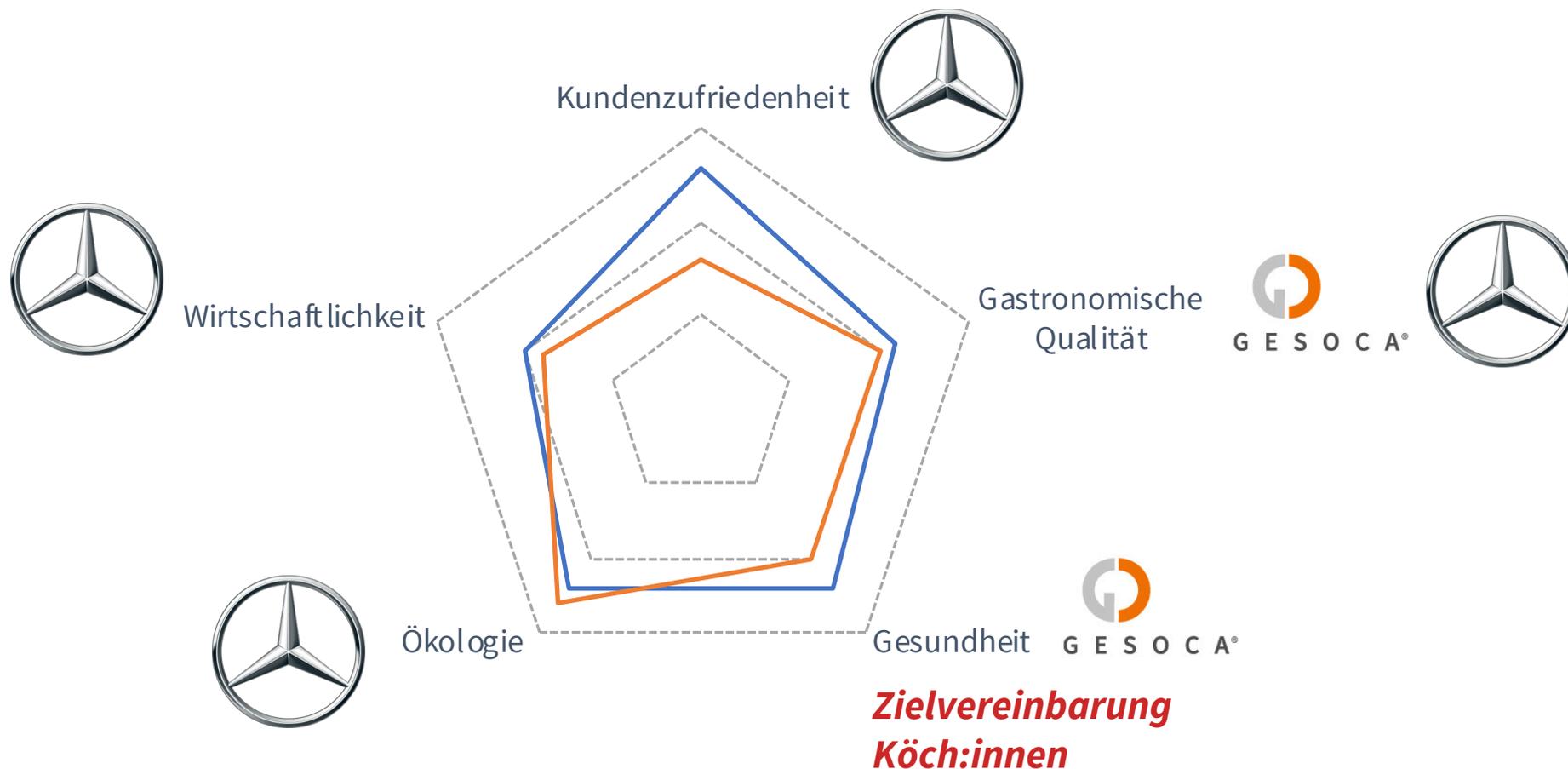
Mercedes-Benz Gastronomie

„In unseren Genuß-Werk Kantinen sorgen wir für ein ausgewogenes Angebot, sodass sich unsere Gäste ganz einfach gut und gesund ernähren können. Der Gesundheits-KPI ist fester Bestandteil unserer BalanceScoreCard.“

Moritz Mack
Geschäftsführer Mercedes Benz Gastronomie

Mehrdimensionales GV-Management , Eigenregie

mit Zielvereinbarung





Standort

DGG Gesamt

DGG Gesamt

Juli
kumuliert YTD

BALANCED SCORECARD

DAIMLER GASTRONOMIE
BERICHTSJAHR 2022

Score

85 %

FINANZEN & WIRTSCHAFTLICHKEIT						QUALITÄT & EXZELLENZ				
		Turnus	IST	Ziel	Score		Turnus	IST	Ziel	Score
Score 91 %	→ Kostendeckung durch Umsatz (Stand: YTD Q1/Juni 2022)	Q	60-70 %	70-80 %	87 %	→ Restanten (in g) (Stand: YTD Juni 2022)	M	-71,5	-82,8	114 %
	→ Durchschnittsbon (€) Umsatz je Kunde*	M	4,60 - 5,20 €	4,80 - 5,50 €	96 %	→ Gesundheitswert (Stand: YTE 2021)	HJ	0,88	1,05	84 %
						→ CO2-Reduzierung			-15 %	
KUNDEN & PRODUKT						MITARBEITER & INNOVATIONEN				
		Turnus	IST	Ziel	Score		Turnus	IST	Ziel	Score
Score 105 %	→ iFeedback BRest / Shops (Stand: YTD Juli 2022)	M	3,98	4,25	94 %	→ Krankenfehlstand inkl. LZK** (Stand: YTD Mai 2022)	M	-10,9 %	-7,0 %	44 %
	→ iFeedback Veranstaltungen (Stand: YTD Juli 2022)	M	4,87	4,25	115 %	<i>coronabedingt</i>				
	→ Potentialausschöpfung Kantine	M	42 %	60 %						
	Shop (bei 65% Anwesenheit)	M	32 %	45 %						

