

Gekühltes Abholsystem



Das Frischebox-System von Nordcap kühlt Lebensmittel und Produkte 24/7 und ist ein ideales Abholsystem / Foto: Nordcap

Bei dem neuen 24/7 Abholsystem von NordCap handelt es sich um ein Frischebox-System, mit dem Unternehmen aus der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung ihre gekühlten Produkte rund um die Uhr hygienisch, lebensmittelecht und einbruchssicher Verbrauchern anbieten können. Damit reagiert das Unternehmen auf Trends wie die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und das flexible Konsumverhalten der Verbraucher von heute.

Das gekühlte Frischebox-System besitzt acht bis 14 modulare Fächer, die mit einem virtuellen Reservierungsmodul (Viresmo) einfach mit einer Website oder einem Webshop verknüpft werden können. Dieses intelligente Sammelsystem *on demand* funktioniert wie folgt: Kunden bestellen online eine gekühlte Mahlzeit, Lebensmittel oder Getränke. Sie erhalten einen Code, der mit dem System verknüpft ist. Damit öffnet die Kundschaft die entsprechende Frischebox. Die Bestellung kann dann rund um die Uhr zu einem passenden Zeitpunkt abgeholt werden.

Öffnungszeiten verlängern und Umsatz steigern

Darüber hinaus verfügt das Sammelsystem über das smarte Vending-App-Tool Woyti, das sich beispielsweise für Foodservice-Unternehmen eignet, die To-Go-Produkte anbieten. Sie können Ihre Öffnungszeiten verlängern und auf Überproduktionen reagieren, indem sie frische Produkte anbieten, die übriggeblieben sind. Auf diese Weise können Verbraucher die Verfügbarkeit und die Lebensmittelinformationen online von überall aus einsehen und auf Wunsch die Produkte reservieren, erklärt NordCap Marketingleiter Kai Fischer. Betreiber

können die Bestellungen in Zeiten geringerer Auslastung vorbereiten und zeitunabhängig ihren Umsatz steigern.

Die Frischebox bietet auch eine Lösung für die Betriebsverpflegung und den institutionellen Bereich. In Betrieben, in denen rund um die Uhr gearbeitet wird, kann man ganz einfach eine gekühlte Mahlzeit für die Nachtschicht nach den persönlichen (Ernährungs-)Wünschen des Verbrauchers in der Frischebox bereitstellen. Diese können die Mitarbeiter mit einer Mikrowelle selbst erhitzen. Dafür muss das Betriebsrestaurant nicht geöffnet bleiben, fasst Fischer die Vorteile in diesem Bereich zusammen.

Die Frischebox versus Warenautomaten

Die Frischebox bietet weitaus mehr als zum Beispiel ein herkömmlicher Warenautomat. Es ist kein Bargeld notwendig, das volle Sortiment ist verfügbar, der Einkauf erfolgt geplant und der Kunde ist bekannt. Im Gegensatz zu einem Warenautomaten kann die Frischebox auch bei hohen Temperaturen draußen stehen, die gelagerten Produkte müssen nicht gekennzeichnet werden und verfärben sich nicht.

Außerdem knüpft das virtuelle Reservierungsmodul an Trends wie personalisiertes Essen, Digitalisierung und den Wunsch nach jederzeit verfügbaren und gesunden Mahlzeiten junger Konsumenten an. Die jüngere Generation ist Meal Prep Fatigue und möchte trotzdem gesunde Mahlzeiten zu sich nehmen. Diese finden sie bei Frischwarenspezialisten, der Gastronomie, Metzgereien und Caterern. Mit der Frischebox reagieren Unternehmer perfekt auf diesen Trend, so Fischer.