



# WORKSHOP

— **Gemeinschaftsgastronomie** —  
**meets Vending**





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

# 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



© imago images/beton\_studio

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

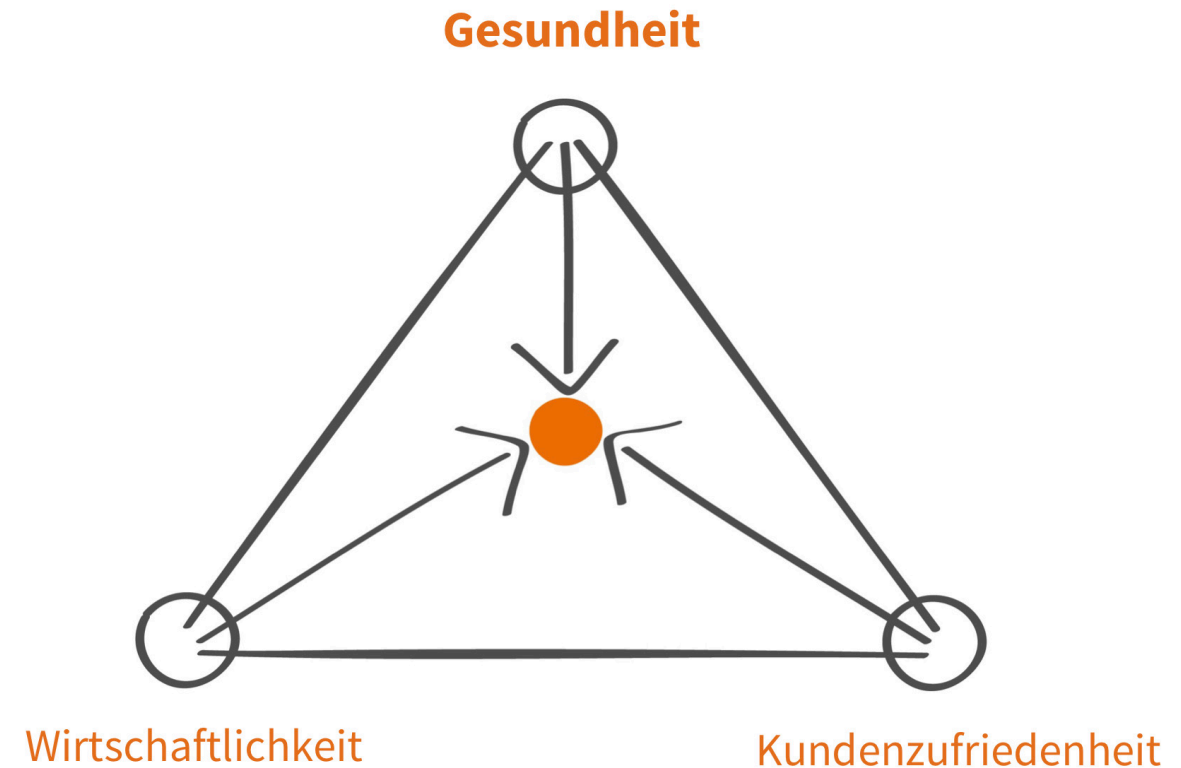
- Der Wandel der Evidenz
- Der Wandel des Bewusstseins
- Der Wandel des Verhaltens
- Der Wandel der Märkte & Branchen

# 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](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

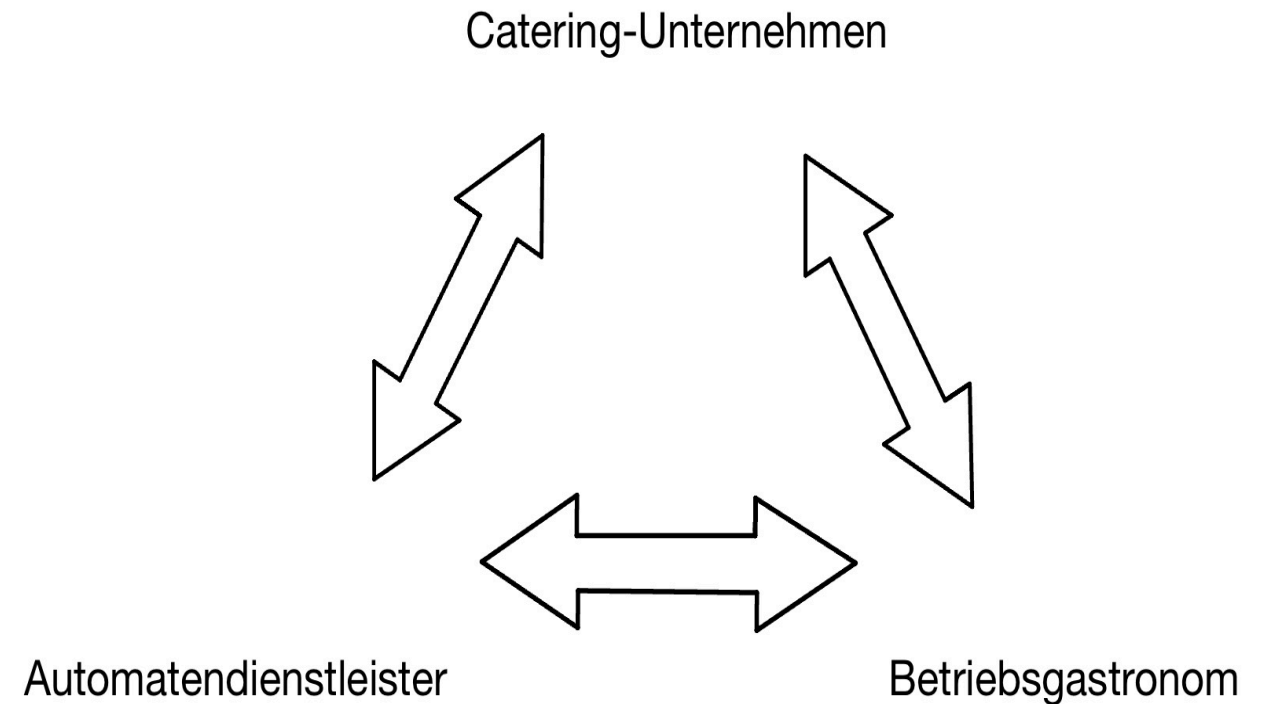


Bild: Modifiziert nach Möbus, 2022, S.1-2  
Özdil, 2022

# DIE SYSTEMSÄULEN EINES MODERNEN UND NACHHALTIGEN CATERING- UND VENDINGSYSTEMS

## NACHHALTIGKEITSSÄULE

Co<sub>2</sub>-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](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

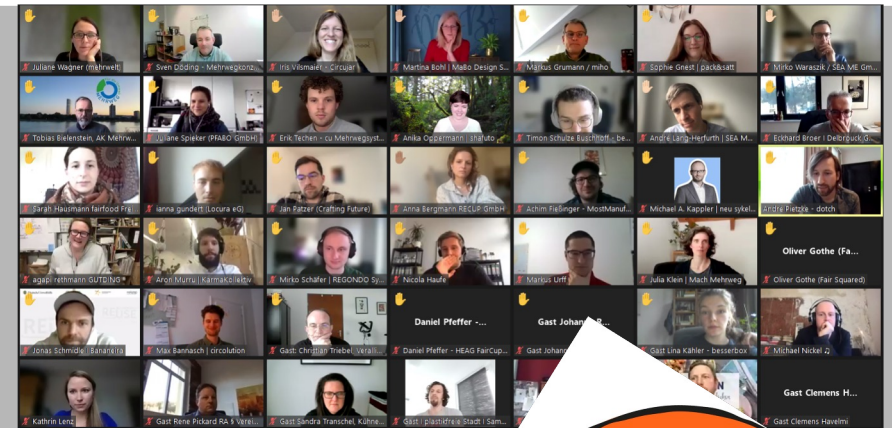
Lena Lübbe, Jan Patzer

# 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

ETERNITY  
SYSTEMS



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

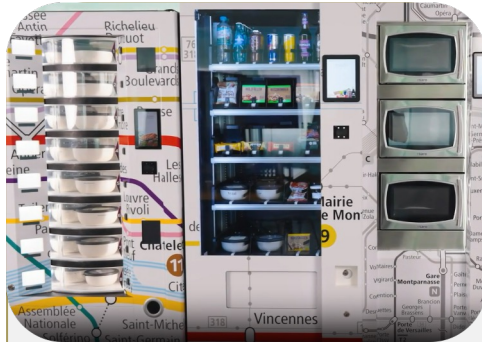
- Gastronomie
- Betriebsrestaurants
- Events

# 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](mailto:lena.luebbe@craftingfuture.de)



**Jan Patzer**

Tel.: +49 151 571 65 772

E-Mail: [jan@craftingfuture.de](mailto:jan@craftingfuture.de)

