

Automatisch gut.

REGIOMAT[®]
Backwaren

Suchen Sie nach neuen
Möglichkeiten der
Direktvermarktung?

Ihr REGIOMAT wartet – kontaktieren Sie uns!

Folgen Sie uns auf:



@ REGIOMAT

REGIOMAT[®]

Zeppelinstrasse 7, D-72535 Heroldstatt
Tel. +49 (0) 7389 90 868 0
E-Mail: automaten@stuewer.de

REGIOMAT[®] ist eine eingetragene Marke

STÜWER
ready to serve

www.regiomat.de

Automatisch gut.

REGIOMAT[®]
Backwaren



Frisch gebacken aus
Ihrer Lieblingsbäckerei!

STÜWER
ready to serve



Frische Backwarenvietfalt - mit dem REGIONMAT rund um die Uhr verfügbar!

Nachhaltigkeit

Bewusster Umgang mit Lebensmitteln

Nach Ladenschluss werden übriggebliebene, tagesfrische Backwaren oft entsorgt. Damit ist jetzt Schluss.

Mit dem REGIONMAT der neuesten Generation können Bäcker ihre leckeren Backwaren auch nach Ladenschluss verkaufen. Das freut nicht nur die Umwelt, da Lebensmittelabfälle vermieden werden, sondern auch den Bäcker, der seine Verkaufszeiten ohne Zwischenhandel erweitern kann. Nicht zuletzt profitiert auch der Kunde vom neuen Direktvertrieb.

Eine Win-win-Situation für alle Beteiligten: Brot, Brezel, Weckle... können jederzeit tagesfrisch gekauft werden. Damit trägt der REGIONMAT auch dazu bei, die Verfügbarkeit von Lebensmitteln in der jeweiligen Region zu erhöhen.



Vermarktung

Optimale Ergänzung zum Tagesgeschäft

Der REGIONMAT funktioniert auch hervorragend als Ergänzung zum Tagesgeschäft. Er kann besonders gut als alternative Filiale an weniger frequentierten Standorten eingesetzt werden. Auch in der Innenstadt, wo kein Platz für eine Bäckerei-Filiale ist, oder in Gemeinden, die händeringend nach Alternativen für die Grundversorgung suchen, ist er die perfekte Lösung.



Für die Bäckereien eröffnen sich neue Kundengruppen, die das Geschäft beleben. Auch für den Verbraucher liegen die Vorteile auf der Hand: Kurze Wege zu frischen Lebensmitteln, Verfügbarkeit rund um die Uhr und das in Bäckerqualität.



Flexibilität

Flexible Möglichkeiten für den Abverkauf

Brote, gemischte Brötchentüten oder auch Süßgebäck und Kuchen lassen sich aus dem REGIONMAT problemlos verkaufen.

Dank des modularen Innenaufbaus können die Fachhöhen und -breiten individuell an die Produkte angepasst werden. So wird eine höchstmögliche Kapazität im REGIONMAT erreicht.



Individualität

Modernste Technik und traditionelles Backwerk

Jeder REGIONMAT wird nach den Wünschen des Bäckers konfiguriert. Das beginnt beim Branding und endet bei den Bezahlmöglichkeiten am Automaten.

Dazwischen gibt es viele Optionen, aus denen Direktvermarkter wählen können. Dazu gehören auch Features wie Fernüberwachung durch Telemetrie sowie Frost- und UV-Schutz. Machen Sie Ihren REGIONMAT einzigartig!

► Technische Daten

Maße Regionat SL3+SZT/13

Höhe	183 cm (193cm*)
Breite	102 cm
Tiefe	105 cm
Gewicht	460 kg
Spannung	230 VAC/50 Hz

(*Höhe mit Transportfüßen)