

NIEUWSBERICHT

UMC Utrecht kiest voor Mini-Caterer van Meal Company Mini-Caterer brengt onbemande catering naar kleine locaties

Nieuwkoop, 27 augustus 2009 – Meal Company kondigt de beschikbaarheid aan van de Mini-Caterer, een unieke oplossing voor onder meer kleine locaties, scholen en ziekenhuizen, om 24/7 een goed cateringassortiment beschikbaar te hebben.

Gelijk met de aankondiging van dit nieuwe product, maakt UMC Utrecht bekend als eerste de Mini-Caterer in gebruik te gaan nemen voor een gevarieerd voedingsaanbod voor haar medewerkers op de Intensive Care.

Clustermanager voeding **Jan de Bruin** van het **UMC Utrecht** geeft aan waarom zij deze keuze maakten:

"In het nieuwe state of the art IC Centrum willen wij graag apparatuur hebben die aan onze ambities beantwoordt. Met de Mini-Caterer denken wij een goed concept neer te zetten dat is afgestemd op de behoefte en wensen in relatie tot het aantal gebruikers, vandaar de Mini variant. De mogelijkheden van de Mini-Caterer bieden ons alle mogelijkheden een gevarieerd aanbod te presenteren. Met de klant zullen we ook met vaste regelmaat het assortiment bespreken en waar nodig variaties aanbrengeen.

De mogelijkheid om 24 uur per dag een foodvoorziening ter beschikking te hebben is erg servicegericht en behoort bij de invulling die het facilitair bedrijf van het UMC Utrecht hieraan wil geven".



De Caterer van Meal Company is dit jaar 3 jaar op de Nederlandse markt beschikbaar. Nadat de eerste klant Deli XL in september 2006 de keuze maakte, in aanvulling op haar bemande restaurant, voor deze self service oplossing heeft de Caterer zijn weg gevonden naar een groot aantal grote- en kleine organisaties. Vraag ontstond uit de markt voor een kleinere Caterer met een kleiner ruimtebeslag. Meal Company annonceert daarom nu de Mini-Caterer welke per direct beschikbaar is.

De Mini-Caterer heeft een **gelijke functionaliteit** als de bestaande Caterer zoals:

- een breed en diep assortiment waaronder maaltijden, sandwiches, soepen, desserts, drinks en snacks
- actief THT beheer
- automatisch afprijzen voor lage derving
- online realtime rapportages van verkopen, derving, storingen e.d.
- 24/7 support op afstand
- look-and-feel klantspecifiek
- voorgeprogrammeerde magnetroncodes voor eenvoudige bediening

De belangrijkste **verschillen** ten opzichte van de Basic Caterer zijn:

- 24 in plaats van 32 verkoopsluizen
- geen voorraadruimte
- kleinere footprint
- lagere koop- en huurprijzen

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.

Voor meer informatie over de Caterer neem graag contact met ons op of zie: www.mealcompany.com
Met vriendelijke groet, Paul Krutzen Meal Company tel. (0172) 52 52 28 info@mealcompany.com