## Kontakt

[hello@mehrwegverband.de](mailto:hello@mehrwegverband.de)

[www.mehrwegverband.de](http://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



Rahmenbedingungen gestalten

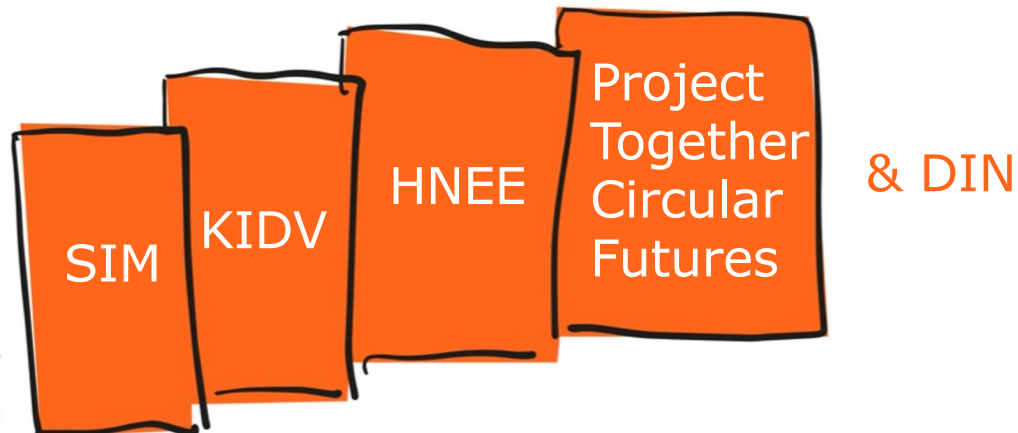


# Unsere Aktivitäten - eine Auswahl

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

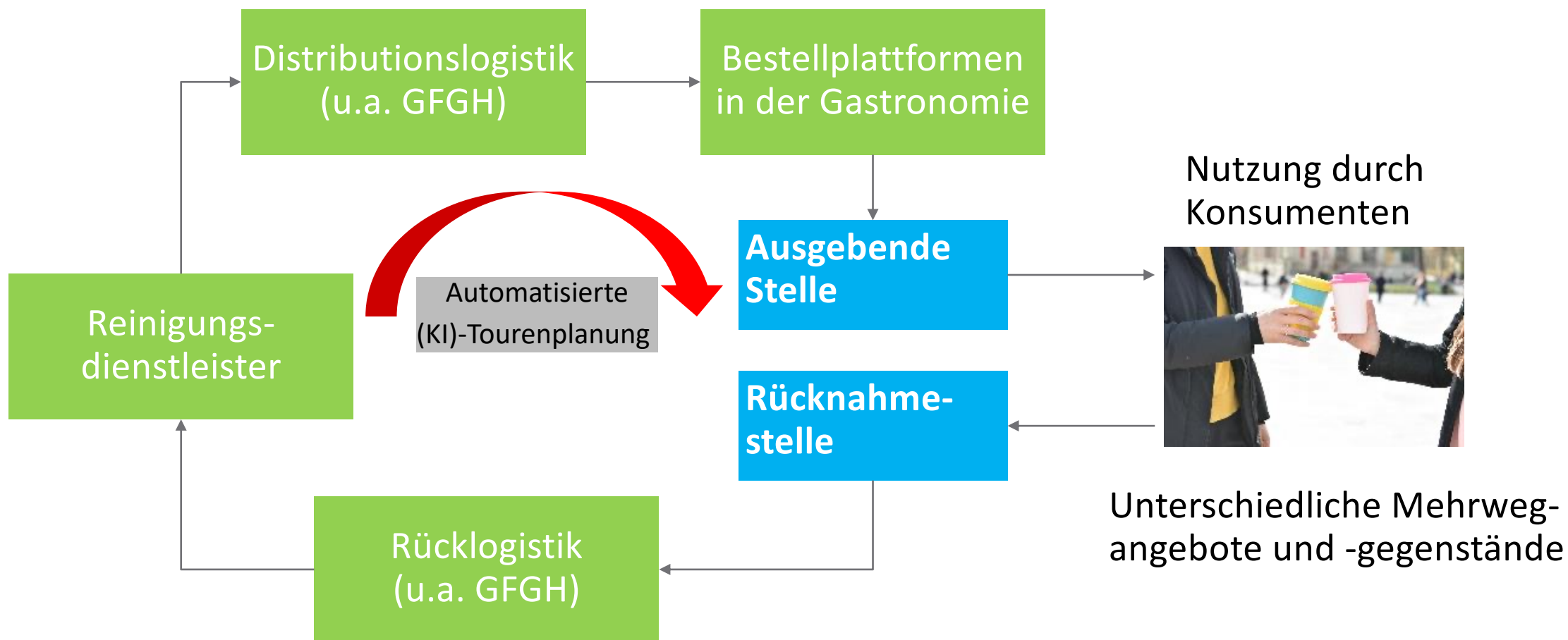


- Serialisierter, verfolgbarer Sekundärladungsträger
- Verplombbar; Öffnung und Erfassung beim Reinigungsdienstleister oder beim Besteller frischer Behälter
- Eindeutige Kennzeichnung durch Farbe (Aufdruck, Aufkleber), Plombe, markiertes Inmouldlabel
- Einfaches Durchreichen der verschlossenen Kiste 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**<sup>®</sup>  
Kantinen gesund fördern



**Liebe geht durch den Magen!**  
Gesundheitsorientierte Cateringsteuerung

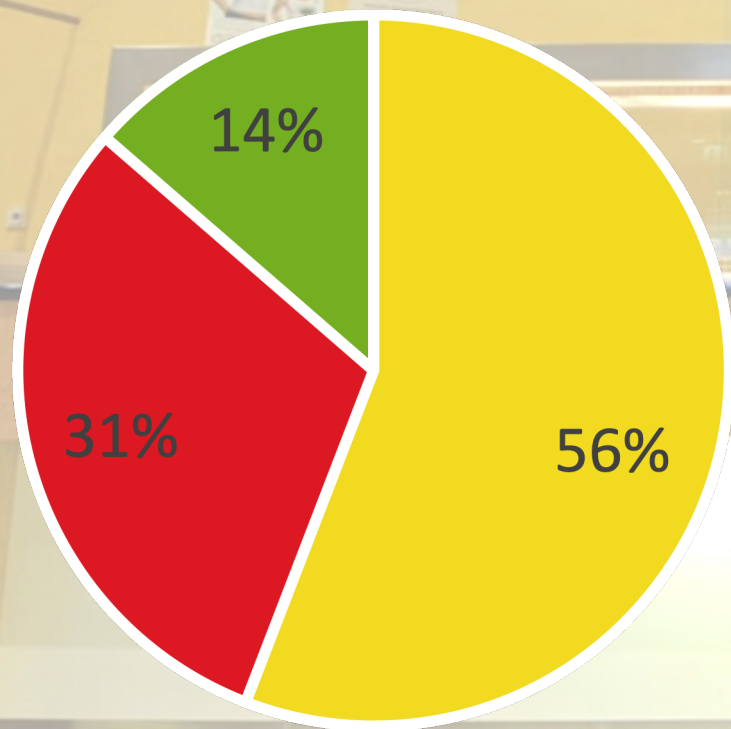


Kantinen gesund fördern



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.

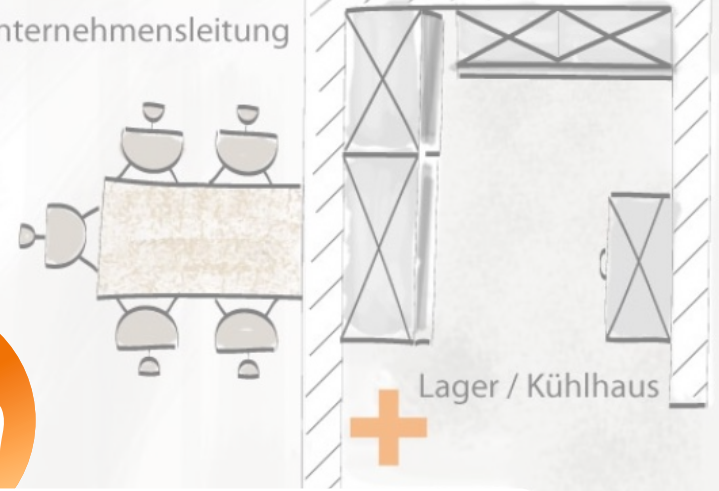
[www.gesoca.de](http://www.gesoca.de)