*Kunden: Transaktionen BRest, Shops (Kasse)

Kantinen gesund fördern

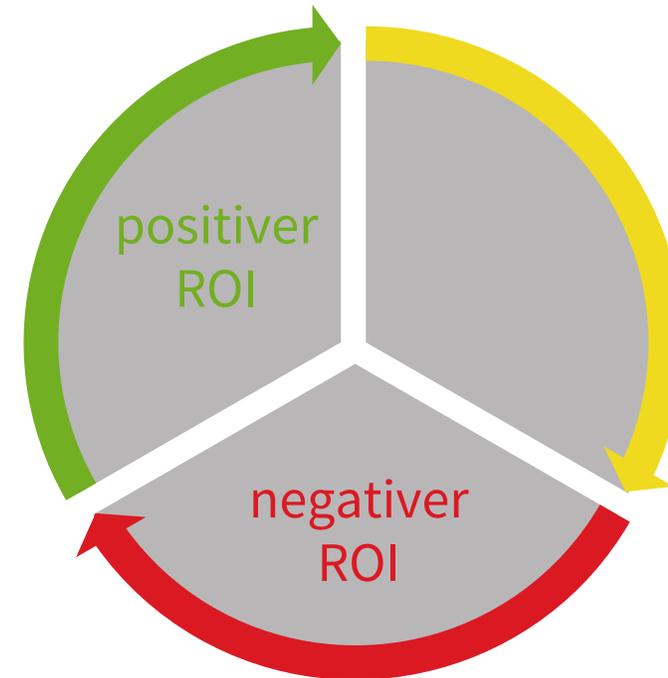
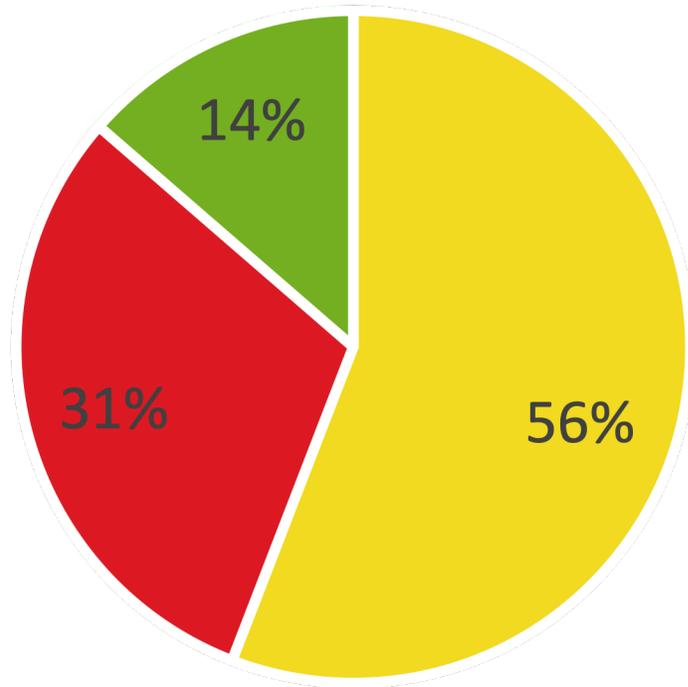
**Krankenfehlstand: Standort = Arbeitsort (Bsp. Sindelfingen inkl Service Functions)

Turnus: M = Monat, Q = Quartal, HJ = Halbjahr, J = Jahr



GESOCA[®]
Kantinen gesund fördern

Return on Invest





Die neue "magische Formel"
Definieren – Messen – Qualität sichern

Reputation





G E S O C A[®]

Kantinen gesund fördern

Vielen Dank!

Kantinen gesund fördern



Block: Kantineersatzlösungen Best Practice

Jan Dinter - eurekantine



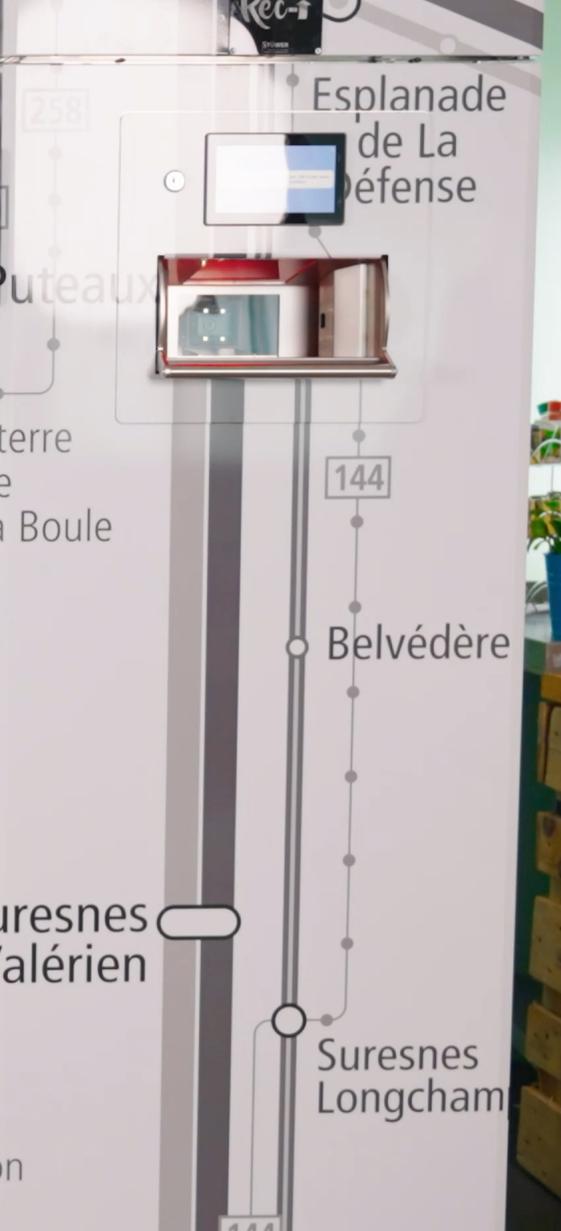
24/7
Frischküche
ortsunabhängig
&
personalautark

