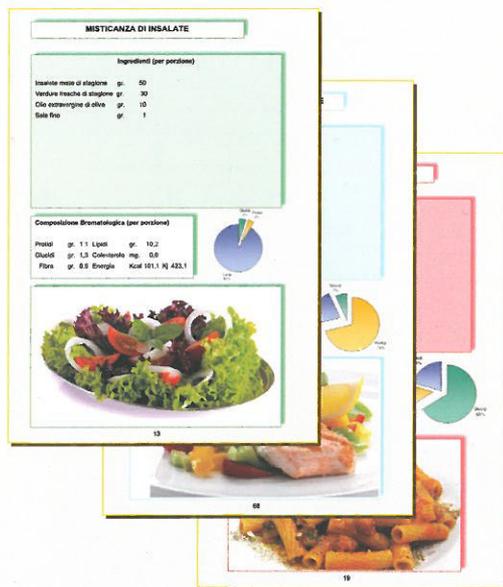


@Dining



Il Sistema è costituito da distributori automatici ottimizzati per la distribuzione di pasti completi e un software che gestisce le prenotazioni, interfacciabile ai sistemi aziendali.

@Dining sfrutta i vantaggi della mensa tradizionale e della distribuzione automatica eliminandone le criticità. Il servizio è:

- Flessibile

ha bisogno di poco spazio ed è in funzione a qualsiasi ora del giorno e della notte.

- Economico

rispetto alla mensa tradizionale permette un basso consumo energetico, drastica riduzione di personale addetto, ottimizzazione delle "comande" e riduzione degli sprechi.

- Semplice

evita le procedure igienico-sanitarie specifiche per le mense tradizionali assolate a monte dai distributori automatici e dagli alimenti confezionati.

- Proficuo

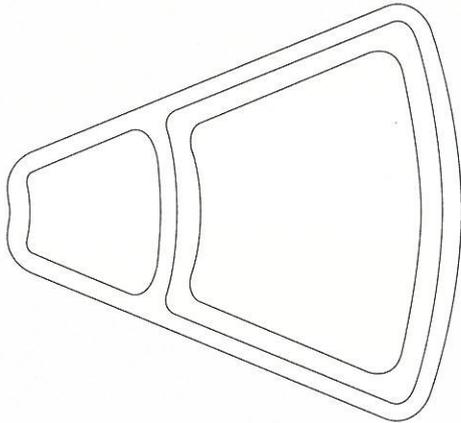
porta a profitto locazioni altrimenti in

passivo, allarga l'offerta di un servizio di mensa a realtà che per le loro caratteristiche ne sono tradizionalmente escluse.

- A 360 gradi

il sistema, progettato per la massima libertà della gestione, permette di usufruire di un sistema di preparazione e presentazione dei pasti pronti all'uso studiati appositamente per @Dining ottimizzandone gli spazi e le caratteristiche.

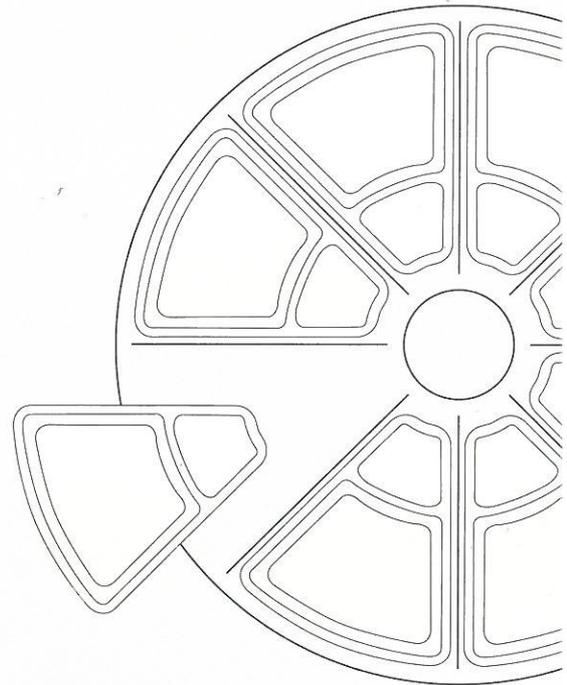
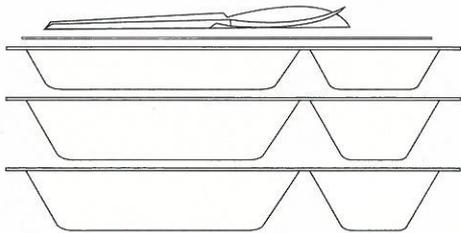
Un completamento dell'offerta chiavi in mano.



