Potrafka Wojciech Zaborek
Masłów Pierwszy 26-001, ul. Lotnicza 42A
Nip: 959-175-74-83
Tel: 790-887-030

OFERTA WSPÓŁPRACY W ZAKRESIE REALIZACJI SPRZEDAŻY POSIŁKÓW NA CIEPŁO LUB NA ZIMNO, Z WYKORZYSTANIEM INNOWACYJNEJ MASZYNY VENDINGOWEJ

Potrafka jeden z pierwszych podmiotów w Województwie Świętokrzyskim, który wprowadził na rynek automat serwujący ciepłe dania obiadowe.

Oferowane w automatach potrawy pochodzą z naszej produkcji, każdego dnia przygotowywane są i dostarczane do sieci maszyn vendingowych zarządzanych przez nas za pośrednictwem odpowiedniego systemu. Posiłki nie zawierają żadnej chemii przedłużającej termin ich ważności, mają 48h przydatności i są odpowiednio programowane przez operatora realizującego załadunek do maszyny. System zarządzania umożliwia nam pełną analizę sprzedaży, pozostałego stocku posiłków, kontrolę w czasie rzeczywistym wszelkich parametrów związanych z funkcjonowaniem automatów w każdej lokalizacji. Menu przez nas przygotowywane opiera się na kuchni polskiej i europejskiej oraz jest systematycznie zmieniane, tak aby oferowane posiłki były zawsze urozmaicone.

Nasz podstawowy automat jest wyposażony w moduł chłodzący oraz zintegrowany moduł podgrzewający, natomiast posiadamy także rozwiązanie bez modułu podgrzewającego, gdzie automat składa się z „kiosku" z intuicyjnym ekranem oraz chłodni działającej na zasadzie paczkomatu. Oferujemy dostawę i prowadzenie sprzedaży wysokiej jakości gotowych posiłków (ciepłych dań obiadowych oraz zimnych tj. sałatki, zestawy śniadaniowe) w lokalizacjach na terenie województwa świętokrzyskiego dostosowując swoją logistykę do potrzeb realizacji sprzedaży dla kontrahenta. Oferowane przez nas posiłki są fotografowane, a zdjęcia przedstawiają produkty fizycznie znajdujące się w automatach, gdzie na ekranie umieszczamy również informację o gramaturze, pełnej specyfikacji posiłku, a także alergenach. To co nas wyróżnia to obsługa sprzedaży 24h na dobę 365 dni w roku co daje możliwość pełnego wykorzystania potencjału sprzedażowego i zaspokojenie potrzeb gastronomicznych naszych odbiorców.

Realizujemy sprzedaż posiłków poprzez udostępnienie rozwiązania dla klienta indywidualnego, a także dla firm, które mają zapotrzebowanie na realizację posiłków regeneracyjnych bądź oferują swoim pracownikom dofinansowanie. W przypadku realizacji sprzedaży z dofinansowaniem ze strony pracodawcy przekazujemy indywidualne karty przedpłacone z przypisanym numerem dla każdego z odbiorców.

Niniejsza oferta zawiera wariant obsługi sprzedaży posiłków dla kontrahenta, gdzie Potrafka udostępnia automat i realizuje codzienne dostawy świeżych posiłków na określonych przez strony warunkach.

1. Założenia

Proponowany wariant obejmuje udostępnienie rozwiązania umożliwiającego 24h dostęp do posiłków dla kontrahenta, a także prowadzenie i kontrolę procesu realizacji zapotrzebowania na posiłki wraz ze wszystkimi jego elementami. Potrafka proponuje użycie jednego z dostępnych modeli automatów do realizacji zapotrzebowania dostosowując typ automatu pod daną lokalizację kontrahenta tj.

- Automat z modułem podgrzewającym posiadający 88 slotów na posiłek.
- Automat bez modułu podgrzewającego posiadający 32 sloty na posiłek - działający na zasadach paczkomatu – w tym przypadku klient korzysta z mikrofalówki w celu podgrzania potrawy.

2. Asortyment
   a) Produkcja wysokiej jakości, świeżych posiłków, z zachowaniem najwyższych standardów.
   b) Kontrola i zapewnienie stałego łańcucha dostaw dla kontrahenta.
   c) Dobór najlepiej sprzedających się produktów w oparciu o dane sprzedażowe – elastyczne reagowanie na potrzeby kontrahenta, dostosowywane do danej lokalizacji.