eure
kantine
.de

Mitarbeiterwertschätzende Gemeinschaftsverpflegung
Nachhaltig, unkompliziert, flexibel, digital & frisch

200 Rezepturen:
Von Klassikern wie
Spaghetti Bolognese über
Rinderbraten bis zu Gado-
Gado-Gemüse in
Erdnussauce





Selbstverständlich ist eine
individuelle
Speisensubventionierung
flexibel umsetzbar.

Lunches

- Rote-Beete-Kichererbsenbällchen
Karotte-Kardamomeis, vegan
- Schnitzel
Hähnchen, Drillingskartoffeln, Grüne Sauce
- Gezupfter Teriyaki Lachs
Zucchini, Sesam, Karotten, Mayo
- Käsespätzle
Schmelzwiebeln veggie
- Pasta Bowl
Zucchini, Minze, veggie



Sandwiches

- Frankfurter Stulle
Sauerteigbrot, Grüne Sauce Creme, Ei, veggie
- Chicken Wrap
Wrap, Hähnchen, Currysauce, Romanasalat
- Caesar Sandwich
Baguette, Hähnchen, Parmesan, Caesarsauce
- Pastrami Sandwich
Ciabatta, Pastrami, Coleslaw, Senfsauce.
- Vegan Sandwich
Ciabatta, Grillgemüse, vegan



Salate

- Caesar Salad
Romanasalat, Hühnchen, Caesarsauce
- Fitness Salat
Blattsalat, Putenbrust, Käse, Nuss-Mix
- Feldsalat mit Kräuterseitlingen
Feta, geröstete Nüsse, Honig-Senf-Dressing
- Fusion Reissalat
Vollkornreis, Falafel, Rotkohl, Spitzkohl, vegan



e Es handelt sich um **einen Auszug** aus unserem wöchentlich wechselnde Angebot. Alle Preise sind inkl. MwSt.

Snacks

- Dark Cocoa Crunch, Kein Riegel
- Süsskartoffelchips, Heimatgut
- Apfel-Zimt-Riegel, RAW Bite
- Geistesblitz Nuss-Beeren Mix, Lorenz
- Protein Brownie Choc Bar, Veganz



- Schoko salted Caramel, Corny
- Kessel Nüsse 'Paprika', ültje
- Bites2go Kakao Kirsch, Seeberger
- Almond Sea Salt Gebäck, Nucao.
- Bio Nuss-Frucht Mix, Seeberger

Eiszeit

- Vanille, Eiszeit
- Tiramisu, Eiszeit
- Salzkaramell, Eiszeit
- Himbeere, Eiszeit
- Mango, Eiszeit



Drinks

- Bio-Lime, nosuga
- Bio-Rhabarber, Proviant
- Landappel-Schorle, Possmann
- Chari Tea, LemonAid
- Mineralwasser, Rosbacher



- Kola, fritz
- Mischmasch, fritz
- Traubenschorle
- Red Bull,
- Chari Tea, LemonAid
- Smoothie, true fruits



Markenerlebnis

Nachhaltig,
unkompliziert,
flexibel,
digital &
frisch



Ordering

Digitaler
Markplatz
Desktop & App



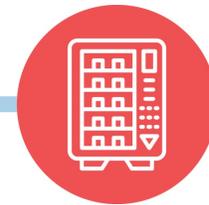
Produktion

Dussmann Service Deutschland



Logistik

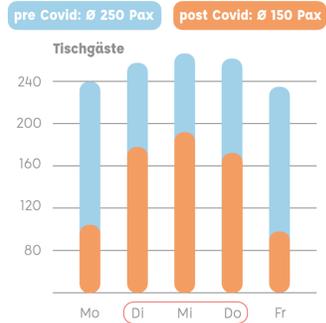
Von der
Cloud-Kitchen in
die Smart-Vending-Machin