 Stakeholdermanagement

 360°-Sicht im GV-Management

 Kennzahlensysteme 2.0

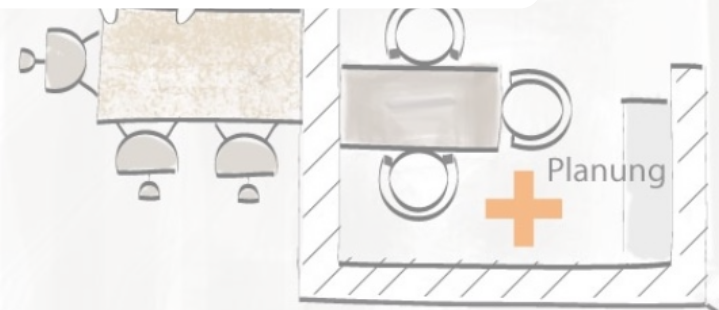
+ Unternehmensleitung



+ Lager / Kühlhaus

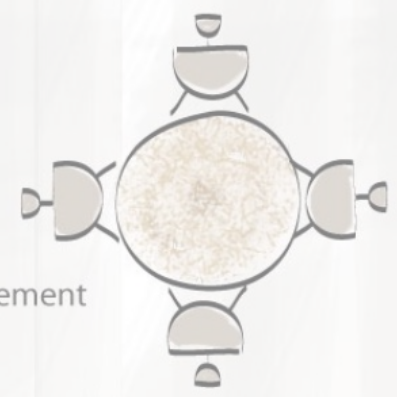


**Unternehmen**

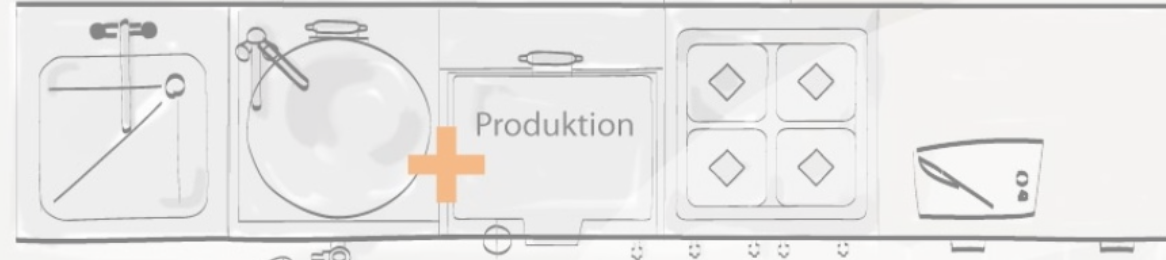


+ Planung

+ Gesundheitsmanagement



**Gäste**



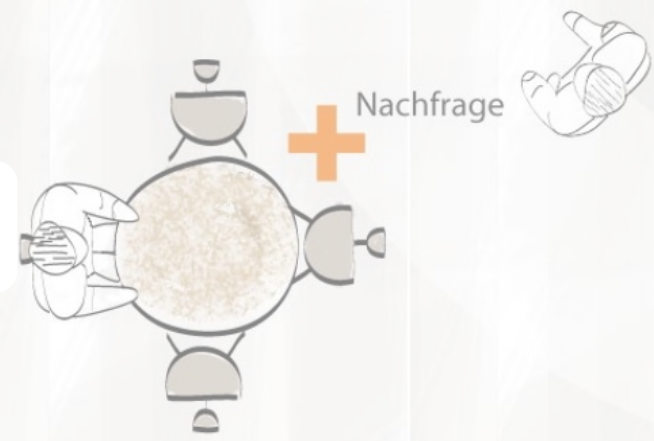
+ Produktion



**Gastronom**



+ Angebot

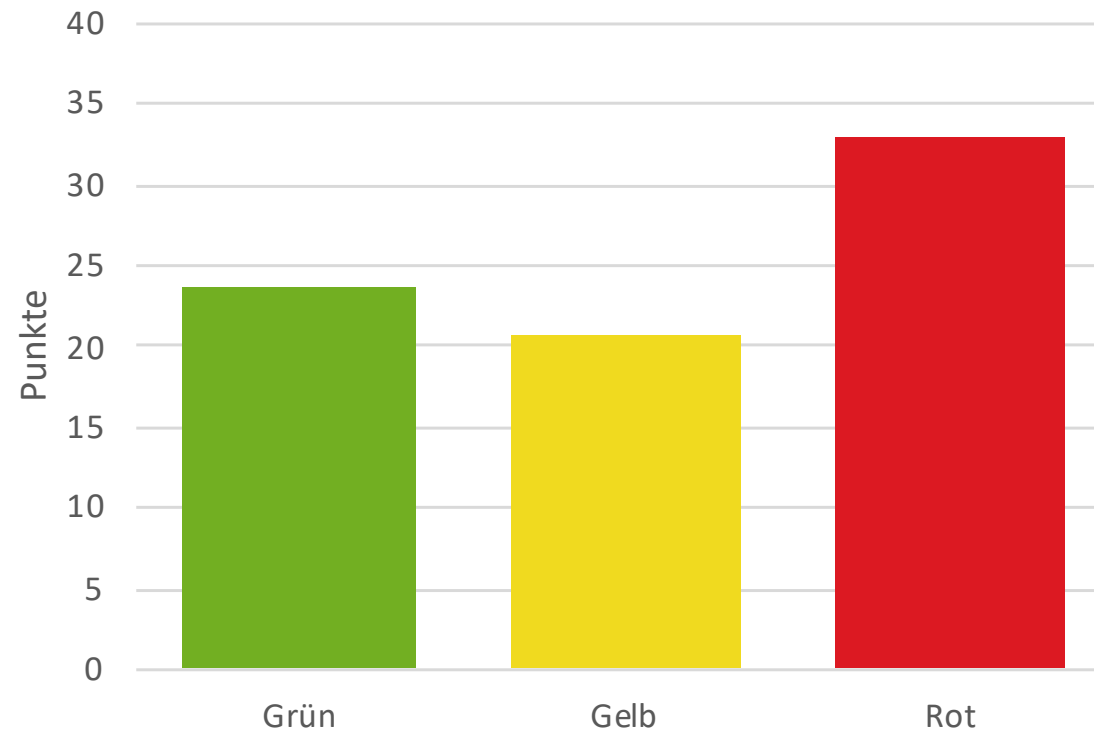


+ Nachfrage

### \*Attraktivität

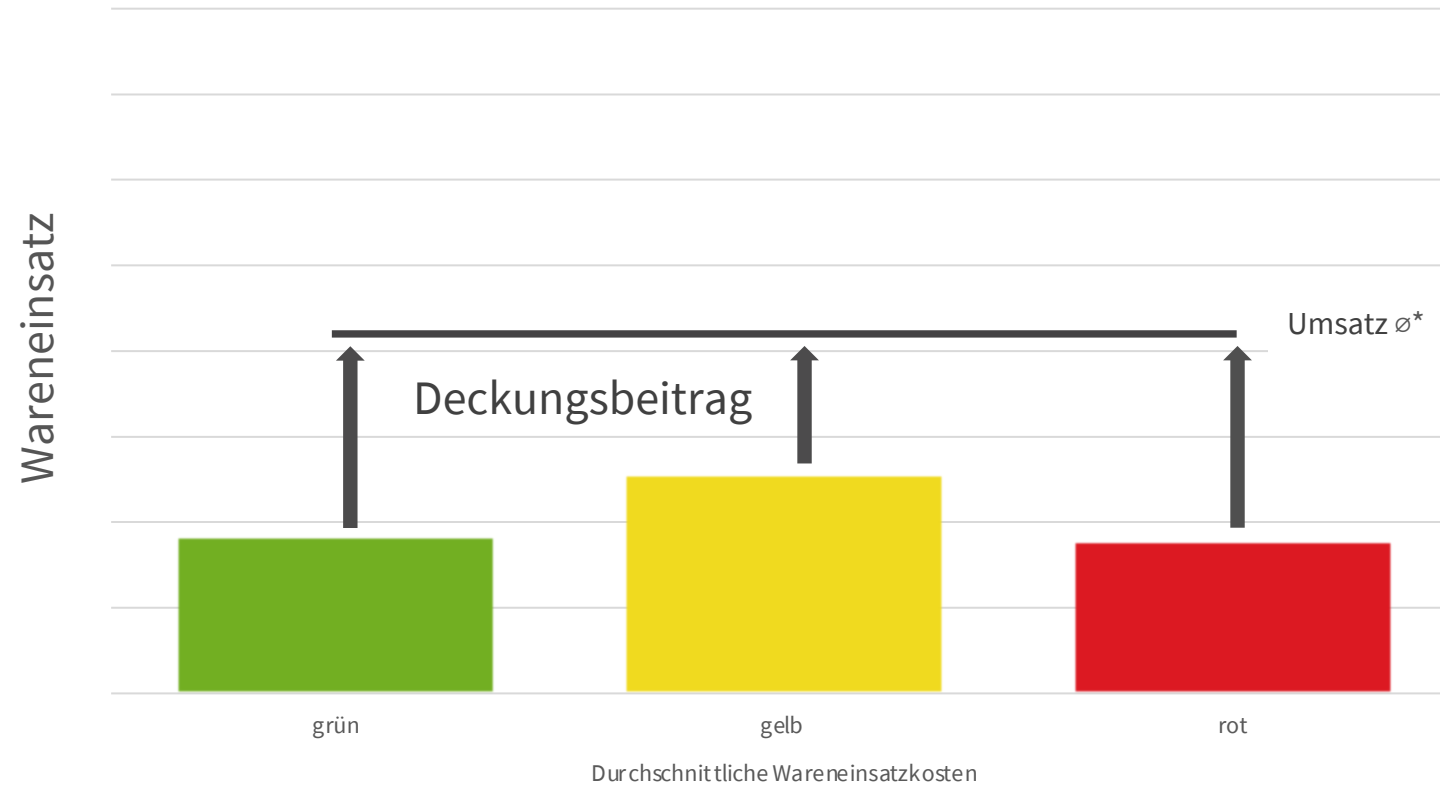
- ↳ Herstellungsaufwand
- ↳ Vorbereitungsaufwand
- ↳ Empfindlichkeit
- ↳ Präsentationsaufwand

