

# JOY TO GO

Selecta's zelfbedienings  
Food Tech oplossingen  
voor hotels



BELANGRIJKSTE UITDAGINGEN

# BELEVING EN

De wereldwijde pandemie heeft de wereldwijde hotelsector op ongekende wijze beïnvloed. De combinatie van lokale lockdowns en reisbeperkingen heeft veel hotels gedwongen tijdelijk te sluiten of op een klein deel van hun beschikbare capaciteit te werken.

De hotelsector wordt geconfronteerd met een jheuse personeelscrisis, het aantrekken van het juiste personeel is een enorme uitdaging. Volgens brancheorganisaties heeft immers één op de vijf werknemers de sector verlaten sinds de pandemie. Een voorbeeld; een grote, bekende hotelketen werkt momenteel met meer dan 40 bureaus samen om voldoende personeel te vinden.

# EFFICIËNTIE

Maar de uitdagingen zijn ook een kans. Het is een kans om bedrijfsmodellen opnieuw te evalueren en technologie te gebruiken om, duurzamer en winstgevender te worden. Selecta heeft meer dan 600 diepgaande interviews met besluitvormers in de hotel- en vrijetijdsindustrie gevoerd om te zien wat echt belangrijk is. De conclusies waren overduidelijk; het komt neer op het verbeteren van de gastervaring en het verhogen van de operationele efficiëntie.



# BEGRIJPEN WAT VOOR U BELANGRIJK IS

JOY  
TO  
GO

## **De beleveniseconomie - hoe u trendsetter kunt zijn en uw hotelbezetting kunt maximaliseren.**

Een belangrijk fenomeen is momenteel de beleveniseconomie; het feit dat mensen reizen met een doel. Om concurrerend te blijven, stappen vooruitstrevende horecaondernemingen over van het traditionele model van louter "een plek om te overnachten" met de gebruikelijke toevoegingen als ontbijt en dergelijke. Er moet een bepaalde ervaring zijn, een gewoon hotelverblijf werkt niet meer. Mensen verwachten een bepaalde service en ervaring; dat ze bij aankomst worden verwelkomd en verder over alles kunnen beschikken zoals ze het in gedachten hadden. Dat geldt zeker ook voor voedsel en drank.



## **Meer aandacht dan ooit voor voeding**

In een post-pandemische wereld besteden mensen veel meer aandacht aan hun gezondheid en welzijn. Mensen zijn bezig met welzijn en het vinden van een balans tussen werk en privé. Binnen de voeding wordt functionele voeding belangrijker. Er is meer aandacht voor vegetarisme en voedselverspilling. Bedrijven die op deze gezondheidsaspecten kunnen anticiperen en eraan tegemoet kunnen komen, zullen meer succes boeken.

## **Automatisering**

Met personeelstekorten en de behoefte van de consument aan gemak als belangrijkste drijfveren, is het niet verwonderlijk dat de technologie in de dienstensector oprukt. De personeelskosten liggen tussen 25% en 50% van de hotelinkomsten, dus de indirecte arbeidskosten worden door velen als een belangrijk pijnpunt gezien. Online boeken en betalen en het openen van de hotelkamer via een app zijn slechts enkele van de technologiegedreven oplossingen om de arbeidskosten te verlagen. Zelfbedieningsoplossingen voor eten en drinken in de lobby, waarbij een stukje retail wordt toegevoegd aan de ervaring en de behoefte aan snel en gemakkelijk wordt vervuld, zijn een ander voorbeeld, evenals de slimme hotelkamer die is uitgerust met veel digitale oplossingen.

## **Duurzaamheid**

Aandacht voor milieu en duurzaamheid is niet nieuw, maar de mate waarin gasten milieuvriendelijke producten en diensten verwachten en kiezen wel. Het volstaat niet om gasten voor te stellen handdoeken een dag langer te hergebruiken; de hedendaagse reiziger wil verblijven in hotels die groene praktijken hebben geïntegreerd in alle aspecten van hun zaak.

Van fysieke veranderingen aan hotelgebouwen, zoals de toevoeging van zonnepanelen, minder/geen buffetopties met hoge afvalpercentages\*, tot menu's met meer vegetarische en veganistische keuzes. Lokale producten, milieuvriendelijke opties voor afvalverwerking door de invoering van recycleerbakken in gastenkamers, de vervanging van plastic rietjes, bestek, waterflessen, toilettassen en to-go containers door composteerbare of herbruikbare alternatieven zijn essentieel.