3. Usługi
   a) Dostarczanie odpowiedniej ilości posiłków celem zapewnienia stałego dostępu do zróżnicowanego asortymentu.
   b) Bieżące reagowanie na aktywność sprzedaży – uzupełnianie posiłków ad hoc w razie potrzeby.
   c) 24h nadzór nad systemem zarządzania sprzedażą posiłków.
   d) Kontrola dat ważności produktów znajdujących się w maszynie – proces zautomatyzowany.
   e) Regularna sterylizacja maszyny przez operatora uzupełniającego automat.
   f) Zapewnienie 24h serwisu pozwalającego realizację projektu.
   g) Odpowiedzialność za proces realizacji i dostępności produktu dla pracowników kontrahenta.
   h) Zapewnienie mobilnego Internetu niezbędnego do komunikacji z automatem.
   i) Zapewnienie kart przedpłaconych dla wszystkich pracowników kontrahenta i odpowiednia ich konfiguracja.
   j) 24h obsługa techniczna automatu.

4. Terminal POS
   a) Zapewnienie terminala płatniczego pozwalającego na realizację zakupu bezgotówkowo – karty płatnicze, przedpłacone, zbliżeniowe bądź na życzenie kontrahenta czytnik kodów QR umożliwiający dowolną konfigurację kodów i rozdysponowywanie ich wśród pracowników wraz z ich serwisem.
   b) Rozliczenie transakcji z operatorem finansowym (fee transakcyjne).

5. Dane
   a) Dostęp do detalicznych danych sprzedażowych w formie prezentacji, zestawień szczegółowych przekazywanych kontrahentowi w każdym momencie
   b) Analiza sprzedaży i dostosowanie ilości posiłków do potrzeb zakupowych kontrahenta i jego pracowników

6. Menu
   a) Przygotowanie sesji fotograficznej produktów, na bieżąco aktualizowanych i umieszczanych na ekranie automatu.
   b) Umieszczenie informacji o składzie posiłku, alergenach i kaloryczności.
   c) Wizualizacja posiłków na dotykowym ekranie wyboru.
   d) Potrafka przygotowuje menu w oparciu o współpracę z kontrahentem przekazując propozycje i zapewniając odpowiednią ilość posiłków.

7. Ceny i warunki płatności
   a) Ceny posiłków dla pracowników kontrahenta to średnio 14,90zł brutto - 19,90zł brutto.
   b) Koszt opcjonalnego zestawu sztućców wraz z serwetką to 0,50zł brutto (sztućce plastikowe).
   c) Koszt udostepnienia i obsługi automatów na potrzeby realizacji założonych wolumenów zapotrzebowania uzależniony jest od realizacji sprzedaży i wynosi odpowiednio:

Koszty związane z automatami, logistyką, 24h dostępem posiłków, niesprzedanymi produktami, a także serwisem są po stronie Potrafka

Specyfikacje automatów

Automat MAXI z modułem podgrzewającym

1. Ilość możliwych posiłków do wydania – 88 szt.,
2. Obsługa maszyny za pomocą 24’ monitora,
3. Bezpośrednia komunikacja z maszyną i monitoring jej aktywności, stanu technicznego za pomocą sieci bezprzewodowej,
4. Możliwość dostosowania menu zgodnego z potrzebami odbiorcy,
5. Możliwość wyboru posiłku w wersji zimnej jak i gorącej,
6. Wymiary urządzenia: Szerokość 1555mm x Wysokość 1900mm x Głębokość 920mm, waga 370kg,
7. Zasilanie: 230 V,
8. Zakres chłodzenia: 1- 4 st. C.

Automat MINI bez modułu podgrzewającego

1. Ilość możliwych posiłków do wydania – 32 szt.,
2. Obsługa maszyny za pomocą ekranu dotykowego,
3. Bezpośrednia komunikacja z maszyną i monitoring jej aktywności, stanu technicznego za pomocą sieci bezprzewodowej,
4. Możliwość dostosowania menu zgodnego z potrzebami odbiorcy,
5. Możliwość wyboru posiłku w wersji zimno do indywidualnego podgrzania w przypadku posiłków obiadowych,
6. Wymiary urządzenia: Szerokość 680mm x Wysokość 1560mm x Głębokość 600mm, waga 75kg,
7. Wymiary kiosku z wyświetlaczem: Szerokość 395mm x Wysokość 1180mm x Głębokość 290mm, waga 25kg,
8. Zasilanie: 230 V,
9. Zakres chłodzenia: 1- 4 st. C.

GALERIA DAN SERWOWANYCH W AUTOMATACH