### 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

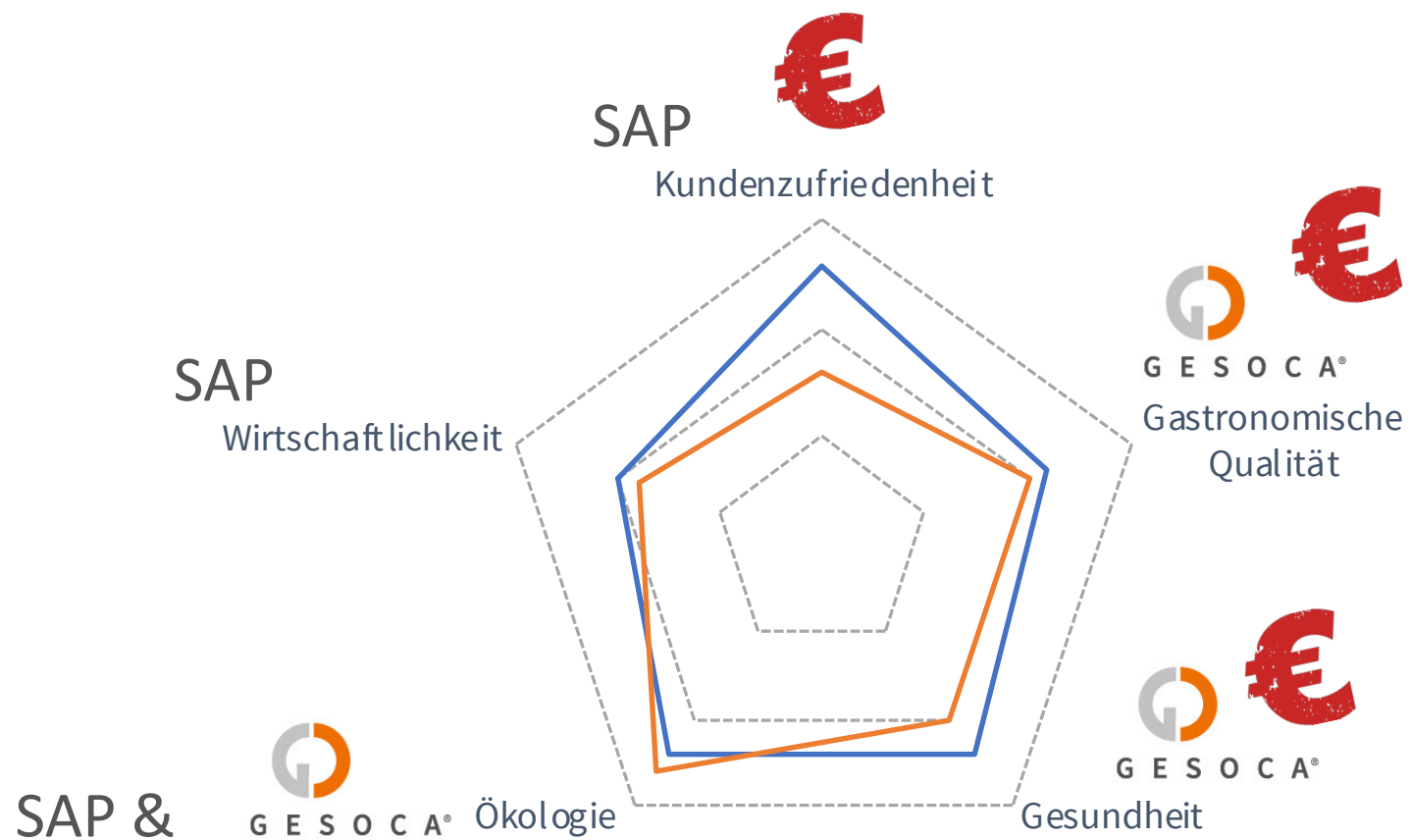


„Mit Food Spaces garantieren wir unseren Mitarbeiter:innen hohe kulinarische und gastronomische Qualität, die ökologisch *und* gesund ist.“

Jürgen Ziegler,  
Cateringcoordinator SAP SE

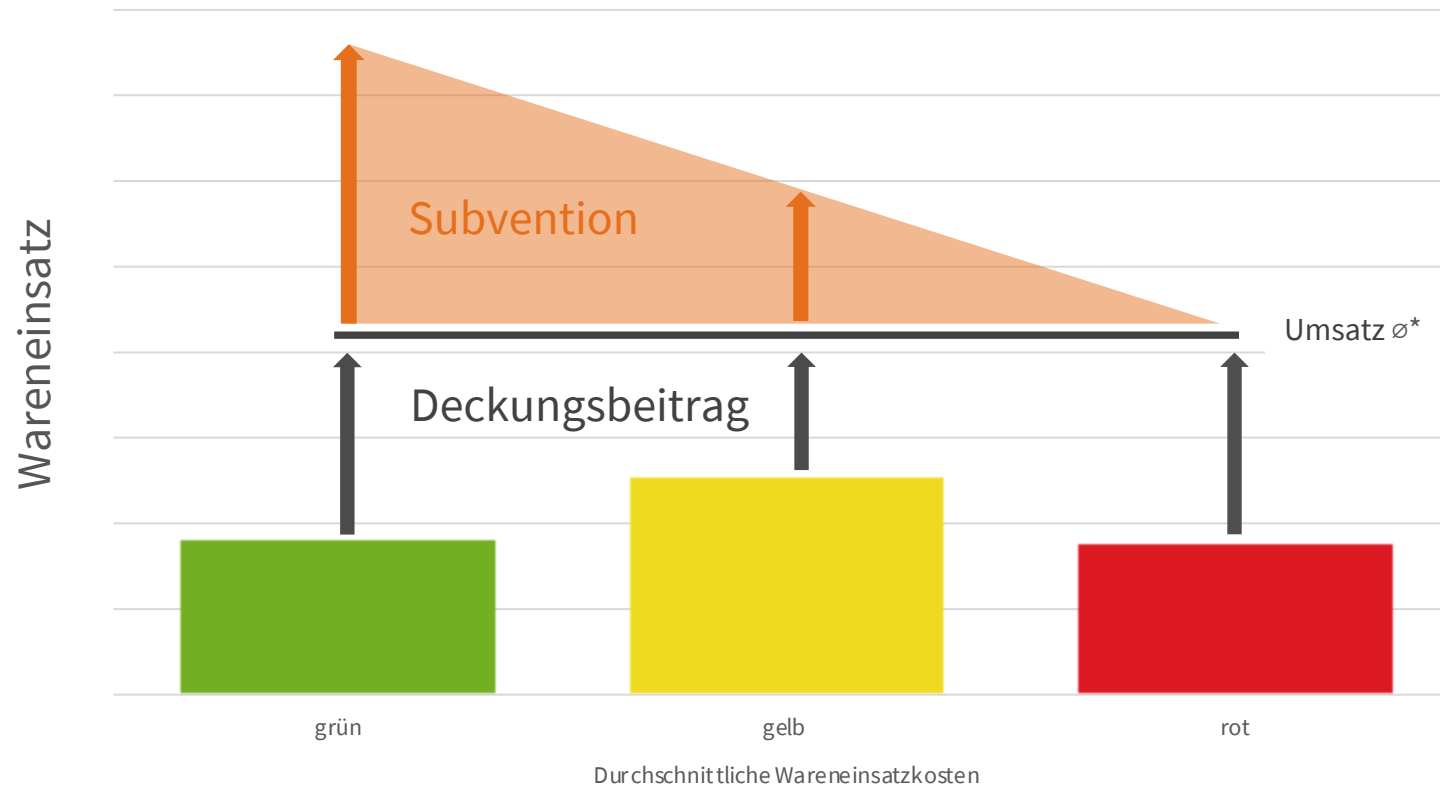
# Mehrdimensionales GV-Management , Fremdregie

mit Bonus-Malus-System





**GESOCA**<sup>®</sup>  
Kantinen gesund fördern



Wareneinsatzwerte / FH Münster

\* Deutsches Institut für Gemeinschaftsgastronomie (DIG)