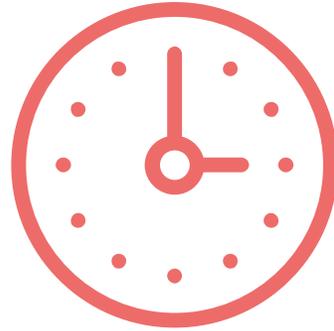
Ausgabe

Pre Order
&
Ad hoc

Veränderung Tischgäste



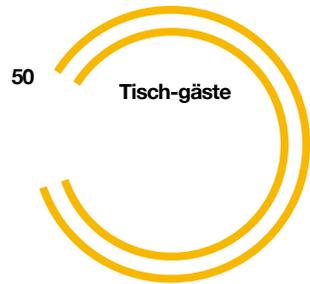
24/7 - 365 Tage



Mult Outlet



Neue Zielgruppe



eure
kantīne
.de

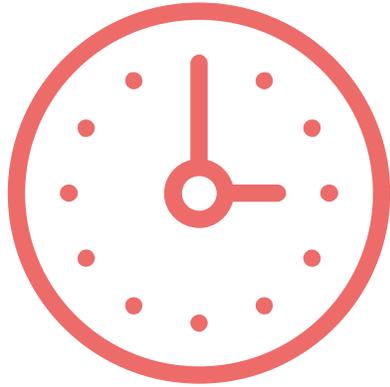
Employer Branding



Marktpositionierung

	eurekantine.de	Wettbewerb
Frische	Frischküche	Convenience
Nachhaltigkeit	Mehrweg-Verpackung	Einweg-Verpackung
Digital	Bestellung, Reservierung & Direktkauf	Reservierung & Direktkauf
Lunch-Abgabepreis	ab 5,50€ inkl. MwSt	ab 5,99€ inkl. MwSt
Anzahl Tagesgäste	Keine Begrenzung	bis max. 150 Pax

24/7 - 365 Tage



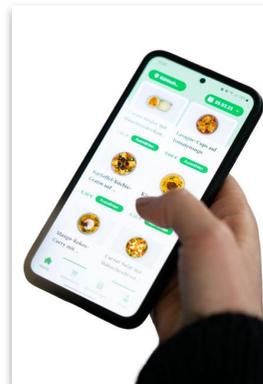
Zero-Foodwaste



Zero-Verpackungsmüll



360° Digitalisiert



Echte Frischküche





Block: Kantinenersatzlösungen Best Practice

Stefan Stüwer – Stüwer GmbH & Co. KG

BETRIEBSGASTRONOMIE UND VENDING IN EINEM SYSTEM VEREINEN.

Stefan Stüwer am Beispiel Liebherr



- Einzelne Ausgabeterminals
- Gleiche Abrechnung wie an den Automaten
- Ein Chip für alles
- Ampelsystem an jeder Ausgabe

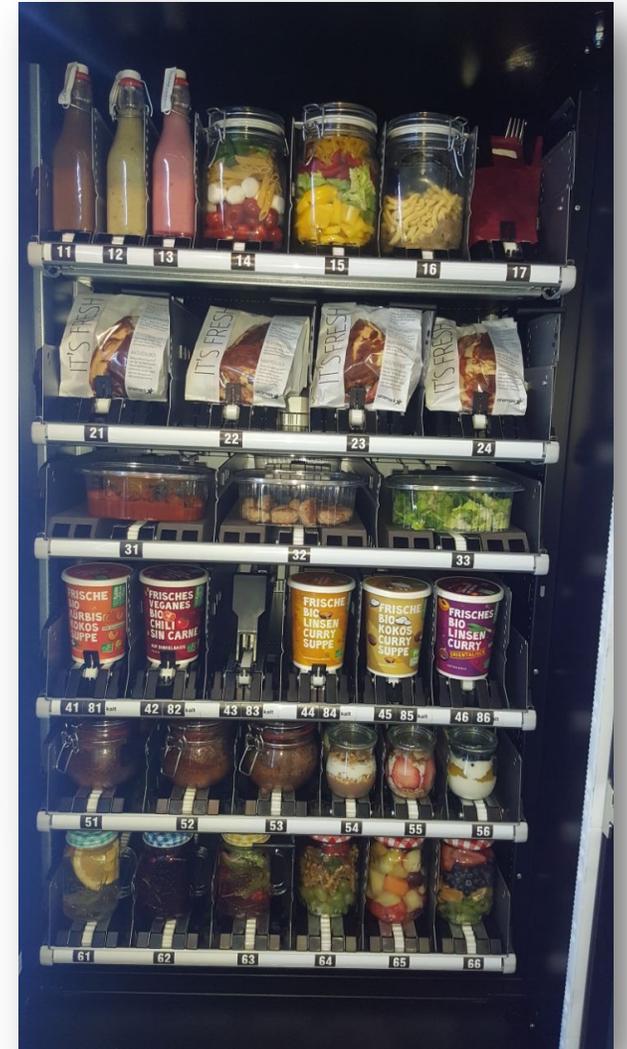




- Cateringkonzept mit Fa. Stüwer
- Mehrwegmenüschalen
- Mikrowellenturm
- Entsorgung



- KOK
 - Fertige Mahlzeiten im Glas



VIELEN DANK FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT

Stefan Stüwer
Stüwer GmbH & Co. KG
Zeppelinstraße 7
72535 Heroldstatt



Block: Kantineersatzlösungen Best Practice

Tijs van Bladel = Boostbar

Boostbar

Digitising vending

BDV Jahreshauptversammlung 2023



Boostbar

Boostbar leading automated retail globally

- Transforming vending **since 2010**
- Offices in London, Amsterdam & Zurich
- Winner of multiple technology and innovation awards
- Global experience and network
- Leading Industry Experts

>>venture>>
Companies for tomorrow



SWISS
ECONOMIC
AWARD



Our Solution



Boost Fridge



Boost Market



Boost retrofit box

Everything based on one, common solution



RETROFITS

PROPRIETARY POS

Digitalized Point of Sale (POS)