*"Gasten zorgen voor 40% voedselverspilling op een ontbijtbufet" - Forbes*

De kritieke succesfactoren van uw organisatie worden bepaald door een combinatie van verschillende elementen :

- De best mogelijke service, 24/7. Aan de verwachting van gasten voldoen dat het hotel alles biedt wat zij tijdens hun verblijf nodig hebben.
- Duurzaamheid; gericht op zichtbare diensten om de milieubewuste gast aan te trekken en echt een verschil te maken voor mens en planeet. Plastic voor eenmalig gebruik verbieden en alternatieven bieden.
- Snel en slim kunnen beslissing door data beschikbaar te hebben.
- De juiste gastvrije sfeer creëren die past bij de ervaring van het hotel met een trendy F&B assortiment, voor alle smaken.
- Inkomsten verhogen en tegelijkertijd de personeelskosten verlagen.

UW BELANGRIJKSTE UITDAGINGEN

# BELEVING EN EFFICIËNTIE



# UW UITDAGINGEN BEGRIJPEN

JOY  
TO  
GO

Design en zelfbedieningstechnologie voor voeding en drank gebruiken om de gastervaring te verbeteren en de winst te vergroten.

## Design

Voor succes is het belangrijk om de verkoopruimte uit te breiden tot in de lobby, de bestemming te weerspiegelen en een algemene opwindende en gedenkwaardige gastervaring te creëren.



## Voeding en drank

Hotelgasten kunnen kiezen uit een uitstekend diner, de lobby, een bar en nationale merkartikelen in de winkel in de lobby. In steeds minder full-service hotels en resorts wordt roomservice aangeboden. Nu de F&B-trends in de richting gaan van vers, lokaal en bereid, blijft er voor de gast maar een zeer beperkt aantal mogelijkheden over voor snelle en verse opties gedurende hun verblijf.

## Self-service technologie

Uit een onderzoek van de Cornell University is gebleken dat een wachttijd van vijf minuten of meer de tevredenheid van de gasten met 50% verlaagt, wat erop wijst dat, hoewel gasten niet specifiek klagen over lange rijen, zij een ernstige afbreuk doen aan de gastervaring. Wanneer winstgevendheid laag of dalend is, zijn alternatieven zoals extra arbeidsuren geen haalbare oplossing. Bovendien is het in het huidige klimaat erg moeilijk om goede mensen aan te werven, terwijl de uurtarieven stijgen.

Dankzij technologische innovaties kan de gast vertragingen bij het inchecken vermijden, waardoor de gast tijd en frustratie bespaart en de arbeidskosten voor de hoteleigenaar en de exploitant dalen.



Naast het in- en uitchecken van kamers kan ook het afhandelen van aankopen in het hotel de werkdruk van de receptiemedewerker verhogen.

Omdat wachtrijen aanzienlijk kunnen verlengen zullen gasten misschien liever afzien van aankopen omdat zij dan in een rij te moeten wachten.

"72% van de klanten verblijft liever in een hotel dat het contact met het personeel en andere gasten minimaliseert" - Skift 2022

# VOEDEN EN DOEN BLOEIEN

UW OPLOSSINGEN  
GAAN NOOIT MET VAKANTIE

Als het om uw gasten gaat, wilt u dat zij de best mogelijke ervaring hebben tijdens hun verblijf in uw hotel. U wilt ze alles geven wat ze nodig hebben tijdens hun verblijf, wanneer ze maar willen, wat ze maar willen.

Maar ook als het om uw personeel gaat, wilt u ondersteunen, om ze gemotiveerd, positief en productief te houden. U wilt hun persoonlijk welzijn ondersteunen. U wilt immers dat uw personeel ontvankelijk, vriendelijk en gastvrij is voor de gasten.



# ONZE OPLOSSINGEN ALTIJD EN OVERAL ...

JOY  
TO  
GO

Ontbijtgaven verminderen bij gasten die alleen een verblijf boeken. Hoe kunt u kiosken inzetten die een innovatief ontwerp combineren, inspelen op F&B-trends en een complete oplossing bieden voor het traditionele ontbijt.

## Foodies

Selecta's premium, onbemande verse voedselconcept Foodies is het innovatieve en flexibele voedselconcept dat een nieuwe definitie geeft aan voeding voor uw hotel(s). Foodies zorgt voor een grab-(scan)-and-go oplossing en dat 24/7.

Het concept wordt gekenmerkt door zijn unieke, high-tech slimme technologie. Het is onbemand, 24/7 beschikbaar en biedt gasten en personeel de klok rond gezonde, verse kwalitatieve voedings, snacks, drankjes en premium koffie. Met een geweldige smaak en een grote meerwaarde.

Het Foodies concept is volledig schaalbaar en flexibel. Van Xsmall tot Xlarge, er is een oplossing voor elk hotel en elke situatie. Een Foodies kan volgnen uw merk, het Foodies/Selecta merk of volledig merkloos blijven.

## Nooit met vakantie

Een 24/7 onbemande winkel is nooit op vakantie. Zelfs als de bar of het restaurant gesloten is, is de winkel altijd open. Uw inkomstenstroom gaat door en het verbetert de algemene prestaties van het hotel.

