

Vending Star.

In dem zum zweiten Mal anlässlich einer EuVend durchgeführten Innovationswettbewerb "Vending Star" hat die Jury der Firma Stüwer Automaten und Service GmbH in Heroldstatt den Hauptpreis für das Konzept des "Genussautomaten" verliehen. Das Konzept besteht aus der Abgabe von Menüs, die von einer regionalen Großküche in traditioneller Weise zubereitet werden, durch einen Automaten, der bei einer Gesamtkapazität von 88 frischen Fertiggerichten dem Kunden innerhalb von maximal 130 Sekunden ein heißes Gericht zur Verfügung stellen kann. (VR wird über die Stüwer-Lösung noch gesondert berichten). Der "Vending Star 2009" wurde anlässlich der EuVend 2009 in Köln in den Geschäftsführern der Firma Stüwer, Gerhold Stüwer und Stefan Stüwer, durch BDV-Vorstandssprecher Michael Maurer und dem Hauptgeschäftsführer der Koelnmesse, Herrn Gerald Böse, überreicht.

Weitere Preisträger des Innovationswettbewerbs "Vending Star 2009" waren:

- Gruppe "Technische Geräte und Automaten": Table-Top-Heißgetränkautomat "Cino XS Grande" der Fa. Servomat Steigler
- Gruppe "Innovatives Produkt zur Abgabe bzw. Zubereitung aus Automaten": Landliebe – Milchmischgetränke der Fa. CAMPINA GmbH in speziell für Automaten entwickelten Schraubverschlussflaschen
- Gruppe „Hilfsmittel zur Optimierung des Betriebs von Vending-Automaten“: Brennstoffzelle als Energieversorgung für einen verbrauchsoptimierten Outdoor-Getränke- und Verpflegungsautomaten der Firma Sielaff Automatenbau.

Der Vending Start wird alle 2 Jahre verliehen und versteht sich als europäischer Akzent für Innovationen und Trends für Operator.