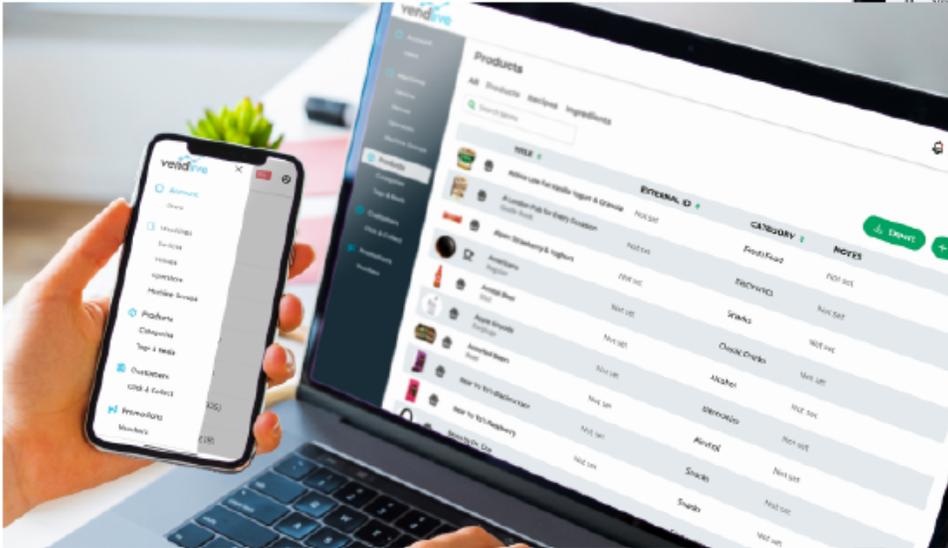
Payment Solutions



Real-Time Operations Management

Vendlive

Manage operations in one place



Vendlive Alex Perjescu

- Accounts
- Supply Depots
- Menus
- Locations
- Products
- Orders
- Campaigns
- Media Library
- Trainers
- Promotions
- Customers
- Transfer Log
- Loyalty Schemes
- Task Lists
- Notifications 99+

Friendly Name
AEG-DVT-FRESH-005

Machine Serial No.
100000289

Device Version
DVT32X

Firmware Version
Not set

SIM Serial
84545852556

External Id
Not set

Notes
Payter: P6K20185000274

MACHINE KEYS + add new
No keys associated with this machine

LOCATION

Sales | Maintenance | Connectivity | Temperature | Errors

Export Dashboard

Select the date range to export data, and then select the export button.

Export

Zoom: 1m 3m 6m YTD 1y All

Tx ID	Date/Time	Number Products	Price	Discount	Charged	Payment Method	Remote Order	Click & Collect
8417087	29 Jun 2021, 5 p.m.	1	€ 4.49	€ 0.00	Yes	Unattended Terminal	No	No
8416885	29 Jun 2021, 4:51 ...	1	€ 4.49	€ 0.00	Yes	Unattended Terminal	No	No
8416696	29 Jun 2021, 4:41 ...	1	€ 3.99	€ 0.00	Yes	Unattended Terminal	No	No