# Mercedes-Benz Gastronomie

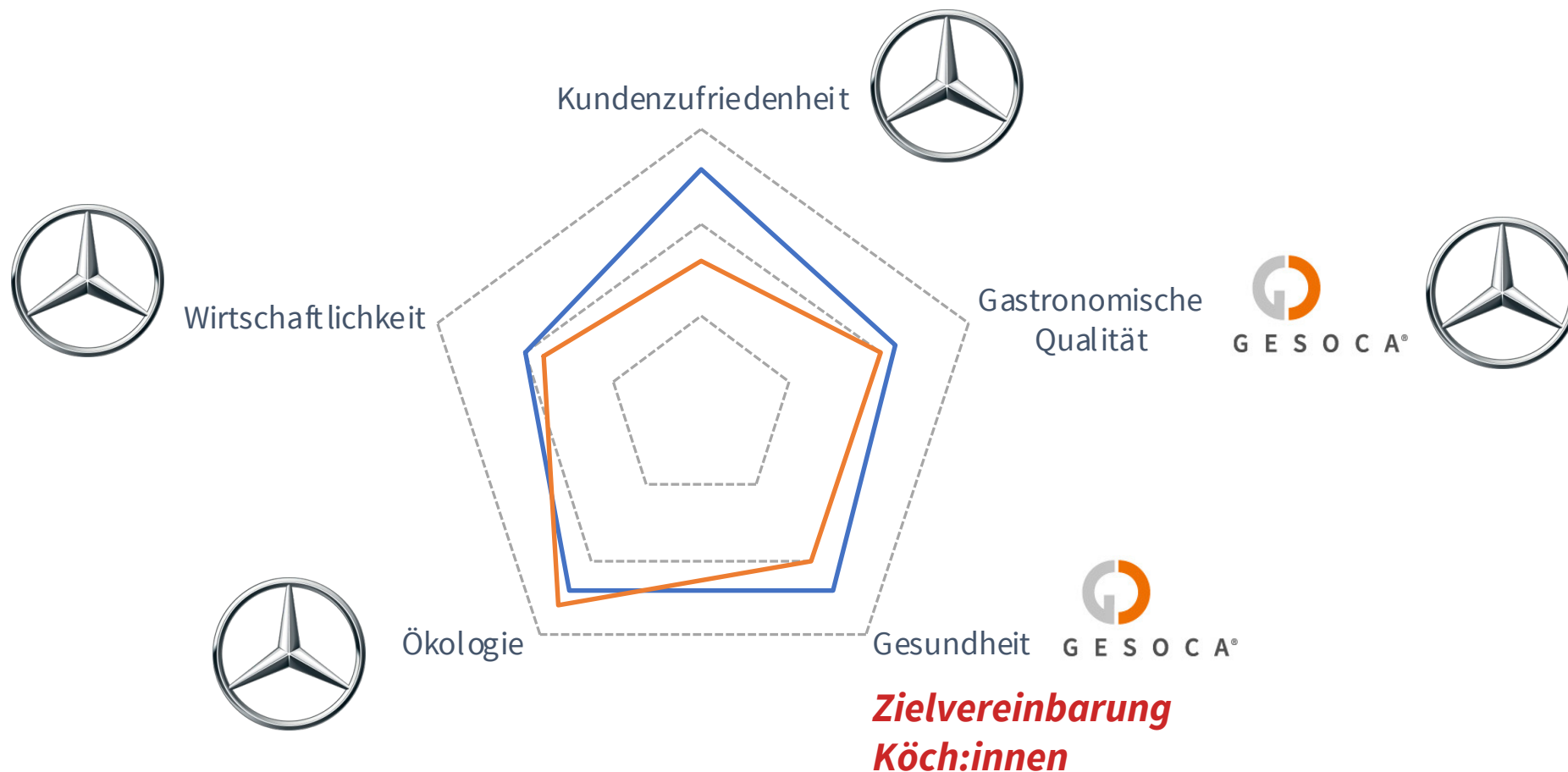
„In unseren Genuß-Werk Kantinen sorgen wir für ein ausgewogenes Angebot, sodass sich unsere Gäste ganz einfach gut und gesund ernähren können. Der Gesundheits-KPI ist fester Bestandteil unserer BalanceScoreCard.“

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<br>91 %                 | → Kostendeckung durch Umsatz<br>(Stand: YTD Q1/Juni 2022) | Q      | 60-70 %       | 70-80 %       | 87 %  | → Restanten (in g)<br>(Stand: YTD Juni 2022)            | M      | -71,5   | -82,8  | 114 % |
|                               | → Durchschnittsbön (€)<br>Umsatz je Kunde*                | M      | 4,60 - 5,20 € | 4,80 - 5,50 € | 96 %  | → Gesundheitswert<br>(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<br>105 %                | → iFeedback BRest / Shops<br>(Stand: YTD Juli 2022)       | M      | 3,98          | 4,25          | 94 %  | → Krankenfehlstand inkl. LZK**<br>(Stand: YTD Mai 2022) | M      | -10,9 % | -7,0 % | 44 %  |
|                               | → iFeedback Veranstaltungen<br>(Stand: YTD Juli 2022)     | M      | 4,87          | 4,25          | 115 % | <i>coronabedingt</i>                                    |        |         |        |       |
|                               | → Potentialausschöpfung<br>Kantine                        | M      | 42 %          | 60 %          |       |   |        |         |        |       |
|                               | Shop<br>(bei 65% Anwesenheit)                             | M      | 32 %          | 45 %          |       |   |        |         |        |       |

\*Kunden: Transaktionen BRest, Shops (Kasse)

Kantinen gesund fördern

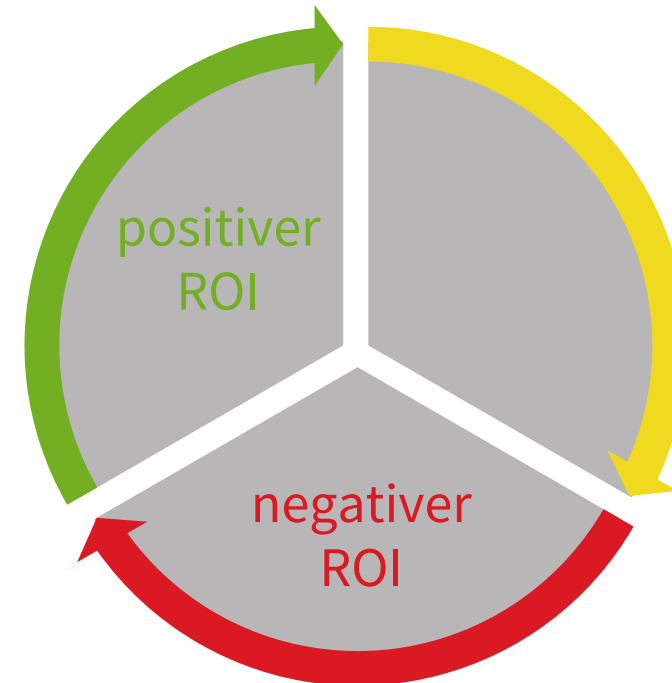
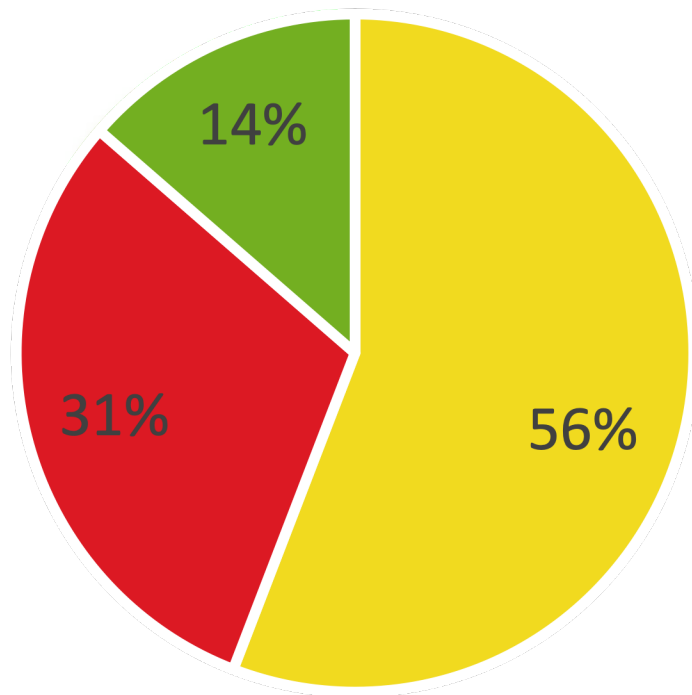
\*\*Krankenfehlstand: Standort = Arbeitsort (Bsp. Sindelfingen inkl Service Functions)

