

Mitarbeiterverpflegung: TIEFKÜHLAUTOMAT

TK-Automaten

Selbstbedienungskonzept mit
Tiefkühl-Automaten.

Für Ihre Mitarbeiter und Gäste.



A chef with a beard, wearing a white uniform and a green hat, is looking down at a plate of food. The background is slightly blurred, showing a kitchen setting. A large green circular graphic is overlaid on the image, containing the text.

Tiefkühlautomat in Kombination mit

HOFMANN^s

Von Hand gekocht.
Schonend tiefgefroren.
Geliefert!



SMARTE Minikantine.



- Wir bieten eine neue Variante des Tiefkühlautomaten.
- Full-Touchscreen-Automat mit Lift
- Vollintegrierte Online-Cloud Lösung zur Produkt-, Bild- und Preisverwaltung
- Cashless-Payment mit verschiedenen Lösungen von Bankomat-, Kreditkarte bis zu Mitarbeiterkarten oder unserer Bezahl-APP



SMARTE Minikantine.



*Mini
Kantine*
24/7

- Smart.Freezer als Alternative
- Waagenbasierte Technologie
- Vollintegrierte Online-Cloud Lösung für einfache Produktverwaltung und Befüllung
- Cashless-Payment über Bankomat-/Kreditkartenleser
- 12 – 15 verschiedene Produkte möglich



SMARTE Minikantine.



SMARTE Minikantine.



- Cloubasierte Verwaltung
- Produkte, Bilder und Preise per Fernwartung
- Bildschirmschoner als Video oder statisch
- Header frei gestaltbar
- Promotion und Aktionen
- Echtzeitüberwachung von Temperatur, Verkäufen, Beständen und Fehler-/Störungsmeldungen

SMARTE Minikantine.

Mieten, Kaufen, Leasen

- Versch. Varianten stehen zur Verfügung
 - Sorglos mieten inklusive Servicevertrag
 - Miete ohne Servicevertrag, Wartungen und Reparaturen nach Aufwand
 - Mietkauf
 - Leasing
 - Kauf
- Unkompliziert 3-Monate testen
 - 3-Monatstestphase (3 Monatsmieten + Aufstell- und Installationspauschle)
 - Nach der Testphase tritt der vereinbarte Vertrag in Kraft (Miete, Leasing, Kauf)

**Wir planen gerne
gemeinsam Ihre Umsetzung!
Profitieren Sie vom neuen
Verpflegungskonzept.**



Mini Kantine

www.minikantine.at