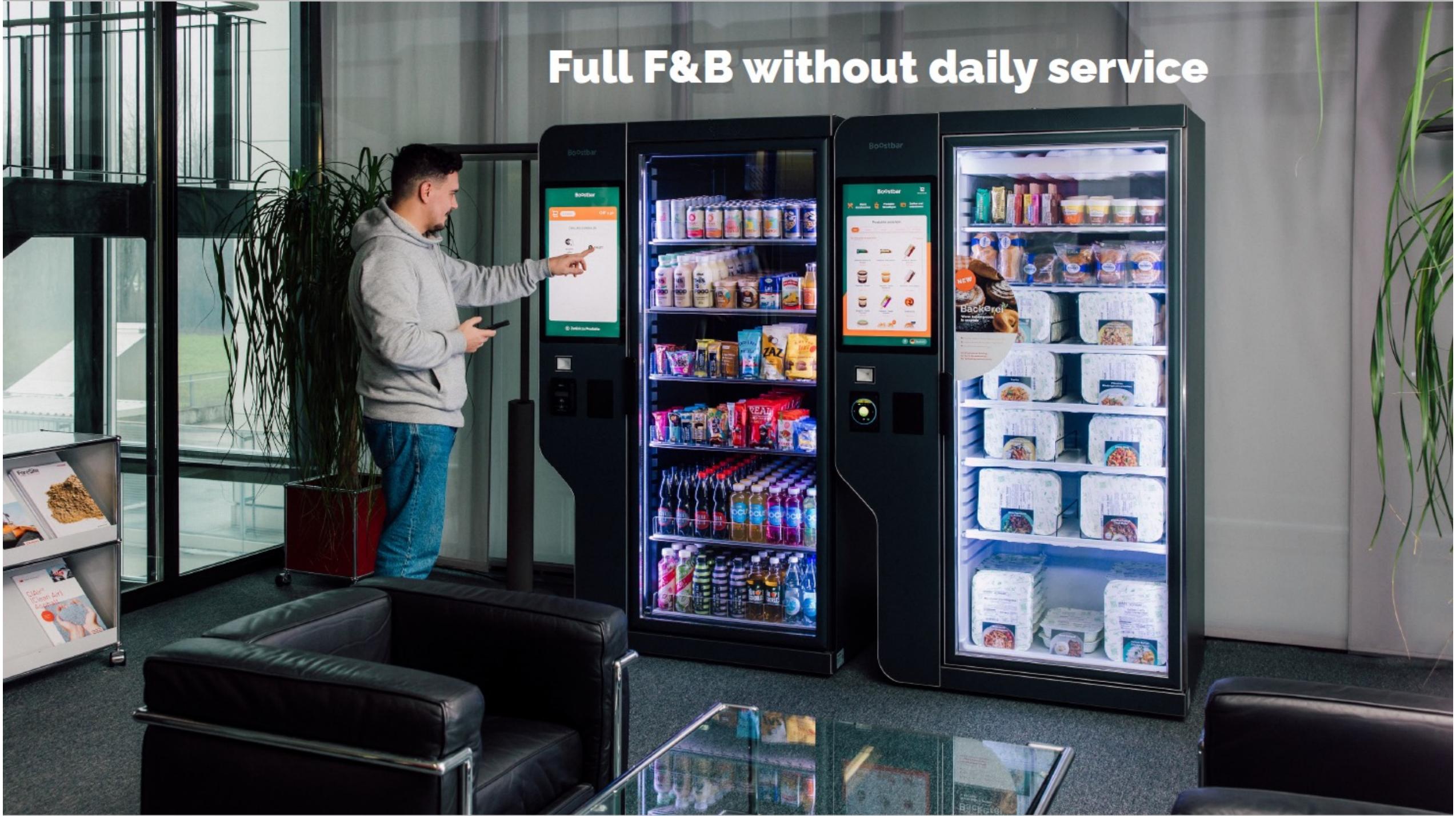


Micromarkets



4 x Revenues

Full F&B without daily service



YOUR BRAND HERE

Choose your Classic Drinks

www.aeguana.com

8 READY

your [selected] specs. Antived by car? Register your car here >

What can we get you today?

PUSH

Premier Inn

PUSH

Premier Inn

Buy all your travel essentials here

Beyond Vending
incl age check

Breaking good, Boosting better.

Questions? Get in touch:

tijs@boostbar.ch

+41765198520



www.boostbar.ch

Boostbar



Christian Brützel - qnips

Innovation in der Gemeinschaftsverpflegung mit einer digitalen
All-in-One-Plattform



The leading platform for
catering companies worldwide.

BHAG*

The leading platform for
catering companies worldwide

**big hairy audacious goal.*

qnips GmbH.

Company

- Founded in 2011 (Hanover, Germany)
- Owner-managed & fully independent

Facts & Figures

- 1 powerful platform
- 44 dedicated employees
- 122 individual white label projects
- 1.680 digital signage menu displays
- 3.063 administrative users of qnips' CMS
- 8.178 POS for pre-orders and mobile payments
- 10.024 locations empowered for our customers
- 14.450.391 app users and counting

aramark 

 BOSCH

SIEMENS

DAIMLER

e-on

L'ORÉAL




PORSCHE

WHAT QNIPS DOES.

We already convinced 6 out of 10 of the TOP Catering Leaders in Germany to launch our platform.

Position	Customer	Revenue
1	Compass Group	347m
2	Aramark Holding	276m
3	Apetito Catering	264m
4	Klüh Catering	216m
5	Sodexo Services	154m
6	Dussmann Service	143m
7	SV Deutschland	126m
8	WISAG Holding	80m
9	Primus Service	79m
10	Genuss & Harmonie	65,1m

Limitless cooperations

At qnips, we are constantly developing our brand and our products. Together with our customers and partners, we have been growing for years with numerous new projects in Europe and worldwide.