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



**GESOCA**<sup>®</sup>  
Kantinen gesund fördern

# Return on Invest

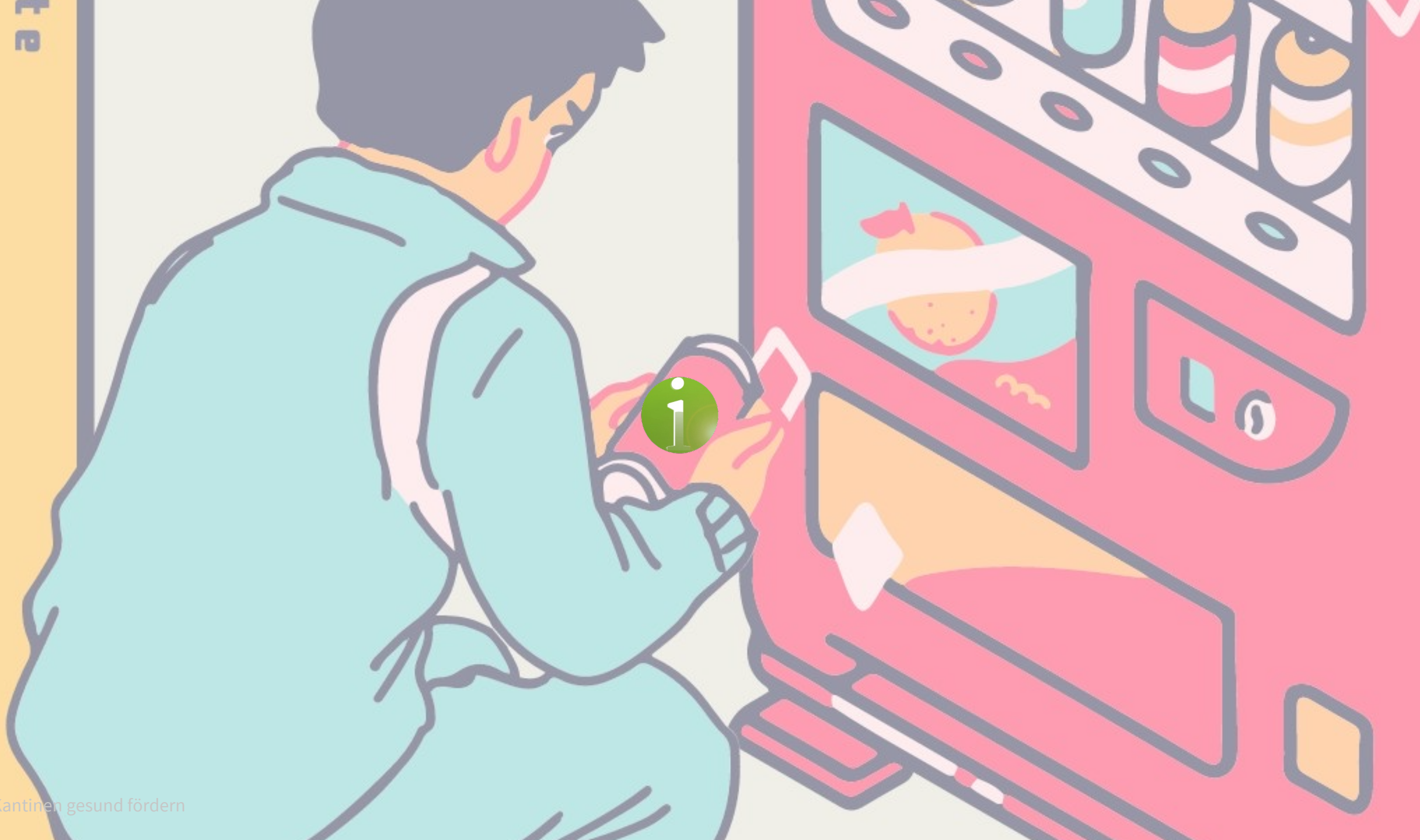




Die neue "magische Formel"  
Definieren – Messen – Qualität sichern

# Reputation





G E S O C A<sup>®</sup>

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



Chaussee d'Antin  
La Fayette  
Havre Caumartin  
Opéra  
Grands Boulevards  
Louvre Rivoli  
Pont Neuf  
Assemblée Nationale  
Solférino  
Varenne



Richelieu  
Boulevards  
Les Halles  
Louvre Rivoli  
Pont Neuf  
Assemblée Nationale  
Solférino  
Saint-Michel  
Saint-Germain des-Prés

76  
318



318

Vincennes

115  
118

119



119


Gare Montparnasse

Vincennes

115  
118

U 1

Esplanade de La Défense



144

Belvédère

Suresnes Valérien

Suresnes Longchamps

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-Bereen 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



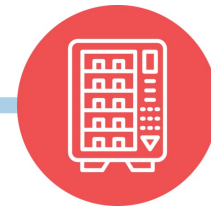
**Produktion**

Dussmann Service Deutschland



**Logistik**

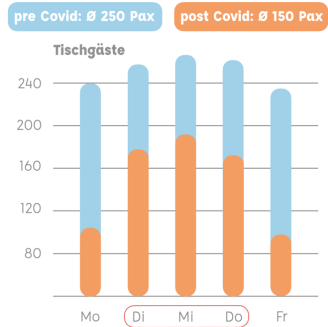
Von der  
Cloud-Kitchen in  
die Smart-Vending-Machin



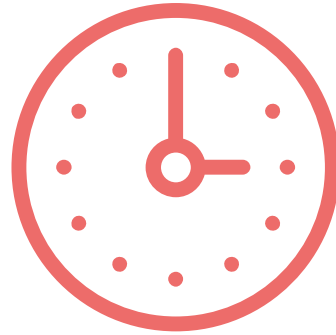
**Ausgabe**

Pre Order  
&  
Ad hoc

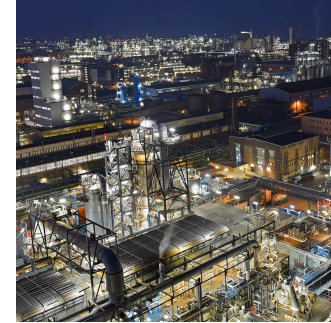
### Veränderung Tischgäste



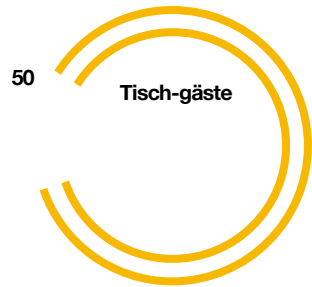
### 24/7 - 365 Tage



### Mult Outlet



### Neue Zielgruppe



eure  
kantīne  
.de

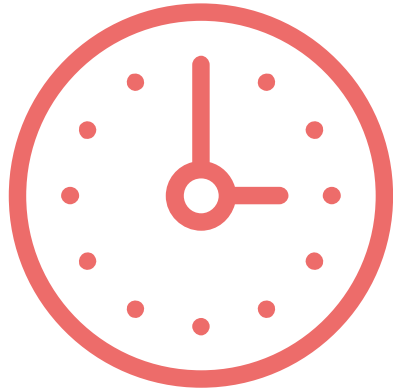
### Employer Branding



## Marktpositionierung

|                   |  |                           |
|-------------------|--|---------------------------|
|                   | eurekantine.de                                   | Wettbewerb                |
| Frische           | Frischküche                                      | Convenience               |
| Nachhaltigkeit    | Mehrweg-Verpackung                               | Einweg-Verpackung         |
| Digital           | <b>Bestellung, Reservierung &amp; Direktkauf</b> | 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



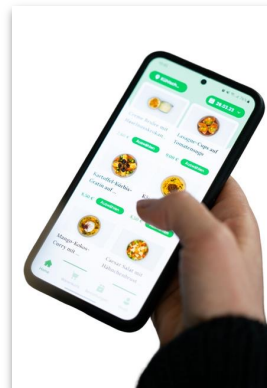
Zero-Foodwaste



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 Ausgabetermininals
- 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