## Zoveel meer dan een minibar

Een 24/7 onbemande winkel biedt veel meer dan een minibar service. De tevredenheid van de gasten gaat omhoog en het kan meer publiek aantrekken dan alleen de hotelgasten. Van gewoon water tot energierepen, een selectie van mooie lokale producten, veganistisch en vegetarisch en alles daartussenin. Van ontbijt tot lunch, diner tot 's avonds en alles daartussenin. Er is iets voor elke gast, en dat 24/7.

## Data-gedreven

Data is vandaag uiterst belangrijk. Gegevens sturen immers de beste beslissingen en maken veranderingen feitelijk en rationeel. Op basis van real-time inzichten en gegevens wordt het assortiment voortdurend geanalyseerd en geoptimaliseerd. Wat kopen mensen en wanneer. Wat is het effect van promoties, etc.. Zo kan het assortiment worden afgestemd op de behoeften van gasten en personeel, terwijl tegelijkertijd de afvalpercentages worden verlaagd.



## Vergeeten voorwerpen

Dankzij de flexibiliteit van deze apparatuur kan u zelfs 'thuis vergeten' voorwerpen aangeboden. Uw personeel hoeft zo niet langer gasten te voorzien van USB-laders en tandenborstels. Het feit dat gasten dit gewoon in de lobby kunnen kopen, in plaats van er naar op zoek te gaan, zal echt hun verwachtingen overtreffen.

Bovendien vermijdt u zo vragen, komt personeelstijd vrij én wordt geld bespaard.

# ONZE OPLOSSINGEN ALTIJD EN OVERAL ...

De belangrijkste maaltijd van de dag, voor iedereen...

De druk op hotels om een onberispelijke service te bieden en meer keuzemogelijkheden bij het ontbijt, neemt volgens hotelexploitanten toe. En met reden: het ontbijt is niet alleen vanuit voedingsoogpunt de belangrijkste maaltijd van de dag, maar hoteliers zien het ook als een laatste contactmoment met gasten voordat zij uitchecken.

## Enkel verblijf

Enkel verblijf boekingen kunnen belangrijk zijn, maar niettemin biedt de mogelijkheid om een licht of on-the-go ontbijt aan te bieden, een gemakkelijke manier om traditionele B&B boekingen aan te trekken en tegelijkertijd de F&B inkomsten per gast te verhogen.

*"87% Van de gasten is eerder geneigd een hotel te boeken waar je alleen betaalt voor de voorzieningen en service die ze effectief gebruiken" – Skift 2022*

Bovendien worden koffiedrinkers kritischer en verwachten zij een koffie van hoge kwaliteit wanneer zij hotels bezoeken, zelfs in een zelfservice omgeving.

Met Foodies kunnen we een modulaire aanpak bieden voor het ontbijt of een ander dagdeel, dat uw aanbod zal uitbreiden zonder uw personeelsbestand te moeten vergroten.

## Interactief & digitaal

Via digitale, interactieve communicatie kunnen we promoties, bundeldeals en exclusieve personeelskortingen aanbieden.

*"65% van de leidinggevenden in de horeca implementeert nieuwe technologieën om talent te behouden en aan te trekken" - Skift, 2022*

JOY  
TO  
GO





# ONZE OPLOSSINGEN ALTIJD EN OVERAL ...

JOY  
TO  
GO

Selecta begrijpt dat mensen snellere service, meer keuze en de mogelijkheid om digitaal te betalen willen. Wij gebruiken technologie om de ervaringen van mensen te verbeteren. Het belangrijkste verschil tussen onze verse voeding concepten is de gebruikte technologie:

- Slimme technologie: Foodies Grab & Go, Foodies Shop & Go en Mini-Bar
- Scantechnologie: Foodies Scan & Go

## Slimme technologie

Alle concepten op basis van de zogenaamde 'smart technology' (Foodies' Grab & Go, Foodies Shop & Go en Mini-Bar) kenmerken zich door de unieke, hightech smart technology op basis van intelligente vending.

## Foodies Grab & Go

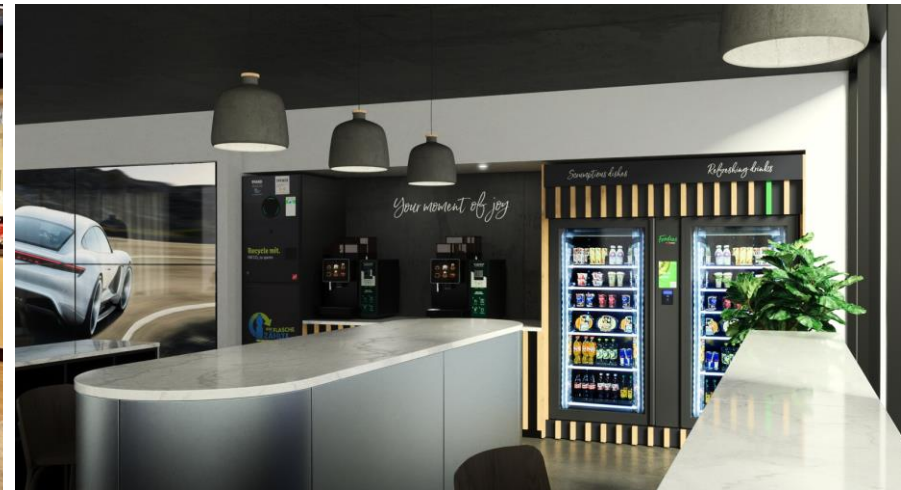
Een Foodies Grab & Go bestaat uit één of meerdere Smart Fridges. De koelkast kan worden geopend op vertoon van een betaalkaart. Gasten kunnen items uit de koelkast nemen en de koelkast sluiten als ze klaar zijn.