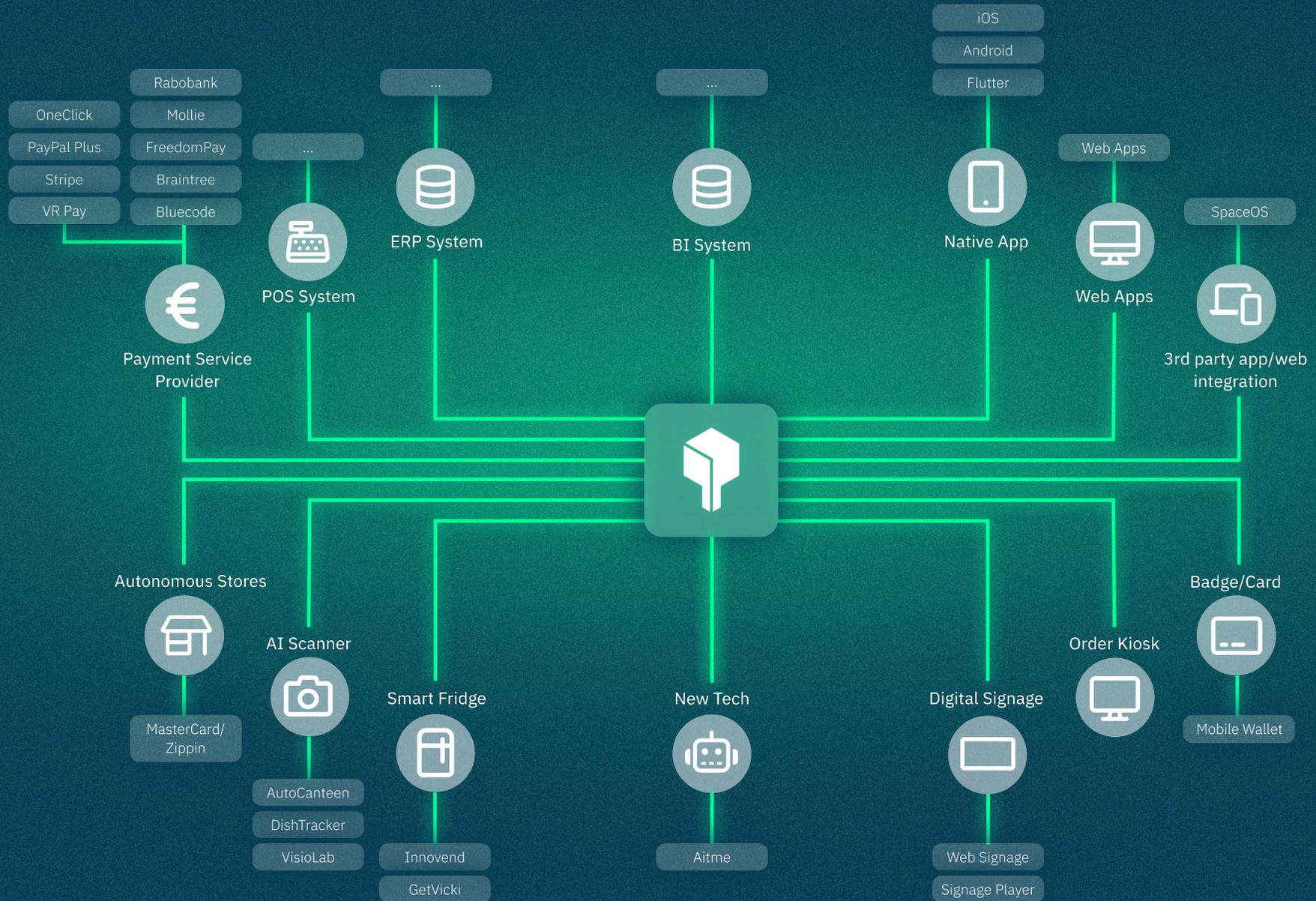


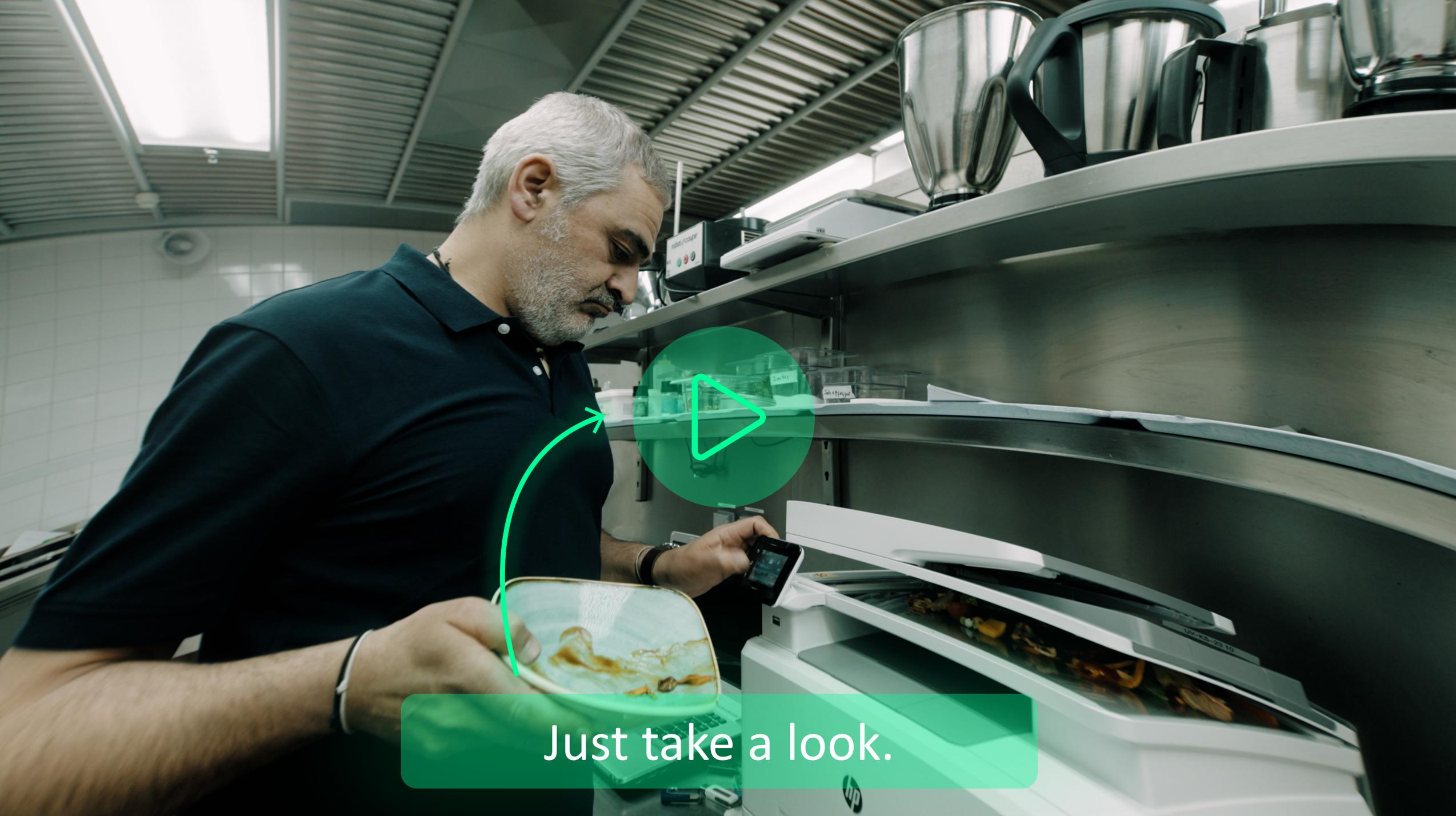
qnips

Responsibility.

carbon neutral since 2022.

WHAT QNIPS DOES.



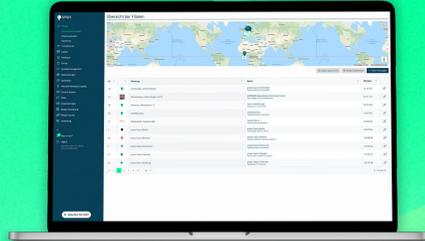


Just take a look.



Digital Signage

With digital signage integration, you can digitally display your daily menus and specials anywhere in the company restaurant.



Data management/evaluation

Manage and control user profiles, assortment inventories, marketing content and customer feedback evaluations centrally in the qnips dashboard.