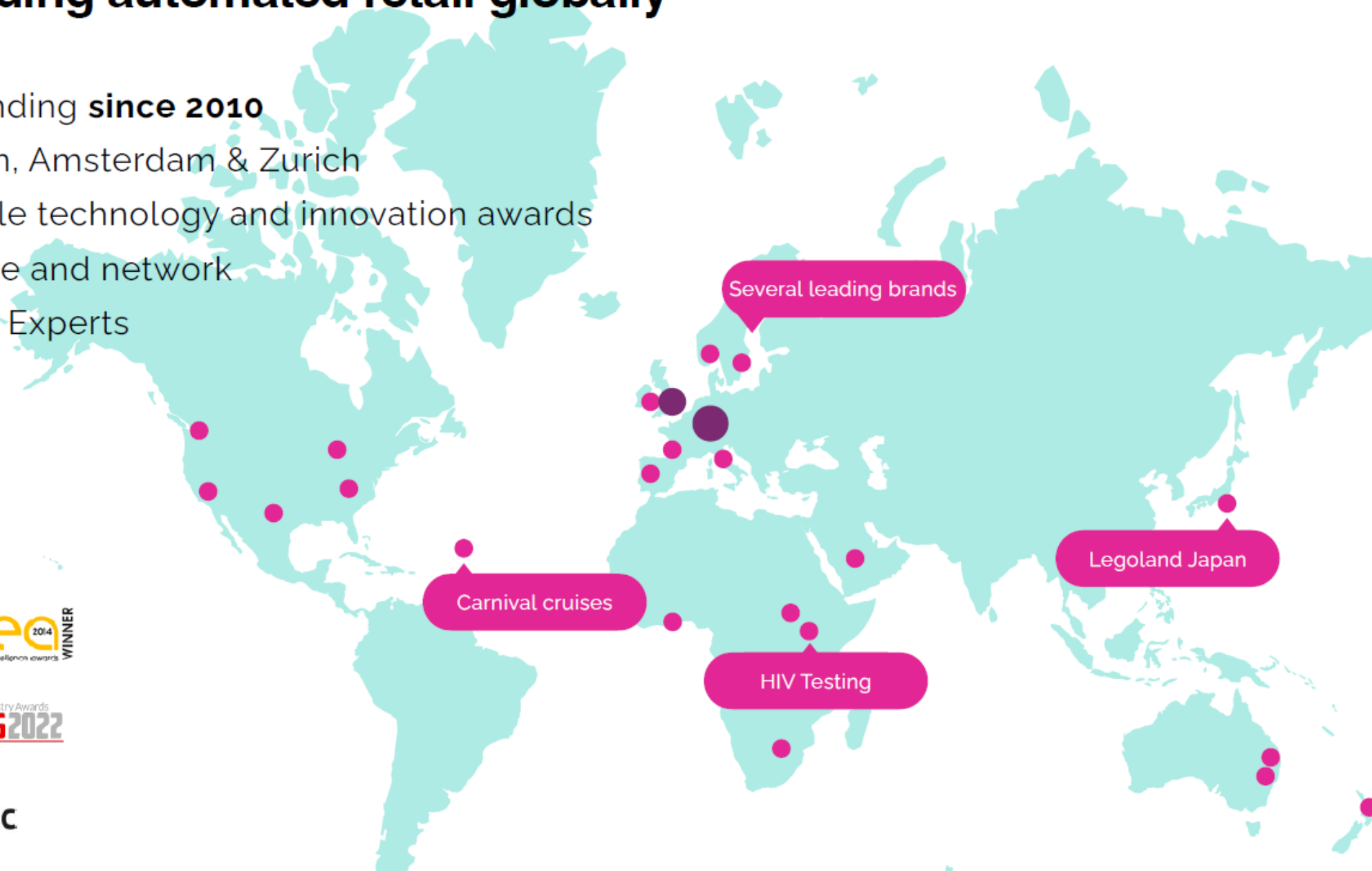
BDV Jahreshauptversammlung 2023



**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



# 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
- Notifications
- Customers
- Transfer Log
- Loyalty Schemes
- Gift 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              |



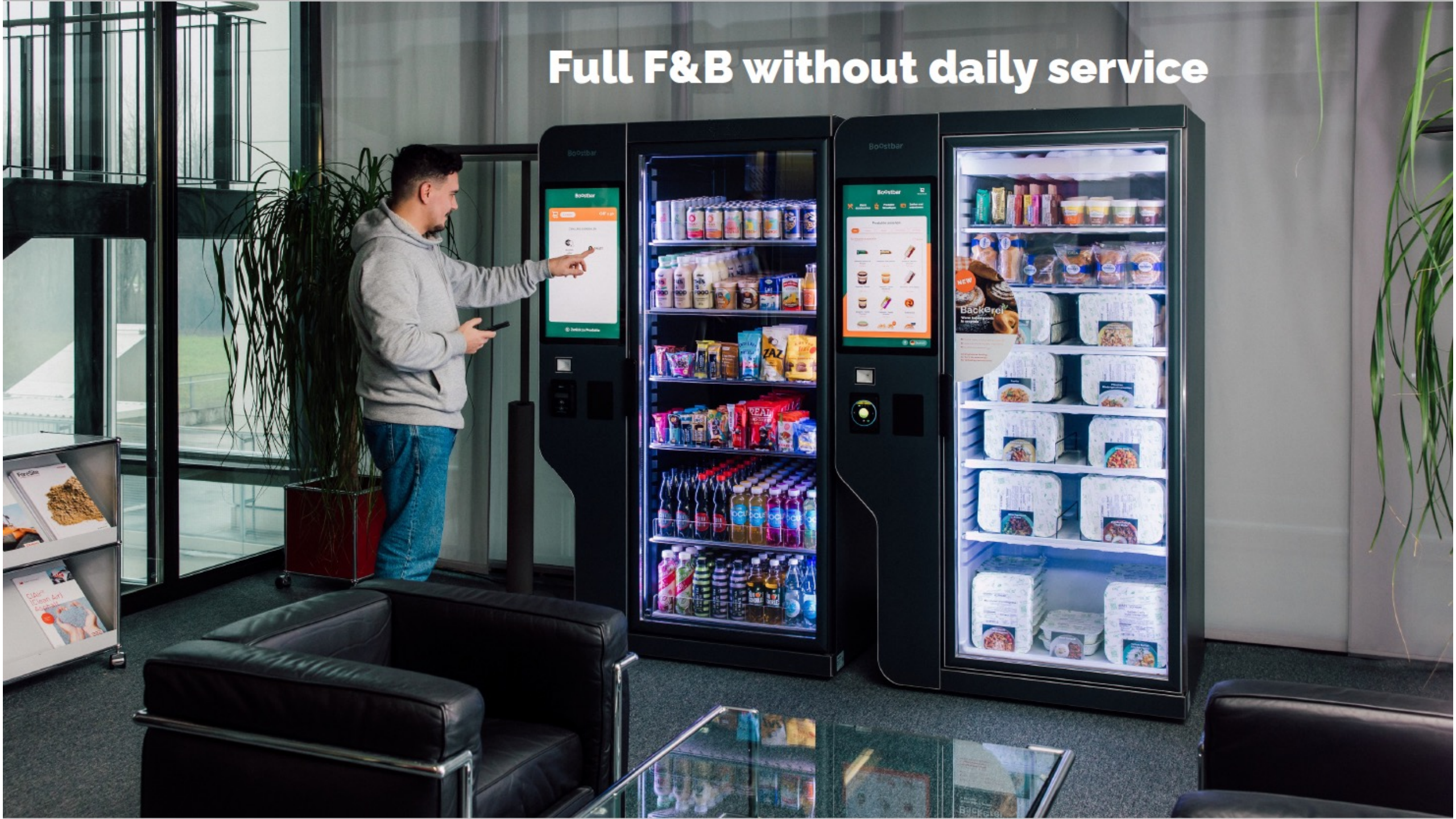
**Micromarkets**





**4 x Revenues**

# Full F&B without daily service



**YOUR BRAND HERE**

Choose your Classic Drinks

www.aeguana.com

8 READY

What can we get you today?

It's Hot

PUSH

PUSH

Premier Inn

Premier Inn

Buy all your travel essentials here

**Beyond Vending**  
incl age check

# Breaking good, Boosting better.

Questions? Get in touch:

[tijs@boostbar.ch](mailto:tijs@boostbar.ch)

+41765198520



[www.boostbar.ch](http://www.boostbar.ch)

**Boo**stbar



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.