## Eenvoudig kiezen

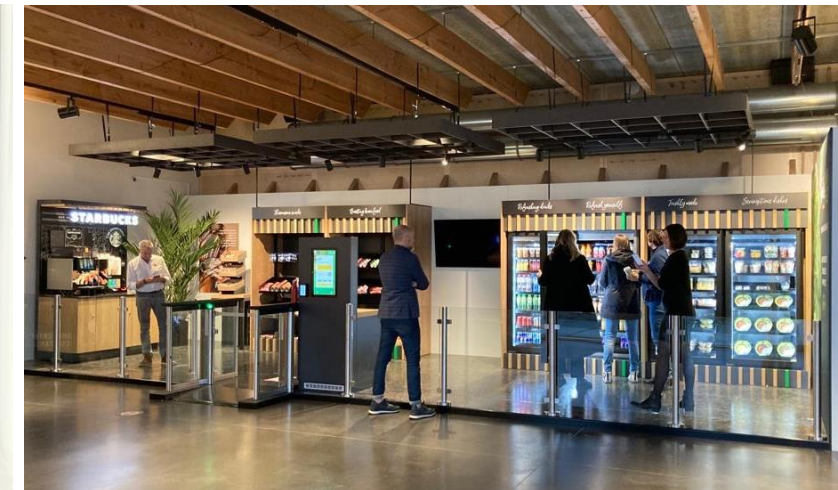
De koelkast detecteert welk product de gast selecteert en rekent de gast nauwkeurig af wanneer deze de koelkast sluit. De betaling wordt automatisch van de kaart afgeschreven. Zelfs als u alleen maar wilt kijken, de ingrediënten wilt controleren, het product terug wilt leggen en liever iets anders wilt, is dat allemaal mogelijk dankzij het high-tech, intelligente systeem. Het leveren van de ultieme, naadloze consumentenervaring & het verhogen van de beleving. Gewoon, Grab & Go!



Beeld: Foodies Scan & Go Food Market



Beeld: Foodies Grab & Go Smart Fridge technology



Beeld: Foodies Shop & Go Smart technology

# ONZE OPLOSSINGEN ALTIJD EN OVERAL ...

## Foodies Shop & Go

Ook het Foodies Shop & Go-concept is gebaseerd op slimme technologie. Het is een innovatieve, onbemande (verse) voeding en drank oplossing met volledig geautomatiseerde kassa.

## Gewichtssysteem & bewegings sensoren

Het systeem is gebaseerd op een combinatie van een weegstelsel en tracking sensoren, die herkennen welke producten worden genomen, en sensoren die de bewegingen van de consument volgen. Het registreert alle productinformatie nauwkeurig, terwijl de tracking-sensor alle bezoekers detecteert om te differentiëren en de gekozen producten aan de juiste personen toe te wijzen, zodat elke consument alleen in rekening wordt gebracht voor wat hij of zij neemt.

## In- en uitgang d.m.v. een poortje

De consument komt de Foodies Shop & Go binnen via een poortje door de betaalmethode van zijn voorkeur, kaart of app, te presenteren - geen verificatie nodig - kiest de gewenste producten en loopt naar buiten - geen enkele kassa nodig. De entree van meerdere personen tegelijk is mogelijk.

Naast diverse open smart fridges en schappen met weegschalen kan de winkel worden aangepast met de Foodies hot steam food oplossing, een bakkerij unit en een koffiëcorner met de koffie van uw keuze, of dit nu Starbucks®, Pelican Rouge, Nescafé, of Lavazza is.

## Slimme Minibar

Minibars zijn goed voor 0,4% van de totale F&B-inkomsten, maar omdat het steeds vaker een verliespost betekent, laten grote hotelketens minibars vaak leeg laten staan. Onze slimme oplossingen voor hotels zijn elegant, interactief en slim. Ze bieden uw gasten een uitzonderlijke ervaring en geven uw operationeel team rust. Naast het traditionele aanbod heeft u nu de schaal om verse en speciale producten aan te bieden. Om ieders verwachtingen te overtreffen.

