

NIEUWSBERICHT

Mini-Caterer brengt catering naar vele locaties

Nieuwkoop, 7 juni 2010 – Sinds kort maken de medewerkers van het splinternieuwe Intensive Care centrum van het UMC Utrecht gebruik van de faciliteiten van de Mini-Caterer. Ook sociale werkvoorziening Pantar in Amsterdam, ICT dienstverlener NetApp in Amsterdam en Politie Amsterdam-Amstelland maakten de afgelopen weken de keuze voor de onbemande cateringvoorziening de 'Mini-Caterer' van Meal Company. Hiermee is er ook een vers assortiment, 24/7 direct beschikbaar op deze locaties.



Nieuwe installaties van de Mini Caterer

De Caterer: voor grote en kleinere trek

Vanaf de introductie in 2006 is de Caterer van het Nederlandse bedrijf Meal Company een groot succes. Steeds meer organisaties, waaronder grote bedrijven als ABN AMRO, KLM en UWV, kiezen voor deze handige automaat waarmee medewerkers en bezoekers 24/7 een goed cateringassortiment tot hun beschikking hebben. Goed voorbeeld doet goed volgen en dus is er nu een mini-versie van deze succesvolle maaltijdverstrekker op de markt.

In 2006 was Deli XL de eerste organisatie die de Caterer van Meal Company in huis haalde. Inmiddels serveert de slimme automaat bij tal van organisaties een keur aan maaltijden, snacks, sandwiches en dranken. Kleine organisaties kiezen met name voor de Caterer ter vervanging van de bemande catering en grote organisaties kiezen de Caterer juist ter aanvulling van de bestaande bedrijfsrestaurantvoorziening. Want met deze automaat is een gezond cateringaanbod ook buiten de reguliere openingstijden van het bedrijfsrestaurant binnen ieders handbereik.

Mini-Caterer: ideaal voor kleinere organisaties

Met de kleinere versie van de Caterer komt Meal Company tegemoet aan een stijgende vraag vanuit de markt. "Voor organisaties met minder dan 100 medewerkers heeft deze mini-Caterer met 32 in plaats van de reguliere 48 verschillende producten meer dan genoeg ruimte om een gevarieerd assortiment aan te bieden. Doordat we op ruimte hebben bespaard heeft deze kleine versie geen ruimte voor opslag, maar verder werkt het apparaat precies hetzelfde als de grote broer: een product kiezen en indien nodig de code invoeren in de geïntegreerde magnetron die vervolgens precies weet hoe lang het gerecht verwarmd moet worden", aldus Paul Krutzen van Meal Company.

Voor meer informatie: www.mealcompany.com, tel.: (0172) 52 52 28. ■

