

# @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

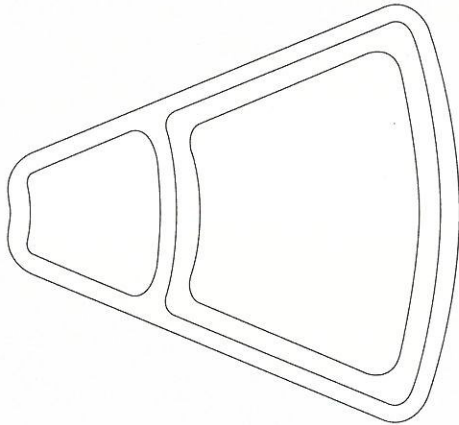
porta a profitto locazioni altrimenti in

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.

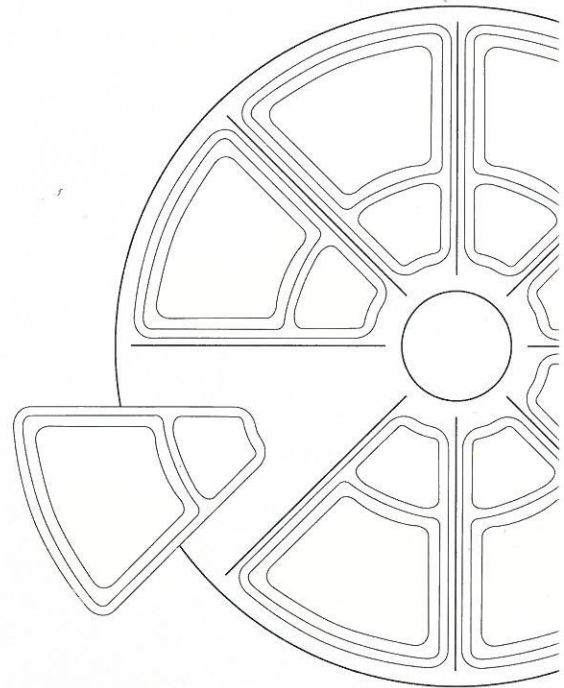
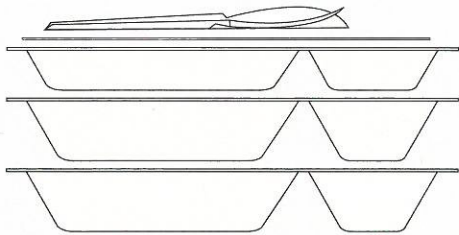
Un completamento dell'offerta chiavi in mano.



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.

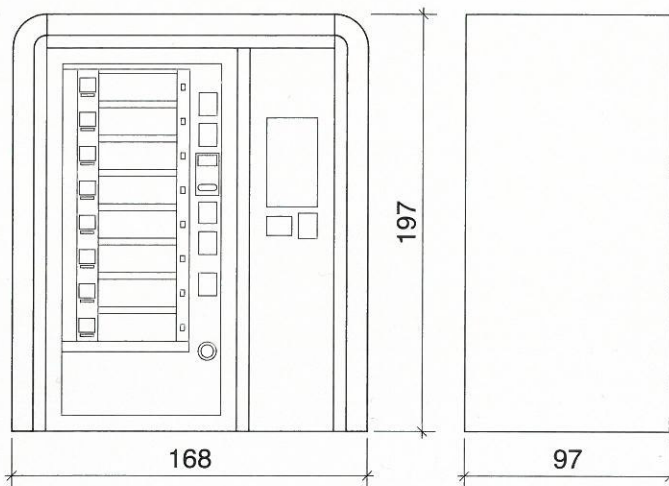
In questo modo si può offrire il massimo del prodotto nel minimo spazio garantendo i 64 pasti completi a distributore.



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.