## Foodies Scan & Go

De Foodies Shop & Go is gebaseerd op Scan Technology. Het concept wordt gekenmerkt door een open omgeving, de Food Market, bestaande uit verschillende elementen zoals koelkasten, rekken, een koffiëhoek en warme voedseloplossingen (gestoomd & magnetron). Mensen kunnen de artikelen pakken die ze willen kopen, ze scannen bij de betaalterminal, betalen met de betaalmethode van hun voorkeur, hetzij kaart of app, en vertrekken wanneer ze klaar zijn.



# ONZE OPLOSSINGEN ALTIJD EN OVERAL ...

JOY  
TO  
GO

## Verbertert de kwaliteit van de pauze voor uw personeel

Uw personeel verdient een goede pauzeruimte. Het vermindert stress en bovendien is de kwaliteit van de pauzeruimte gecorreleerd met minder opgenomen ziekte dagen en minder psychische problemen. 83% van de werknemers zei in een onderzoek dat een goed gevulde pauzeruimte leidt tot gelukkigere werknemers.

*“Bedrijven die actief voor hun medewerkers zorgen bouwen 5 ziekte dagen per jaar minder op” - Harvard*

## Verkopen aan ‘kenners’

Een Foodies met verse producten zorgt ervoor dat werknemers zich niet meer buiten het werk hoeven te begeven. Un premium koffie zet uw hotel boven de klassiek gezette of instant koffie oplossing. In de horeca verkopen we aan professionals die dagelijks zekf koffie bereiden en dus kwaliteit (her)kennen.