Per contenere i pasti, è stata realizzata un'apposita vaschetta per @Dining a forma trapezoidale per sfruttare al massimo lo scomparto del distributore.

Nello stesso spazio possono essere impilate fino a 3 vaschette, inoltre, trova posto una tovaglietta ripiegabile e il set posate-tovagliolo.

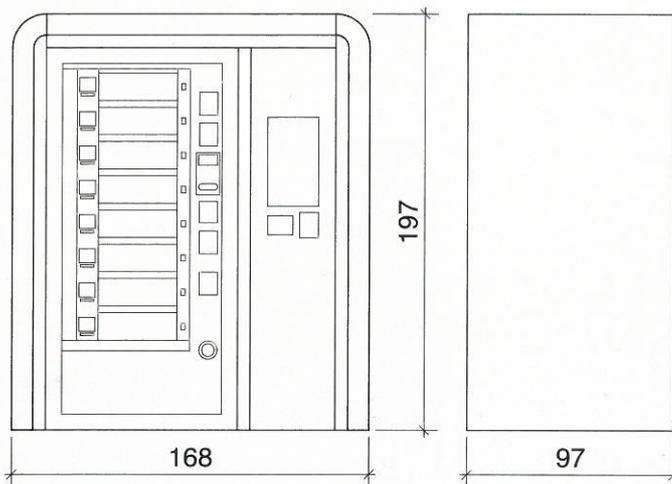
In questo modo si può offrire il massimo del prodotto nel minimo spazio garantendo i 64 pasti completi a distributore.



La configurazione base del sistema @Dining è composto da un totem dedicato alla gestione del sistema e da un distributore a piatti rotanti che gestisce fino a 64 pasti completi al giorno.

È possibile un'espansione del modulo base per soddisfare le esigenze di qualsiasi tipo di realtà.

Ogni configurazione ha la possibilità di utilizzare una Cover personalizzabile.



Dove?

In qualsiasi realtà che necessiti di un sistema mensa.

Lo sviluppo modulare garantisce da un minimo di 64 pasti giornalieri completi gestiti in poco più di 1 metro quadrato.

Come?

In base alle necessità viene ottimizzato e razionalizzato il sistema definendo la frequenza di prenotazione e rifornimento.

Cosa?

Il menù proposto può coprire l'intera

gamma di portate includendo eventuali esigenze particolari dettate da intolleranze o scelte alimentari.

Ogni Utente potrà quindi vedere sullo schermo le schede dei prodotti, gli ingredienti e i valori nutrizionali.

Quando?

Non ci sono limiti di tempo, il sistema è sempre a disposizione e quindi possibile lo scaglionamento nella giornata della pausa pranzo, gestire pasti notturni, o cestini d'asporto.

Scegli e prenota:

L'utente accreditato, tramite il terminale predisposto, consulta il menù e prenota quindi il pasto per uno o più giorni. Gli ordini, elaborati vengono evasi e il distributore viene rifornito e programmato alla distribuzione.

Ritira il pasto:

L'utente, riconosciuto dal sistema, viene abilitato a ritirare il pasto programmato per quel giorno.

L'alimento opportunamente scaldato o condito è pronto al consumo.