

VENDING

report

operating · horeca · coffee
deutschland · österreich · schweiz

Nachhaltigkeit und
Umweltschutz
... auch in der Selbstverpflegung



N&W ist Vorreiter der Branche, lesen Sie mehr
in unserem Company-Background ab Seite 32.

Neue Ideen zählen.

Firma Stüwer wurde bereits 1977 gegründet. Die 35 Mitarbeiter beschäftigen sich mit dem Operating im Raum Ulm und nun auch mit der eigenen Automatenentwicklung.

Wie kamen Sie auf die Idee, eigene Automaten zu entwickeln, was war der Anlass, Hintergrund? Schon immer lag es uns im Blut neue Ideen in die Tat umzusetzen. Wir werden ständig durch die Anforderungen unserer Kunden / Kollegen und Interessenten inspiriert. Es gibt noch die unterschiedlichsten Ideen. Durch die gute Zusammenarbeit mit den Automatenherstellern lassen sich viele Ideen durch Umbaumaßnahmen durchführen. So wird ein Spiralautomat versehen mit Software zu einem Werkzeugautomat oder ein Trommelautomat zu einer Medikamentenausgabe mit genauer Transaktionskontrolle.

Einige Kunden hatten uns darum gebeten, ein Menüvorbestellsystem zu entwickeln, welches so einfach und schnell wie möglich funktioniert. Gemeinsam mit denen, die das Gerät bedienen und die die Menüs vorbereiten, haben wir dies auf einfachste Weise entwickelt. Rein nach dem Motto, je einfacher, desto besser.



Zu Genussmenüs: Wie kam es zur Kooperation mit dem Unternehmen Dietz?

Zu diesem Thema haben wir uns sehr viele Gedanken gemacht. Jedoch die wichtigsten Punkte waren ganz klar die Funktionalität der Maschine und die Qualität der Menüs. Da die Firma Dietz in der gleichen Ortschaft ansässig ist wie wir und uns die hohe Qualität der Produkte schon immer überzeugt hat, war uns klar, dass dies der richtige Partner ist. Denn uns war klar, dass solch ein Projekt nur mit Menüs in der höchsten Qualitätsklasse eine Chance hat. Die Firma Dietz hat bereits viele DLG Auszeichnungen mit Ihren Menüs gewonnen. Dies kommt natürlich auch durch die traditionelle Zubereitung der Menüs. Hier werden Soßen noch aus den Knochen gezogen und die Waren aus der Region bezogen. Durch die eigene Metzgerei hat Dietz auch den besten Ausgangspunkt für einen spitzen Sauerbraten, Krustenschinken, ... Hier wird eben noch frisch gekocht wie in Omas Küche. Ohne Zusatzstoffe, Glutamate, E-Nummern Für uns war aber auch wichtig, dass es für



Herr Stefan Stüwer, Geschäftsführer.

den Operator einfach handelbar ist. Durch die Haltbarkeit von 28 Tagen und den Vorteil, dass es gekühlte Menüs sind, ist es einfach, die Logistik zum Automat zu händeln. Die 28-tägige Haltbarkeit kommt durch das Verpacken in einer Schutzgasatmosphäre.

Bitte nennen Sie uns ein paar Fakten zum Automaten selbst. Der Automat bereitet die Menüs innerhalb 2 Minuten heiß zu (450G). Über eine 2000 Watt starke Mikrowelle ist diese kurze Erhitzungszeit möglich. Es können theoretisch bis zu 22 verschiedene Menüs im Automat eingelagert werden, jedoch haben wir uns standardmäßig auf 9 geeinigt um die Kapazität zu erhöhen. Die Kapazität beträgt 88 Menüs. Über die Telemetrie sendet der Automat seine Abverkäufe und kann somit intelligent befüllt werden.





Herr Gerhold Stüwer, Geschäftsführer.

Für welche Stellplätze würden Sie diesen Automaten empfehlen, gerade in einer eher schwierigen Zeit? Auch hier kommen täglich neue Ideen. Hauptsächlich fragen Firmen für Schichtbetrieb, Firmen, wo sich keine Kantine lohnt, Krankenhäuser, Bürogebäude, Speditionen, ... an.

Zu Regiomat: Was war der Hintergrund zur Konzeption? Die Idee war unsere regionalen Produkte durch einen Automat zu präsentieren und verkaufen. Es gibt immer mehr Milchbauern, die bereits eine eigene

kleine Molkerei besitzen und noch echte Frischmilch vertreiben. Jedoch weiß das kaum einer. Aus dem Urlaub bringen wir die tollsten Spezialitäten mit und Zuhause wissen wir meist nicht, was bei uns als Spezialität gilt. Regionale Produkte gibt es in ganz Deutschland zur genüge.

Wie wird dieser Automat, dieses Konzept angenommen? Erfahrungswerte? Sehr Gut! Kinder gehen wieder Milch holen! Wir werden sehr häufig darauf angesprochen. Wir selbst betreiben einen Regiomat vor unserer Firma, wo unterschiedliche regionale Hersteller ihre Produkte einfüllen. Es gibt bei uns Eier, Butter, Käse, Wurst, Milch, Joghurt, Kaffee, Rapsöl, Honig, Nudeln, Müsliriegel und in Zukunft auch Grillfleisch.

Für welche Standorte empfehlen Sie den Regiomat? Ob Innenstadt, Wohngebiet oder im ländlichen Bereich, der Automat kommt überall gut an. Es entwickelt sich ein Regionalstolz.

Welche Chance haben Operator mit diesen Lösungen? Wir denken, dass jeder Operator



Genussmenüs nicht nur für jede Kantine.

für sich die Chance sieht. Beide Produkte machen uns sehr viel Spaß und zeigen neue Chancen für die Operator.

Weitere Informationen unter:
 Stüwer GmbH Automaten- und Service
 Lange Strasse 45 · 72535 Heroldstatt
 Tel. [+49] (0) 7389 / 480
 Fax. [+49] (0) 7389 / 702
 automaten@stuewer.de
 www.stuewer.de

Herzhafter Genuss für unterwegs und zum Picknick!

Barilla Wasa Deutschland GmbH
 Ettore-Bugatti-Str. 6-14 · 51149 Köln
 info-de@barilla-wasa.com