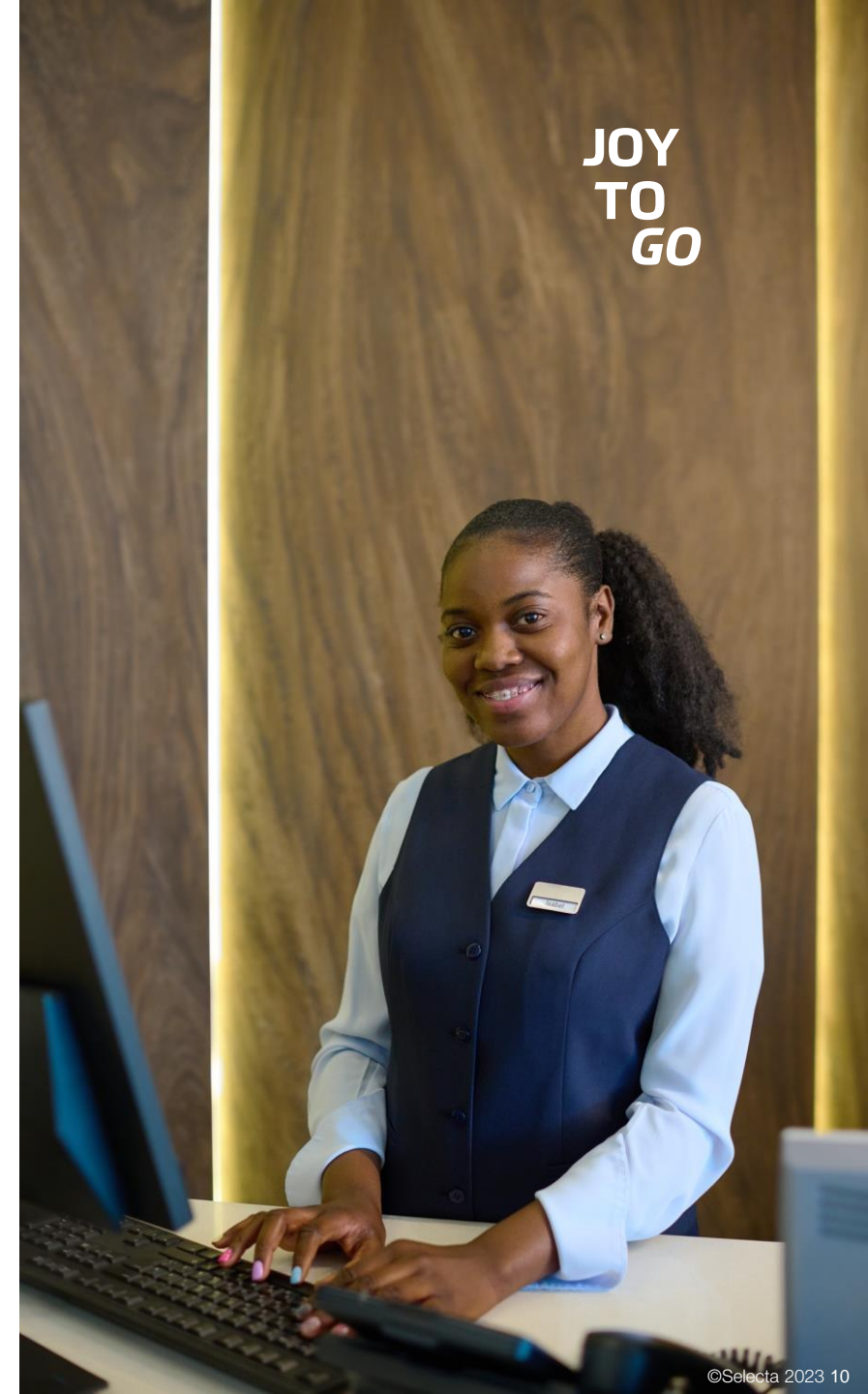
## Gestoomd voedsel van hoge kwaliteit

Selecta's stoom voedingsoplossing brengt passie voor premium voedsel en technologie samen. Met geavanceerde stoomtechniek worden meer dan 20 heerlijke gourmetschotels in minder dan 60 seconden zachtjes verhit. Verschillende menu's, van Aziatisch, Fusion, Mediterraan, Traditioneel, Plant Based en Veganistisch en Vegetarisch, zijn beschikbaar.

## Ondersteuning van mentaal en fysiek welzijn

Door gebruik te maken van de natuurlijke eigenschappen van water blijven de kwaliteit en de smaak van de gerechten behouden. Gestoomd voedsel is gezond, lekker, snel, gemakkelijk en veilig. Het behoudt meer voedingsstoffen dan bijvoorbeeld het gebruik van een magnetron. De ingrediënten zijn zorgvuldig gekozen en gebaseerd op biologisch vlees en scharreleieren. De gerechten zijn van hoge kwaliteit: geen conserveringsmiddelen, smaakversterkers, kleurstoffen of kunstmatige smaakstoffen. 100% Natuurlijke ingrediënten. Uw personeel heerlijke, warme maaltijden bezorgen, 24/7.

*“82% van het personeel zegt dat een goed gevulde pauzeruimte laat zien dat de werkgever om hen geeft.” - Staples, 2021*



# ONZE OPLOSSINGEN ALTIJD EN OVERAL ...

## Koffiecultuur doet zijn intrede in de horeca

Nu de kwaliteit van de levensstijl verbetert en we houden van ervaringen, is een goede kop koffie niet langer een luxe maar een noodzaak. De koffiemarkt is gericht op het bereiken van een zeer succesvolle, hoogwaardige, consumentgerichte en duurzame koffiemarkt die voldoet aan de wensen en behoeften van de hedendaagse veeleisende en goed geïnformeerde koffiedrinker. Hotels verhogen hun inspanningen op het gebied van koffie om hun gasten de beste ervaring te bieden. Vertaald met [www](http://www).

## Koffie in de lobby

De lobby is het eerste plek die de ervaring van uw gast beïnvloedt wanneer ze in het hotel aankomen. De geur van koffie wordt volgens ICC (2019) het meest geassocieerd met luxe. Het genereert ook incrementele inkomsten in een soms onderbenutte ruimte. Koffiecorners verheffen de consumentenervaring met alle gemak en snelheid met één druk op de knop. Machines op maat met een vakkundig een aanpasbaar premium koffiemenu stelt de consument tevreden en zorgt voor een voorsprong in een zeer concurrerende markt.

## 4 Koffie merken

Selecta biedt 4 verschillende, wereldwijd bekende koffiemarken: Starbucks™, Lavazza, Nescafé, en Pelican Rouge. Het is zelfs mogelijk om een koffie van uw eigen merk te ontwikkelen om de ideale guest journey te ondersteunen.

## Koffie op maat, het nieuwe normaal

Premium koffie is het nieuwe normaal geworden. Wij zorgen ervoor dat uw melange een stap boven de rest uitsteekt. Bij het kiezen van een koffiemarkt zijn er veel criteria, en u wilt de beste. Wij zitten al meer dan 160 jaar in de koffiemarkt en hebben de hele wereld afgereisd om de allerbeste koffiebonen te vinden. Wij streven voortdurend naar duurzame koffieoplossingen.

We erkennen onze verantwoordelijkheid voor het milieu en de lokale gemeenschappen. Daarom zijn we er trots op dat onze koffie is goedgekeurd door toonaangevende certificeringslabels en wordt verbouwd door onafhankelijke boeren. Lokaal streven we voortdurend naar milieuvriendelijkere verpakkingen; de Pelican Rouge verpakking of voorbeeld is gemaakt van monomateriaal. Wij zorgen voor de beste duurzame en smakelijke koffie-ervaring, met zorg voor mens en planeet.



# ONZE OPLOSSINGEN ALTIJD EN OVERAL ...

JOY  
TO  
GO

## Koffie op de kamer

Koffie is ongelooflijk belangrijk als onderdeel van het ochtendritueel van veel mensen en een van de belangrijkste aspecten van het creëren van een thuis-weg-van-huis gevoel terwijl men in een andere stad is. Hotelgasten willen zelf een kopje koffie kunnen zetten. Door lange vliegreizen, verschillende tijdzones en jetlag kan het verlangen naar een vers kopje koffie ook midden in de nacht opkomen.

