

Nr.16 /Köln, Juli 2009

Internationale Jury hat die Nominierten ausgewählt

Gewinner des Vending Star 2009 wird zur Eu ' Vend 2009 vorgestellt

Die Eu'Vend 2009, Internationale Fachmesse für die Vending-Automatenwirtschaft, zeigt vom 10. bis 12. September 2009 wieder die hohe Innovationskraft der Branche. Im Vorfeld der führenden Vendingmesse hat eine international besetzte Experten-Jury jetzt aus einer Vielzahl von Neuheiten die vier besten Bewerbungen ausgewählt und für den Vending Star nominiert. Im Rahmen des Vending-Abends am 11. September 2009 wird aus diesem Kreis dann der Gewinner bekannt gegeben. Der Vending Star wird von der Koelnmesse als Veranstalter in Kooperation mit dem Bundesverbandes der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft (BDV) als ideeller Träger der Eu'Vend vergeben.

In der Jury vertreten waren Markus Egger (Selecta Schweiz), Hans-Jürgen Krone (Lebensmittel Praxis Verlag), Ralf Lang (JAM Verlag), Norbert Monßen (BDV), Daniela Müller (Forum Verlag), Michal Piotrowiak (Mastercup Vending, Polen), Matthias Schlüter (Koelnmesse), Wolfgang Schwarzenberger (serviPlus), Gerald Steger (café+co, Österreich). Leicht fiel es der Jury nicht, aus den über 40 eingesandten Bewerbungen für den ‚Vending Star‘ diejenigen heraus zu filtern, deren Innovationspotential nicht nur genügend prospektive Fortschreibungskraft für die Zukunft hatten, sondern auch pragmatisch im Alltag der Operator zur Anwendung kommen konnten und damit eine Lösung für eine bestehende Marktherausforderung offerierten.

Nach langen, intensiven Diskussionen und Abwägungen wählten die Experten vier Produkte aus, die in ihrem Segment die Prüfkriterien Innovationsgehalt, Anwendertauglichkeit und Lösungsfähigkeit in außerordentlichem Maße in sich vereinen.



Eu'Vend

10. – 12. 09.2009

www.euvend.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Volker De Cloedt
Telefon
+ 49 221 821-2960
Telefax
+ 49 221 821-2366
E- Mail
v.decloedt@
koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Postfach 21 07 60
50532 Köln
Deutschland
Telefon +49 221 821-0
Telefax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Geschäftsführung:
Gerald Böse (Vorsitzender)
Oliver P. Kuhrt
Herbert Marner
Dr. Gerd Weber

Vorsitzender des Aufsichtsrates:
Oberbürgermeister
Fritz Schramma

Sitz der Gesellschaft und
Gerichtsstand: Köln
Amtsgericht Köln, HRB 952

Für den Vending Star 2009 sind nominiert (in alphabetischer Reihenfolge):

Seite
2/5

Campina GmbH – Landliebe – Milchmodgetränke: Die Schraubverschlussflasche ist bruchsticher und für alle Automatentypen geeignet, egal ob es sich um einen Spiral- oder Schachtautomaten handelt. Darüber hinaus ist das Produkt ohne Kühlung haltbar, ohne den typischen H-Milch-Geschmack aufzuweisen.

Servomat Steigler – Cino: Der Table Top Automat verfügt über je zwei Bohnenbehälter, Brühsysteme, Getränkegrößen, Bezahlmöglichkeiten und Installationsoptionen und bietet somit eine bisher nicht gekannte Flexibilität in einem Gerät.

Sielaff GmbH – FS2020-H2-Outdoor: Der Kombi-Automat hat zur autarken Energieversorgung eine Brennstoffzelle sowie eine verbrauchsoptimierte Kühlung und Beleuchtung. Damit kann er an unerschlossenen Standorten betrieben werden und eignet sich auch zum Standorttest ohne Installationsaufwand.

Stüwer GmbH – Genussmenü-Automat als Minikantine: Der Automat verfügt über eine Kapazität von 88 Menüs im Kühllager und gibt diese bei einer Zubereitungszeit von ca. 2 min. heiß aus. Dabei kann aus 22 verschiedenen Menüs ausgewählt werden. Die Menüs können auch kalt ausgegeben werden und bieten dem Kunden die Möglichkeit, die Menüs für eine spätere Zubereitung mit nach Hause zu nehmen. Einwegtablets und -Besteck stehen ebenfalls zur Verfügung.

Aus diesem Kreise wählte die Jury den ‚Vending Star‘ des Jahres 2009. Die Bekanntgabe und Prämierung findet in einem festlichen Rahmen anlässlich des Vending-Abends am 11. September 2009 statt. Der Sieger darf die speziell angefertigte Skulptur mit nach Hause nehmen.

