

# AUTOMATEN FÜR GETRÄNKE UND SNACKS

## Umsatz ohne Personalaufwand

Sie können wählen zwischen Indoor- und Outdoor-Automaten und verschiedenen Bezahlmöglichkeiten – von eigenen Automatenmünzen über Bargeld bis hin zum bargeldlosen Chip.

## Selfservice rund um die Uhr

In der Hotellerie zeichnet sich bereits der Trend ab, als Alternative die Mini-Bar-Kühlschränke auf jedem Zimmer durch einen Automaten zu ersetzen. Das verringert nicht nur die Investitions-, sondern auch die laufenden Energiekosten. Außerdem sind Verluste durch nicht gebuchte/fakturierte Ware ausgeschlossen. Dafür findet der Kunde eine breitere und auch frischere Auswahl.

## Der Betrieb

Bei den Automaten wird im Betrieb zwischen Full- und Teil-Operator unterschieden.

- Full Operator: Gerät, Produkt und Preis sind vom Betreiber (Automatenfirma) vorgegeben, der auch um die Befüllung zuständig ist. Der Gastronom erhält eine Entschädigung für die Standortnutzung.
- Teil Operator: Gerät, Produkt und Preis werden vom Gastronomen vorgegeben, der auch für die Befüllung sorgt.

Getreu unserem Leitsatz „Das Beste für die Gastronomie“ unterstützen wir Sie als Teil-Operator. Damit bleiben Auswahl, Preisgestaltung und der betriebswirtschaftliche Vorteil Ihnen als Gastronom und Betreiber.

Mit Transgourmet verfügen Sie somit über beste Einkaufskonditionen sowohl für die Ware als auch für die Automaten inklusive Servicierung, Wartung und Störungsdienst, den wir national abdecken können.

## Der Geräte

### 1. Volltür-Getränke-Schacht-Automat (KELI 256-7)

Kompaktes Gerät mit voller Türe, die für Werbeflächen genutzt werden kann. Aufgrund der Bauweise ist es sowohl in der Herstellung als auch bei dem Energieverbrauch kostengünstiger als die Variante mit Glastüren.

### 2. Glasfront-Getränke-Automat (G-Drink)

Anstelle einer Volltüre verfügt dieser Getränkeautomat über eine Glasfront, die eine attraktive Produktpräsentation ermöglicht. Lt. Studien lassen sich dadurch rd. 20 % Mehrumsatz im Vergleich zum Volltür-Automaten erzielen. Beim Auswerfen wird das Produkt ähnlich wie bei einer Pistole nachgedrückt. Dieses System spart zwar Platz, ist jedoch nicht so geeignet für sensiblere Produkte wie Schnitten oder Riegel.

### 3. Glasfront-Snack(aber auch Getränke)-Automat (G-Snack)

Hier erfolgt der Produktauswurf über Spiralen, die die Waren „einklemmen“ und „zerstörungsfrei“ ausgegeben. Dieses Mehr an Technik benötigt rd. 20 % mehr Platz.

#### 4. Kaffee-Automaten

Bei Kaffee wird zwischen Standgeräten und Table-Top-Geräten (Brio Up), die sich ideal in das Interieur des Kunden integrieren lassen, unterschieden. Weiters gibt es Geräte, die frisch mahlen (Krea Touch), und Geräte, die auf Instant-Produkte (Kikko In) setzen, sowie Geräte mit Becherausgabe oder zur Befüllung von edlem Porzellan, was gerade im Frühstücksbereich zu empfehlen ist. Für eine genaue Bedarfsanalyse und ausführliche Beratung steht Ihnen unser Techniker jederzeit zur Verfügung.

### Die Snack-Befüllung









Es gibt keine Empfehlung. Alles, was nicht kleiner als 4 x 4 cm und nicht größer als 30 x 30 cm ist, kann ausgegeben werden.

### Die Lieferzeit

Bei allen Automaten beträgt die Lieferzeit rund eine Kalenderwoche.

### Die Einstellung

Preis- und Produkteinstellung erfolgen im Zuge der Inbetriebnahme. Der Kundendienst erhält auch eine Einschulung für die Änderung von Preisen. Die Korrektur von Preisen ist per Telefon möglich und gratis. Sind Produktgrößen zu verändern und werden neue Spiralen gebraucht, muss diese Arbeiten ein Techniker vor Ort durchführen.

	Vendo Getränke Standgerät Keli-Design SVE256-7	SAP Art. 9001456 183 x 101 x 75 mm 295 kg Gerät ohne Befüllung 750 Watt 230 V/50 Hz		Necta Kikko Standgerät mit Becherwerk Instant	SAP Art. 9001641 1700 x 540 x 690 mm 115 kg Gerät ohne Befüllung 1850 Watt 230 V/50 Hz
	Vendo Getränke Standgerät G-Drink Design 6 DV6	SAP Art. 9001242 1830x 940 x 845 mm 295 kg Gerät ohne Befüllung 800 Watt 230 V/50 Hz		Necta Opera ES Standgerät mit Becherwerk Ganze Bohne	SAP Art.9001643 1830 x 600 x 740 mm 127 kg Gerät ohne Befüllung 1850 Watt 230 V/50 Hz
	Vendo Getränke Standgerät G-Drink Design 9 DV9	SAP Art. 9001243 1830 x 1215 x 845 mm 345 kg Gerät ohne Befüllung 800 Watt 230 V/50 Hz		Necta Korinto IN Tabletopgerät ohne Becherwerk Instant	SAP Art. 9001642 715 x 330 x 530 mm 33 kg Gerät ohne Befüllung 1850 Watt 230 V/50 Hz
	Vendo Snack & Getränke Standgerät G-Snack Design XL Master, SDX	SAP Art. 9001633 1830 x 1125 x 845 mm 340 kg Gerät ohne Befüllung 600 Watt 230 V/50 Hz		Necta Krea Touch Tabletopgerät ohne Becherwerk Ganze Bohne	SAP Art. 9001644 750 x 410 x 564 mm 42 kg Gerät ohne Befüllung 1850 Watt 230 V/50 Hz
	Necta Solista Tabletopgerät mit Becherwerk Ganze Bohne	SAP Art. 9001645 750 x 410 x 564 mm 42 kg Gerät ohne Befüllung 1850 Watt 230 V/50 Hz		Necta Kalea Frischmilch Tabletopgerät ohne Becherwerk Ganze Bohne	SAP Art. 9001646 750 x 380 x 600 mm 48 kg Gerät ohne Befüllung 1850 Watt 230 V/50 Hz