Niets zo fijn en luxe om zelf iets te kunnen bereiden. Goede koffie- en thee faciliteiten op de kamer worden daarom door alle hotelgasten gewaardeerd.

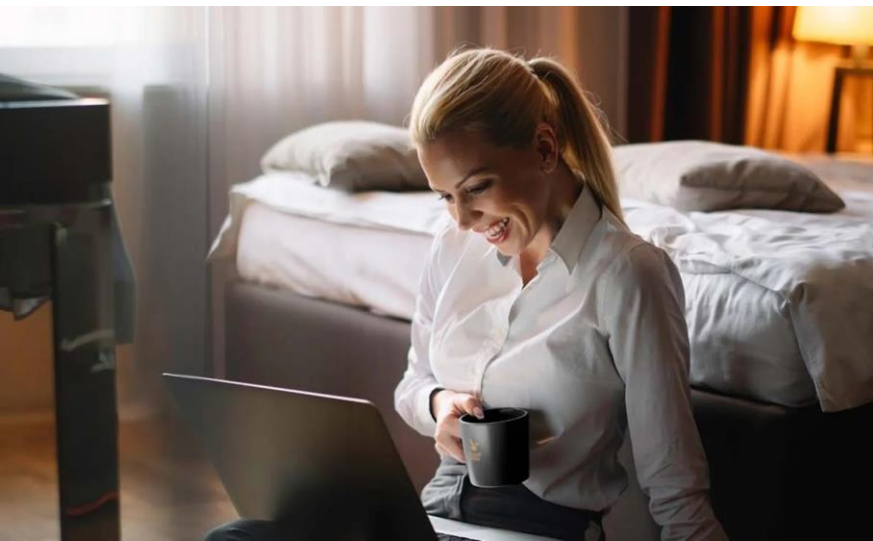
Selecta streeft ernaar om van koffie op de kamer een uniek verkoopargument te maken. Gasten verdienen en verwachten koffie van hoge kwaliteit. Van boeken tot uitchecken, elke stap in de reis van uw gasten telt.

## Professionele Capsules

Maak de reis ervaring compleet met heerlijke, eenvoudig te maken koffie. Een betaalbaar concept dat uw gasten een vijfsterren koffie-ervaring biedt.

Selecta wil consistentie creëren tussen de 'barista-made' koffie beneden en de koffie-op-de-kamer-ervaring. De capsules die wij kunnen aanbieden gebruiken bijvoorbeeld 40% meer koffie per kopje dan traditionele capsules en 300% meer koffie dan instant sachets, waardoor een diepere en intensere koffie-ervaring ontstaat.

- Co2 neutraal
- Rain Forest Alliance gecertificeerd
- Handig en gebruiksvriendelijk
- Hoge kwaliteit espresso, lungo en decaf
- Altijd verse koffie, zelfs op plaatsen met een lage bezettingsgraad (< 30 kopjes per dag)
- Blijvend verse capsules
- Voordeliger dan bean-to-cup koffiemachines
- Constante, beproefde kwaliteit sinds 1863



# ONZE OPLOSSINGEN ALTIJD EN OVERAL ...

Een van de meest gevraagde voorzieningen én de gemakkelijkste manier om uw MVO-doelstellingen te halen

Gratis water is de tweede meest gevraagde voorziening in de hotellobby. Studies hebben aangetoond dat wateroplossingen bijkomende consumpties stimuleren, waardoor de koffieverkoop tot 35% stijgt.

Selecta biedt een zeer gedifferentieerd portfolio van duurzame wateroplossingen. Variërend van standalone, table top, gekoeld, bruisend, functioneel, gearomatiseerd en warm water met gespecialiseerde diensten om gebruikte bekertjes op te halen en te recyclen en plastic flessen tot een minimum te beperken.



Water kan een grote kostenpost zijn en doordat het in luxehotels niet in rekening kan worden gebracht, blijft het een onbestemde kostenpost. Zelfs wanneer in het hele hotel 5 kranen worden geïnstalleerd en de meest duurzame, 100% biologisch afbreekbare en koolstofneutrale bekertjes worden gebruikt, bespaart een gemiddeld Europees hotel meer dan 2.000 euro per jaar. Terwijl tegelijkertijd het aantal plastic flessen tot een minimum wordt beperkt.

Nu mensen zich bewust worden van plastic vervuiling en de bijdrage van waterflessen, veranderen meer mensen hun gewoonten van de commerciële plastic flessen naar bewust zijn van wat ze drinken. De trend is kraanwater of gefilterd kraanwater voor hydratatie.

