

## NIEUWSBERICHT

### Unieke Caterer vindt zijn weg ook naar grote organisaties

**Nieuwkoop, 15 mei 2009 – ABN AMRO, HTM, KLM en UWV maakten de afgelopen weken de keuze voor de Caterer van Meal Company. Deze unieke oplossing van Nederlandse makelij geeft hen de mogelijkheid 24/7 onbemand een goed cateringassortiment aan te bieden aan medewerkers en bezoekers. Kleine organisaties kiezen voor de Caterer, veelal ter vervanging van hun bestaande bemande catering, grote organisaties kiezen voornamelijk voor de Caterer ter aanvulling van bestaande bedrijfsrestaurantvoorzieningen.**

De nieuwe klanten wensen allen de bestaande dienstverlening naar medewerkers en bezoekers uit te breiden in aanvulling op de aanwezige bemande catering. Zij gaan gebruik maken van de Caterer, dé oplossing waarbij 24/7 een uitgebreid cateringassortiment ter beschikking staat.

**De Caterer** is een uitstekende aanvulling op de huidige dienstverlening om kleine locaties of grotere locaties 24/7 te ondersteunen met een gezond cateringaanbod, altijd en snel beschikbaar.

#### **HTM tekent contract voor 3 jaar met Meal Company**

HTM testte de Caterer in een pilot gedurende 12 maanden met succes. De 250-300 medewerkers van de remise in Scheveningen maken 24 uur per dag naar alle tevredenheid gebruik van de Caterer. Na een proefjaar heeft HTM na interne evaluatie besloten om het contract te continueren met drie jaar daar het voldoet aan de eisen/wensen van de medewerkers van de remise Scheveningen.



Ondertekening contract: v.l.n.r. Caroline van den Bosch en Paul Krutzen (Meal Company) en Ali Zouali en Madhu Sampasting (HTM).

### Waardevolle aanvulling op de bemande catering

*UWV betrok onlangs een nieuwe locatie in Eindhoven aan de Paulus Petersstraat. Hier werken zo'n 300 medewerkers. Dit is tegenover de grote locatie aan de Boschdijk waar het grootste deel van de UWV-ers in Eindhoven werkzaam is en waar ISS Catering Services actief is in het bedrijfsrestaurant.*

Bij de opening van het nieuwe pand kwam in de gesprekken tussen UWV en ISS onder andere de vraag op voor de invulling van de catering van de nieuwe locatie. UWV wil ervaring opdoen met alternatieve cateringmogelijkheden voor kleine locaties. Frank Baas, operationeel verantwoordelijk voor UWV vanuit ISS Catering Services, introduceerde de Caterer van Meal Company. Deze gekoelde selfservice cateringwand biedt plaats aan warme en koude producten die desgewenst opgewarmd kunnen worden in één van de ingebouwde magnetrons. Paul van Gassel, UWV facilitair manager

voor de regio Zuidoost, is blij met deze oplossing. De keus viel op de Caterer omdat hij gedurende de hele dag medewerkers in hun wensen kan voorzien. 'Hiermee bieden we extra service aan onze medewerkers die nu niet meer het kantoor uit hoeven om hun lunch of tussendoortje te halen.'

De Caterer is ontwikkeld door het Nederlandse bedrijf Meal Company uit Nieuwkoop dat de eerste Caterer in september 2006 plaatste bij Deli XL op het hoofdkantoor in Ede. Inmiddels staan er 25 wanden in de markt bij onder meer productiebedrijven, kantoorlocaties en ziekenhuizen. De Caterer is een goede oplossing met een volledig cateringassortiment voor kleinere locaties waar bemande catering niet altijd rendabel te maken is.

De werking van de machine is eenvoudig. Het beeldscherm toont foto's van de aanwezige gerechten en geeft de gebruikers



informatie over het product. Na het kiezen van het gewenste product, volgt de betaling die zowel contant, per chipknip of magneetkaart kan. Een artikel wordt binnen tien seconden verstrekt, waarna deze in een van de ingebouwde magnetrons kan worden opgewarmd. De opwarmtijd van een koelverse maaltijd ligt tussen

anderhalf en drie minuten. Door de opstelling van meerdere magnetrons kan de Caterer diverse gebruikers tegelijk bedienen.

#### Lage derving

Wanneer de ultieme datum van de in de Caterer aanwezige producten nadert, prijst hij deze automatisch af en vermeldt ze apart op het scherm als aanbieding. Van den Bosch van Meal Company: 'Dat de Caterer de houdbaarheid in de gaten houdt, is echt uniek. Hierdoor is de derving erg laag, minder dan vijf procent. Voor andere automaten die met vers werken en die niet over deze voorziening beschikken, is een dervingpercentage van 20 tot 30 procent heel normaal.'

Producten die ondanks het lagere tarief niet worden geselecteerd en over de houdbaarheidsdatum raken, worden door de Caterer niet uitgegeven.