**Szykuje się rewolucja w żywieniu pracowników?**

**Pełnowartościowy, świeży i gorący obiad z... automatu vendingowego, bezobsługowo zaserwowany nawet dla 100 osób jednocześnie w zaledwie 10 minut? A na dodatek w firmie? Brzmi jak sciene fiction, ale nim nie jest. Należąca do czołówki polskich firm vendingowych – pochodząca z Białegostoku spółka Ideal Group - zakończyła już prace nad wdrożeniem przełomowego projektu, który ma szansę zrewolucjonizować rynek zbiorowego żywienia pracowników.**

Koncept pod nazwą Ideal Bistro - bo o nim mowa - wykorzystuje autorską, innowacyjną technologię pay2vend, sprawdzoną m.in. w projekcie automatów ze zdrowymi przekąskami dla uczniów - „Zdrowe Kieszonkowe”.

Dotychczas maszyny vendingowe kojarzyły się raczej ze sprzedażą zimnych lub gorących napojów i przekąsek. Obserwując i badając rynek, należąca do czołówki innowacyjnych firm z północno – wschodniej Polski - Ideal Group wpadła na pomysł niestandardowego wykorzystania automatów sprzedażowych na dużo szerszą skalę, głównie w zakładach pracy.

*- Z naszych badań rynkowych wynika, że w przedsiębiorstwach istnieje problem żywienia pracowników. Dotyczy to znacznej części podmiotów, szczególnie dużych i średnich. - mówi Andrzej Nartowicz, prezes Ideal Group. - Przyczyn tego stanu rzeczy jest wiele. Niedostateczna ilość kantyn, ograniczenia logistyczne związane z ich organizacją, brak dostępu do pełnowartościowych posiłków w okolicy lub cateringu. Dzięki Foodomatom, jesteśmy w stanie zaproponować nowatorskie rozwiązanie, które jest odpowiedzią na bolączki w tym zakresie.*

Koncepcja sprowadza się do połączenia trzech elementów - specjalnego automatu (tzw. Foodomat), który wydaje pracownikowi zamówiony wcześniej posiłek, z systemem płatności bezgotówkowych pay2vend oraz dostawcą posiłków – restauracjami lub firmami cateringowymi. Sercem technologii jest platforma internetowa, po zalogowaniu się do której pracownik może zaplanować posiłki na kolejne dni. Docelowo zarządzanie posiłkami odbywać się będzie poprzez aplikację mobilną. Ograniczeniem jest w zasadzie tylko gust i preferencje konsumenta.

O określonej porze do automatu dostarczane są zamówione posiłki (np. zestawy obiadowe, sałatki, inne), które pracownicy odbierają w ustalonym wcześniej, dogodnym dla siebie czasie – na przykład przerwy lunchowej. Dzięki temu proces wydawania ciepłych i świeżych posiłków przebiega błyskawicznie, bez opóźnień i kolejek. Nie ma przy tym mowy o pomyłkach, bo Foodomat precyzyjnie identyfikuje danego odbiorcę po jego indywidualnej karcie dostępu, otwierając mu jedynie tę przegródkę, w której czeka właśnie jego lunch.

Uwagę zwraca efektywność rozwiązania. Technologia pozwala bowiem na wydanie nawet ponad 100 posiłków, w ciągu 10-minutowej przerwy w pracy. Co ważne, oferta ma być kompleksowa – automaty serwujące posiłki będą zintegrowane z pozostałymi urządzeniami Ideal Group - oferującymi kawę, zimne napoje czy przekąski.

*- Wierzymy, że w ten sposób przedefiniujemy obecnie obowiązujące pojęcie vendingu, rozszerzając go na sprzedaż sushi, sałatki dietetycznej czy… domowego schabowego z ziemniakami. Według naszej wiedzy to pierwsza na świecie technologia, która rozwiązuje problem żywienia w miejscu pracy w tak innowacyjny sposób - przekonuje Andrzej Nartowicz.*

Nowy projekt został już z sukcesem przetestowany w Białostockim Parku Naukowo - Technologicznym, gdzie działał w ramach pilotażu. Lada chwila, Ideal Bistro zostanie zaimplementowane w pierwszych przedsiębiorstwach na Podlasiu.

\* \* \*

pay2vend - autorskie rozwiązanie dedykowane branży vendingowej. Dzięki niej użytkownicy automatów mogą dokonywać zakupów z wykorzystaniem prepaidowych kart i breloków do płatności zbliżeniowych oraz telefonów komórkowych. Dzięki platformie internetowej konsument utrzymuje pełną kontrolę nad zakupami, może je planować i zasilać konto, z którego pobierane są opłaty.