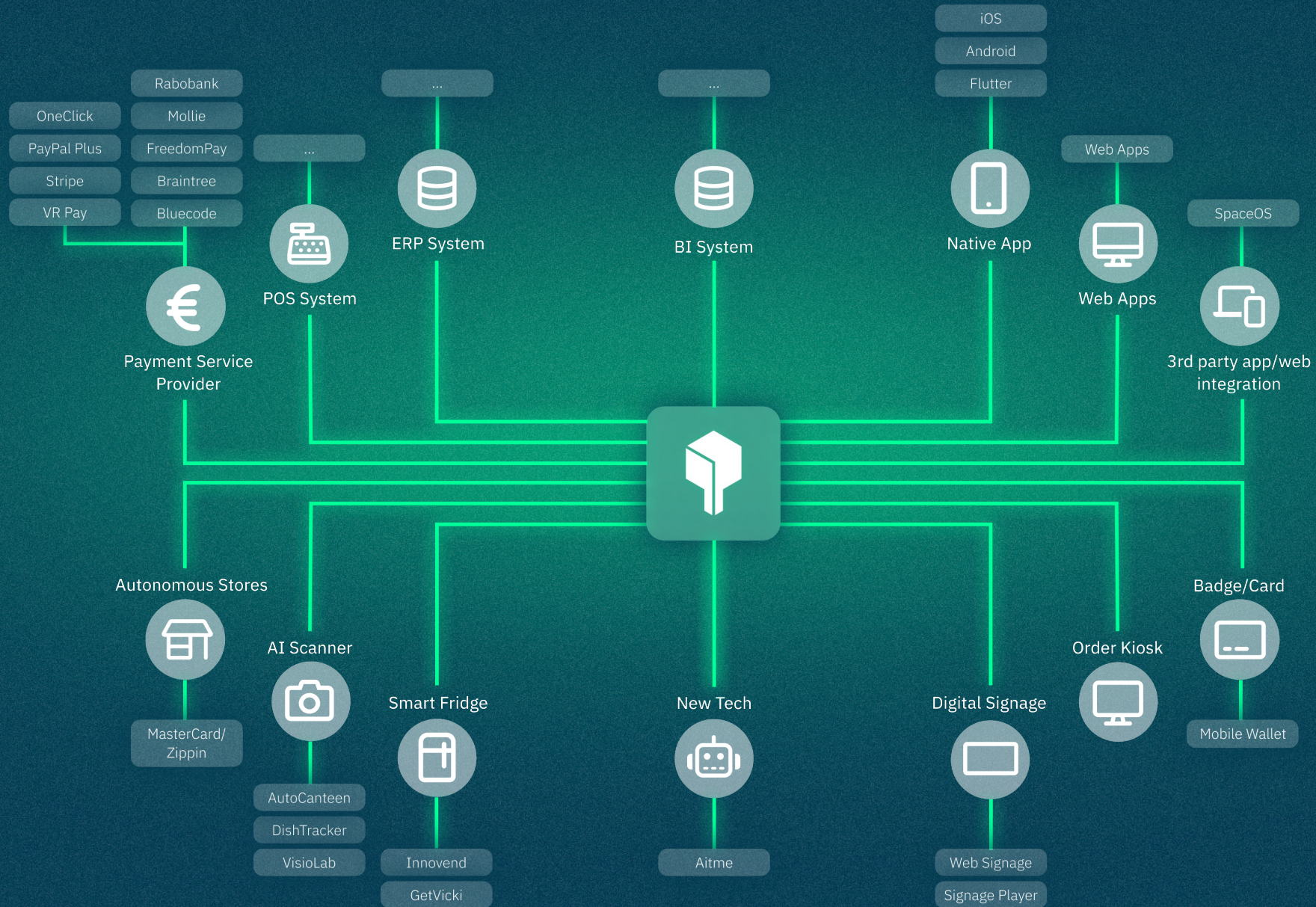


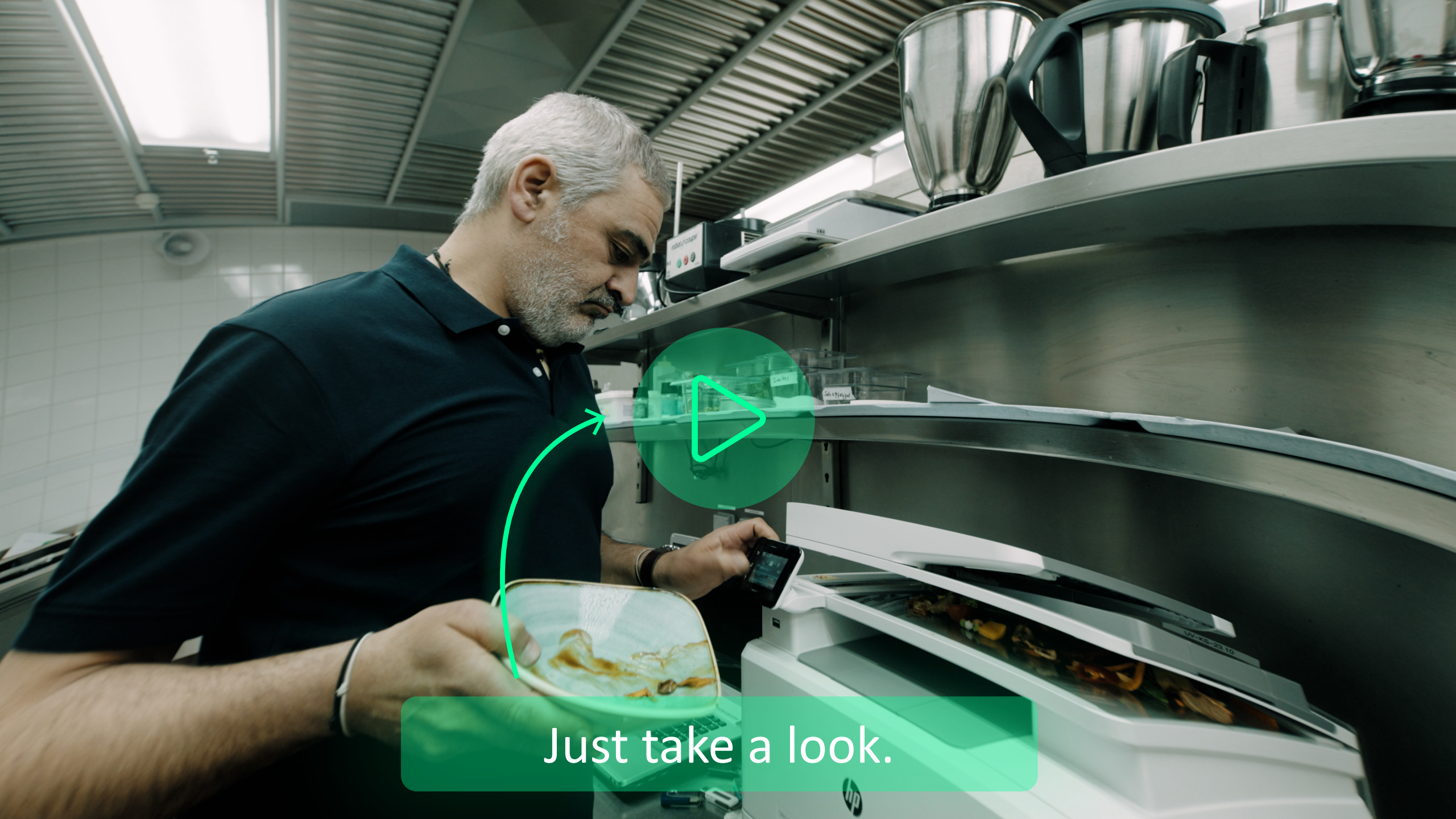
qnips

Responsibility.

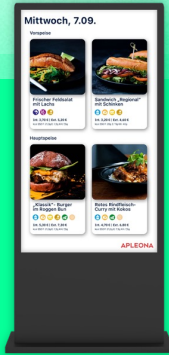
carbon neutral since 2022.

# WHAT QNIPS DOES.



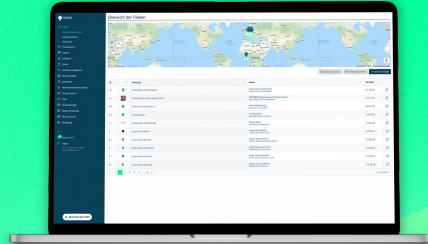


Just take a look.



## 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.



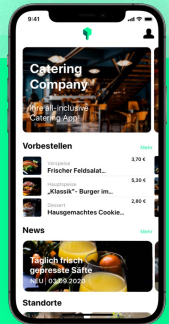
## ESL – E-Paper

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.



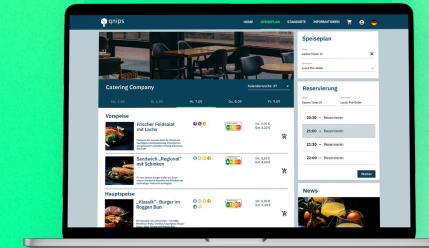
## Photo box

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](mailto:christian.bruetzel@qnips.io)  
+49 173 6237989



*LinkedIn*

