

Weltneuheit von Stüwer

## **Stüwer Vending-Innovation „CFresh“ wird auf der VENDTRA vorgestellt**

**Neue Automaten-Komplettlösung bietet warme Speisen für Catering, Gastronomie, Kantine und Co. rund um die Uhr +++ Innovativer Stüwer Mehrweg-Rückgabeautomat zum Patent angemeldet**

**Stüwer GmbH**  
Lange Straße 43-47  
D-72535 Heroldstatt

Telefon: +49 (0) 73 89 / 4 80  
E-Mail: [automaten@stuewer.de](mailto:automaten@stuewer.de)

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

**Heroldstatt, September 2021.** Ob im Büro, in der Schule oder im Krankenhaus: Ein herzhafter, warmer Imbiss oder ein süßer Snack sind als Zwischenmahlzeit essenziell. Dabei möchte allerdings niemand gern in der Mittags- oder Kaffeepause durch die Straßen laufen, um im Gedränge eine schnelle Mahlzeit zu finden. Auch die langen Schlangen in der Betriebskantine sind meist wenig Corona-konform. Hier sind innovative Lösungen gefragt. Auf der VENDTRA Messe, der Fach- und Einkaufsmesse der Automaten- und Kaffeewirtschaft, die von Mittwoch, den 29. September bis Donnerstag, 30. September 2021 in München stattfindet, präsentiert die Stüwer GmbH aus Heroldstatt / Baden-Württemberg mit dem Cateringkonzept „CFresh“ jetzt eine Weltneuheit als Komplettlösung für Catering, Gastronomie, Kantine und Click & Collect.

### **Erhitzungszeiten der Gerichte vorab programmierbar**

Egal, ob als Ergänzung zum Catering- und Gastronomie-Angebot oder als attraktive Alternative zur Kantine: Das aus mindestens drei flexibel erweiterbaren Modulen bestehende Stüwer Vending-Konzept „CFresh“ garantiert eine standort-unabhängige, kontaktlose Verpflegung und sorgt dafür, dass Kunden rund um die Uhr eine schnelle, warme Mahlzeit oder einen leckeren Snack zur Verfügung haben. Die Auswahl der vorhandenen Gerichte, die in nachhaltigen Mehrweg-To-Go-Verpackungen angeboten werden, wird den Kunden auf einem großflächigen Bildschirm des Volltouchautomaten präsentiert.

Nach dem Kauf des jeweiligen gekühlten oder tiefgekühlten Produkts befördert das eingebaute Liftsystem die Ware bruchsfest zum Ausgabefach. Im angeschlossenen Mikrowellenmodul können die Gerichte anschließend erwärmt werden. Der Clou: In dem mit einer Sprachsteuerung und einem Scanner ausgestatteten intelligenten Mikrowellenmodul lassen sich die Erhitzungszeiten der für den warmen Verzehr vorgesehenen Gerichte bereits vorab programmieren. So muss der Verbraucher nur noch seine Menüschele scannen und die optimale Garzeit ist schon hinterlegt. Für den Konsumenten bedeutet das: Produkt einkaufen, Menüschele in die Mikrowelle stellen, Start drücken und sofort genießen. Dabei funktioniert die Mikrowelle durch den vorausgehenden Scan nur beim Kauf von Produkten aus „CFresh“. Ob beim Kauf mit Bargeld oder bargeldlos über elektronische Zahlungssysteme bezahlt werden soll, kann der Automatenbetreiber frei entscheiden – beides ist problemlos möglich.

Abgerundet wird die Komplettlösung durch einen innovativen Rücknahmeautomaten für die Mehrweg-Menüschalen, der sich aktuell in der Patentanmeldung befindet. Je nach Größe und Anforderungen des Betriebs kann „CFresh“ modular zusammengestellt werden und fügt sich durch ein individuell gestaltetes Design perfekt in das Gesamtbild des Standorts.

„Wir freuen uns auf viele interessierte Fachbesucher in München, denen wir unsere Weltneuheit im Vending-Bereich vorstellen wollen. Mit unserem hochmodernen ‚CFresh‘-System bieten wir Catering-Anbietern, Gastronomen und Co. eine rund um die Uhr einsetzbare Komplettlösung, mit der sie ihren Kunden warme Speisen in nachhaltigen Mehrweg-Verpackungen an 365 Tagen im Jahr, 24 Stunden am Tag, anbieten können“, so Stefan Stüwer, Geschäftsführer der Stüwer GmbH.

**Stüwer GmbH**

Lange Straße 43-47  
D-72535 Heroldstatt

Telefon: +49 (0) 73 89 / 4 80

E-Mail: [automaten@stuewer.de](mailto:automaten@stuewer.de)

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

**Stüwer auf der VENDTRA 2021: Kleine Olympiahalle, Stand 072 /074**