Gewone kranen verspillen water door de tijd die nodig is om koud of warm te worden, wat gemiddeld 46.000 liter toevoegt aan de jaarlijkse waterrekening van het gemiddelde hotel. Bovendien kunt u zo uw ecologische voetafdruk met meer dan 90% verminderen, wat de ESG-doelstellingen ondersteunt.



*Image: Water dispenser Aquablu, unbottled functional & flavoured water. Sugar-free, filtered, free-vend and/or payment system ready, no additional cleaning or service*

Tot slot heeft horecapersoneel in de meeste Europese landen recht op drinkwater vanwege de fysieke aspecten van het werk.

# ONZE OPLOSSINGEN ALTIJD EN OVERAL ...

JOY  
TO  
GO

## Een geliefde plek

De hotelbar zal altijd een geliefde plek zijn om vrienden te ontmoeten, zich te mengen onder andere gasten en te ontspannen na een lange dag. Maar soms willen gasten ook gewoon een drankje zonder geklets.

*“Alcohol is goed voor 50% van de inkomsten in de lobby.” – Hilton*

## Producten met leeftijdsbeperking

Met de Smart Fridge Plus zijn we in staat om producten met een leeftijdsbeperking, zoals alcoholische dranken, op een nieuwe, veilige en legitieme manier aan gasten aan te bieden, rekening houdend met de lokale marktvoorschriften. Wij voldoen aan de behoeften en wensen van onze klanten, verbeteren de gastervaring, zijn 24/7 beschikbaar en verhogen de operationele efficiëntie terwijl we het marktpotentieel maximaliseren.

## De Smart Fridge Plus

Wanneer een gast incheckt in het hotel, voert de receptionist een leeftijdscontrole uit en indien OK, geeft de receptionist een 4-cijferige pincode aan de gast. Wanneer de gast in de Smart Fridge Plus producten met een leeftijdsbeperking wil kopen, wordt de gast gevraagd - via de UI-interface van de Smart Fridge - om zijn persoonlijke 4-cijferige pincode en kamernummer in te voeren.

Indien OK, moet de gast een betaalmethode voorleggen om pre-autorisatie mogelijk te maken en de Smart Fridge wordt geopend. De gast kan elk gewenst product uit de Smart Fridge nemen. Bij het sluiten van de deur wordt de gast automatisch afgerekend.



UW VOORDELEN

# PERSOONLIJKE CONNECTIE

Wij brengen u meer dan 'gewoon' een gezond voedingsaanbod. Wij maken 24/7 toegang tot gezond eten en drinken mogelijk, voor iedereen. Veilig en diefstalbestendig dankzij geavanceerde technologie. Verhoging van de gasttevredenheid door geoptimaliseerde, op maat gemaakte assortimenten en een gastvrije omgeving. U in staat stellen iets te doen aan klimaatverandering door een aanzienlijke vermindering van afval en datagedreven beslissingen. Arbeidskosten verlagen met onbemande, schaalbare en zeer innovatieve oplossingen. Verbetering van het winstgevendheidsprofiel voor u als hoteleigenaar en -exploitant. Het is onze passie om uw gasten de ultieme ervaring te bezorgen, uw personeel in beweging te houden, hun geest te verhogen en hen vreugde te brengen. Elke dag opnieuw. Daarom zijn we hier. Het is ons doel.





# ENKELE

## VAN ONZE GEWAARDEEDE KLANTEN

JOY  
TO  
GO

Bij Selecta bedienen we meer dan 3.000 hotels die we dagelijks willen verblijden met onze zelfbedienings food tech oplossingen.

### Onze passie

Ons erfgoed betekent dat we gepassioneerd zijn over goede kwaliteit, gezond voedsel in een gastvrije omgeving waar mensen kunnen verbinden, pauzeren en genieten. Terwijl onze toonaangevende technologie zorgt voor een gebruiksvriendelijke ervaring.

### Wie zijn wij

We zijn internationaal, met Selecta's servicenetwerk van wereldklasse en partner A-merken. We zijn nooit ver weg en passen ons aanbod aan de lokale eetgewoonten aan. Onze oplossingen zijn niet alleen veilig, hygiënisch en zonder begeleiders, maar ook duurzaam. We betrekken onze ingrediënten op verantwoorde wijze en beperken plastic tot een minimum met zoveel mogelijk recyclebare verpakkingen, zodat u erop kunt vertrouwen dat u het juiste doet. Eén snack, één maaltijd en één glimlach tegelijk. Dat betekent dat uw bedrijf meer kan doen, leveren, bereiken en genieten.



# OPLOSSEN EN VERBINDEN

Met uitdagingen komen er ook kansen. De combinatie van innovatieve architectuur en design, goed verzorgde horeca en self-checkout technologie verandert de gastervaring en verbetert het winstgevendheidsprofiel voor hoteleigenaren en -exploitanten. Samen kunnen we verandering stimuleren en uw gasten en personeel de ultieme ervaring bezorgen.



[www.selecta.com](http://www.selecta.com)