Zusätzlich lobte die Jury acht weitere Entwicklungen als herausragenden Innovationen der Branche. Diese werden zusammen mit den Nominierten auf der Sonderschau „Eu’Vend Innovation Area“ präsentiert. Dies sind (in alphabetischer Reihenfolge):

CDE GmbH– NFC Vending Master: Auslesen von Automatenendaten mittels Handy. Diese extrem kostengünstige Lösung optimiert die Prozesse der Automatenbetreiber. Die Daten der Warenwirtschaft, Zeiterfassung, Umsatzdatenkontrolle und Störmeldungen werden automatisiert in Echtzeit zum zentralen Server übermittelt. Das NFC Mobiltelefon mit der NFC Vending Master Software ist alles, was die Operator benötigen.

Dr. Karg – Feinschmecker Knäckebrötchen: Die kleine Scheibe für unterwegs und obendrein die gesunde Alternative zum Schokoriegel.

Ernst Kühner – 3WOM Dreiwettomat: Dieser Vending-Automat wird an frequentierten Orten wie z.B. der Innenstadt, Busbahnhöfen-/ Umsteigehaltestellen oder Touristen-Infozentren aufgestellt. Den Reiz in die Sache bringt die Kombination aus herkömmlichen Verpflegungsautomaten und Infoportal. Die verschiedenen Komponenten werden zu einer einheitlichen Station zusammengefügt und bieten somit Multifunktionalität unter einem Dach. Dieser Vending-Automat integriert Fahrplan- und Stadtinformationen sowie Werbeflächen mit den Vorzügen eines herkömmlichen Verpflegungsautomaten für Kaffee und Snacks.

National Rejectors Inc. GmbH – currenza security: Der currenza c² Geldwechsler verhindert Münzdiebstahl durch die optionale elektronische Erkennung der Tubenkassetten- und Münzprüferentnahme. Im EVA-DTS-Protokoll werden bei den letzten 100 Service-Tätigkeiten zusätzlich Kassetten- bzw. Münzprüferentnahmen mit Datum und Uhrzeit festgehalten - so dass Münzdiebstahl vorgebeugt wird. Currenza Security funktioniert auch ohne Stromversorgung. Drei unabhängige Auszahlmodule und intelligente Tubenkonfiguration minimieren Service-Einsätze. Sechs Tuben und drei individuell wählbare Bedienoberflächen bieten optimale Flexibilität.

Proquadro s.r.l.: Das freistehende Mikrowellen Gerät ist mit zwei Mikrowellen-Öfen ausgestattet, die Snacks auch in knuspriger Form ausgeben können. Die Zubereitungszeiten der Speisen des Hauptautomaten werden im System eingespeist und die Daten mit dem EAN-Code des Produktes verknüpft. Der Mikrowellen-Automat verfügt über einen Barcode-Leser, der die Einstellungen

direkt übernimmt, so dass die Benutzung durch den Kunden wesentlich vereinfacht. Er kann an jeden beliebigen Vending-Automat angeschlossen werden.

Saeco GmbH – Pulver Ausgabe System: Die neuen Vending-Automaten „Phedra“ und „Atlante“ verfügen über ein dicht abgeschlossenes Pulver-Ausgabe-System. Mit einem ausgeklügelten Drehsystem und einer Dichtung bleiben Pulver und Feuchtigkeit getrennt. Kein Nachrieseln und keine Feuchtigkeit in der Ausgabereinheit mehr. Die Notwendigkeit einer Reinigung im Inneren wird minimiert.

Selecta TMP – miofino: Die Einführung einer einheitlich hochwertigen Kaffeemarke für ganz Europa soll die Umsätze am Point of Sale erhöhen und einen hohen Wiedererkennungswert und Markenidentität erzeugen. Beste Qualität, Geschmack und Service stehen im Vordergrund. Dafür wurden neue Rezepturen und Zubereitungsmechanismen entwickelt um diesen hohen Anspruch an den Automaten umzusetzen. Einheitliches Auftreten und eine Vielzahl an Geschmacksinnovationen sollen die Bedürfnisse der verschiedenen Kunden befriedigen.

Vendinova B.V. – 365Soup™: Frische Suppe ohne Zusatzstoffe aus dem Dispenser. Der zugehörige Dispenser ermöglicht es, Suppen mit dickerer Konsistenz und Gemüse- oder Fleischstücken von bis zu 12mm Größe zu servieren.

Wer aus erster Hand wissen möchte, welche Innovationen besonders herausragen und wohin die Vendingbranche die nächsten zwei Jahren reisen wird, sollte sich die Eu'Vend 2009 und die Preisverleihung „Vending Star“ nicht entgehen lassen. Der Preisträger wird im Rahmen des „Vending-Abends“ am 11. September 2009 geehrt. Die besten Arbeiten werden auf der Messe in der Sonderschau „Eu'Vend Innovation Area“ präsentiert.

Weitere Informationen unter www.euvend.de

**Eu'Vend
10. bis 12. September 2009**