Ordering kiosk with touch

Alternatively, your guests have the option of ordering menus and meals directly on site in the company restaurant via touch displays.



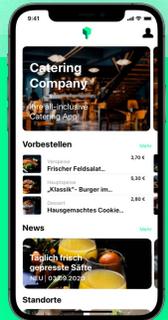
ESL – E-Paper

Digitally label your food directly in the display with prices and allergen labeling and flexibly change the display content on a daily basis.



Visitor flow and occupancy display

With the integration of People Counter, you can measure the current occupancy and number of visitors in your company restaurant and display them in real time via a display in the app, on the web or at the point-of-sale.



Mobile App

Your guests can pre-order and pay for menus on the go directly via the app, as well as reserve seats in the company restaurant.



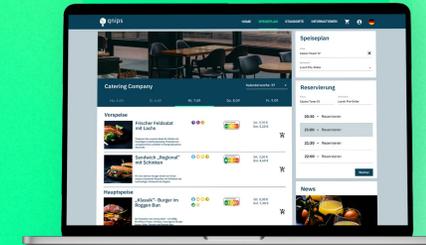
Photo box

With the integration of a food photo box, pictures of the current day's specials can be taken directly in the kitchen during preparation and automatically played out to all channels.



PDF weekly menu

Easily export your weekly menu as a PDF and send it directly to your guests by mail.



Catering Portal

Parallel to the app and the point-of-sale, your guests have the possibility to access all menus and menu offers via an individualized catering portal and also to order from there.



Cash register/ Plate scanner

The scanner automatically detects which dishes are on your guest's plate and calculates the price of the menu. The guest can pay directly via app at the scanner. Scanner bezahlen.

qnips @LinkedIn

For more updates on our features and from our office! 💜



SCAN & FOLLOW



OUR SYSTEM | A STEP INTO THE FUTURE

LOCK BLOX

The pick-up stations of different sizes can be put together entirely according to your own needs. Cooling functionality optional. Interface to qnips already available.

Video @ <https://vimeo.com/327108186>

OUR SYSTEM | A STEP INTO THE FUTURE

SMART FRIDGE

The next generation of smart refrigerators for cashless and unattended retail. Different fridges already integrated, contact us for more info!

Video @ <https://vimeo.com/327108186>



OUR SYSTEM | A STEP INTO THE FUTURE

AUTONOMOUS STORE

Micro-Store: Autonomous retail solutions based on computer vision and artificial intelligence in cooperation with Mastercard.

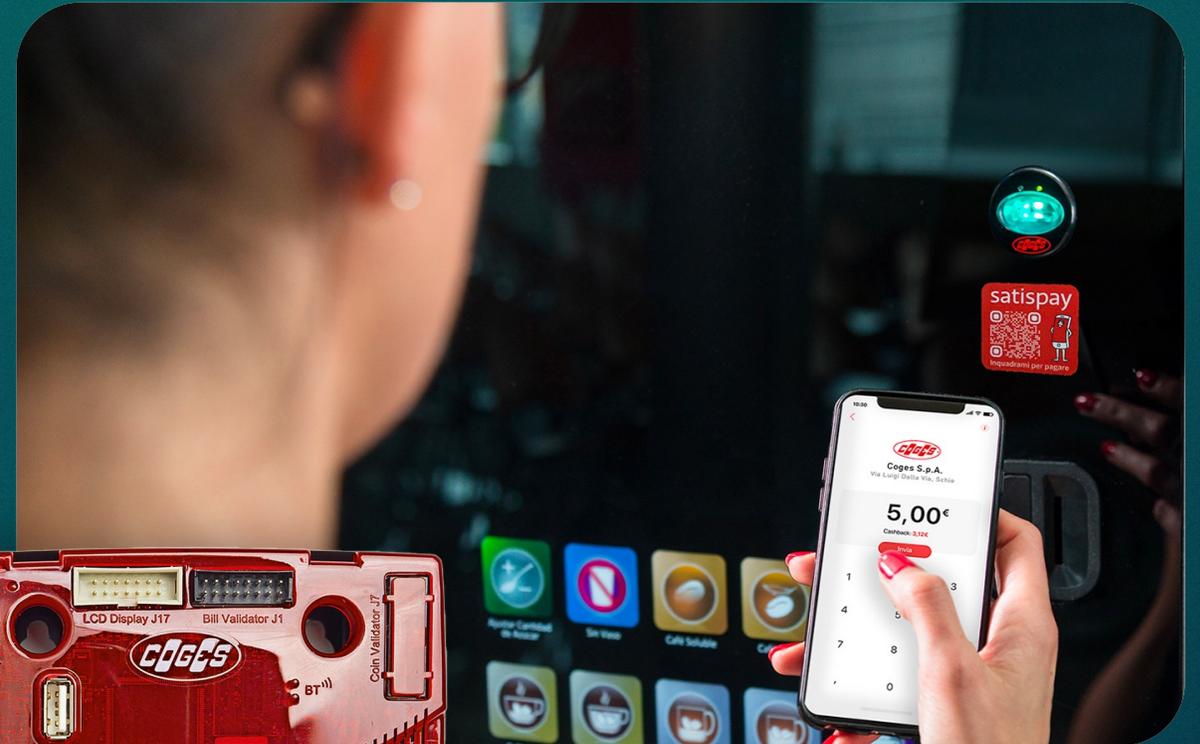
Video @ <https://vimeo.com/327108186>



OUR SYSTEM | A STEP INTO THE FUTURE

COGES

To connect with existing vending machines
an integrate them to the platform!



Let's get in touch!

Christian Brützel
christian.bruetzel@qnips.io
+49 173 6237989



LinkedIn

