

# NOWOCZESNY VENDING Z CIEPŁYM POSIŁKIEM

Obiad 24/7 bez obsługi lokalu



## Co zyskuje Twój obiekt?

- ✓ Ciepły posiłek 24/7 – również w nocy i w weekendy
- ✓ Brak kosztów i obsługi personelu – zero zatowarowania i sprzątnia
- ✓ Urządzenia z nowoczesnym ekranem, bezgotówkowe, z szybkim podgrzewaniem w 60 sek.!
- ✓ Świeże posiłki z naszej kuchni, które smakują jak domowe obiady.
- ✓ Bezpieczne dla obiektu i jedzenia – monitoring + standardy HACCP



### Nasza kuchnia - jakość, którą czuć w smaku

- ✓ Dzięki Świeżym składnikom dbamy u smak, powtarzalność i rozsądną cenę
- ✓ Zróżnicowane dania - mięso, fit,

### Bezpieczeństwo i jakość – HACCP

- ✓ Monitoring temperatury 0-4°C z alertami
- ✓ Monitorowanie alarmów technicznych + diagnostyka urządzenia
- ✓ Pełna historia odarzeń, wsparcie

# Nowoczesny vending z ciepłym posiłkiem

## Posiłek 24/7 bez obsługi lokalu

Dla biurowców, centrów usług, szpitali i obiektów całodobowych (Kraków i okolice)

### Co zyskuje obiekt?

Szybki punkt gastronomiczny bez kolejek, bez personelu i bez „mokrej” infrastruktury kuchennej. Użytkownicy obiektu dostają pełnowartościowy, ciepły posiłek w kilka chwil – a Ty podnosisz atrakcyjność miejsca.

### Najważniejsze korzyści

- 24/7 dostępność posiłków (również w nocy i w weekendy)
- brak obsługi po stronie obiektu – zatowarowanie i serwis po naszej stronie
- intuicyjna obsługa na czytelnym ekranie dotykowym (wybór potraw, potwierdzenie, płatność, podgrzanie)
- szybkie podgrzanie: ok. 60 sekund – posiłek gotowy w moment
- bezkolejkowo: szybki wybór, płatność bezgotówkowa, podgrzanie i odbiór
- stała jakość i kontrola: monitoring temperatur, alarmy, logi (HACCP)
- brak uciążliwości zapachowych – w trakcie podgrzewania nie wydostają się zapachy na zewnątrz urządzenia

### Nasza kuchnia – jakość, którą czuć w smaku

- produkty dobrej jakości – stawiamy na świeżość i sprawdzonych dostawców
- zero „chemii” w podejściu: proste składki, naturalne smaki, bez udawania
- nowoczesne techniki przygotowania, żeby utrzymać powtarzalność i soczystość potraw
- ma być smacznie i uczciwie: solidny posiłek, który realnie syci

### Bezpieczeństwo i kontrola jakości (HACCP)

- tryb chłodniczy 0–4°C z ciągłym monitoringiem temperatury
- alarmy techniczne i temperaturowe + diagnostyka urządzenia
- historia zdarzeń i logi – wsparcie procedur HACCP
- zdalny podgląd stanu urządzenia (w zależności od modułów)

### Wymagania po stronie obiektu (konkret)

- powierzchnia: ok. 1,5 m<sup>2</sup>
- zasilanie: 230 V, moc do 4 kW
- zabezpieczenie: bezpiecznik 16 A
- gniazdo: zwykłe gniazdko w pobliżu urządzenia
- łączność: LAN lub Wi-Fi (zalecane dla płatności i monitoringu)
- dostęp serwisowy: w ustalonych godzinach

### Wdrożenie i obsługa – jak to działa w praktyce

Proces wdrożenia

- 1) Ustalamy lokalizację (ruch pieszki, godziny szczytu, dostęp do zasilania).
- 2) Montaż i uruchomienie urządzenia.
- 3) Start pilota: menu, ceny, harmonogram uzupełnień.
- 4) Optymalizacja: bestsellery, godziny sprzedaży, planowanie zatowarowania.

Co bierzemy na siebie

- przygotowanie i pakowanie posiłków
- zatowarowanie, rotację i kontrolę terminów
- utrzymanie czystości urządzenia (zewnętrznie i serwisowo)
- serwis techniczny (zdalnie + lokalny technik w razie potrzeby)
- monitorowanie działania (w zależności od modułów)

### Najczęstsze pytania

Czy to jest bezpieczne? Tak – kontrola temperatury, alarmy, logi oraz procedury HACCP.

Czy jest to uciążliwe dla obiektu? Nie – urządzenie nie generuje zapachów na zewnątrz w trakcie podgrzewania (brak „kuchennej woni” na korytarzu).  
Jakie są wymagania techniczne? Ok. 1,5 m<sup>2</sup>, zasilanie 230 V do 4 kW, bezpiecznik 16 A oraz łączność LAN/Wi-Fi.

Jak szybko klient dostaje posiłek? Typowy cykl podgrzania trwa ok. 60 sekund.

### Kontakt / następny krok

Proponuję krótką rozmowę i rekonesans miejsca. Przygotujemy ofertę na prostych zasadach: czynsz stały za udostępnienie miejsca.

Nano FF – Piotr Kierzyk

Tel.: 728 816 708 • E-mail:

starastajniahebdow@gmail.com