



@dining  
NEW FOOD CONCEPT



## IL NUOVO CONCETTO DI RISTORAZIONE

---

@dining è un **sistema altamente automatizzato** che permette di servire ai tuoi collaboratori e dipendenti **pasti freschi di qualità**, preparati secondo i rigidi parametri del protocollo di produzione @dining.

# IL TUO PASTO IN UN CLICK

Grazie ad un **software** dedicato gli utenti possono scegliere le pietanze dal **menu digitale**, per poi ritirare direttamente dal sistema automatizzato i piatti precedentemente selezionati.

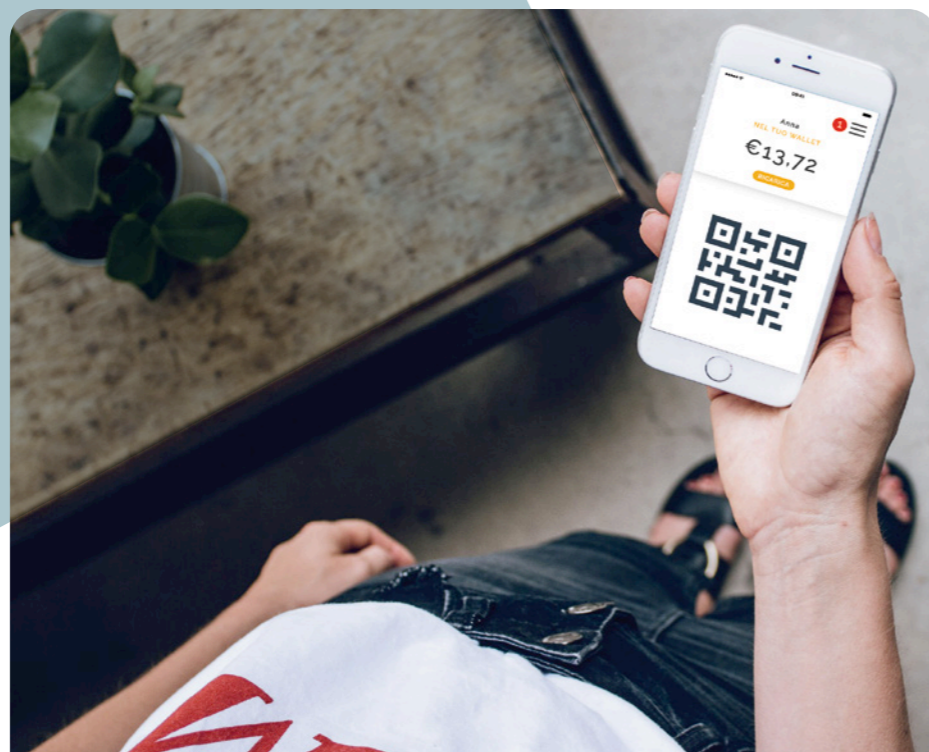


@dining  
NEW FOOD CONCEPT



# LA QUALITÀ AL PRIMO POSTO

**La catena del freddo** mantiene inalterate le proprietà organolettiche dei cibi **senza bisogno di conservanti**, permettendo un confezionamento rapido che elimina i rischi di contaminazioni e deterioramento.



DALLA PREPARAZIONE ALLA DISTRIBUZIONE



## VANTAGGI PER L'AZIENDA

La pausa per la ristorazione è modulabile secondo le necessità produttive, si può scaglionare ad orari diversi, non fa differenze tra i lavoratori diurni e notturni perché **@dining funziona 24 ore su 24** offrendo a tutti un vitto di alta qualità adattabile alle esigenze e ai gusti della persona.

I costi relativi al vitto sono calcolabili precisamente, non ci sono costi aggiuntivi perché **@dining è un servizio "tutto compreso"**, in grado inoltre di fornire una rendicontazione dettagliata interfacciabile con il gestionale in uso.

**Non c'è bisogno di personale addetto,** **@dining** è un servizio completo e chiavi in mano.

**Non ci sono sprechi:** il sistema viene caricato secondo gli ordini senza rischi di eccedenze.

**Non c'è bisogno di un locale mensa** tradizionale e delle relative procedure igienico sanitarie necessarie.



## IL NUOVO CONCETTO DI RISTORAZIONE



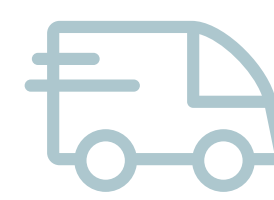
### ORDINE

L'utente effettua l'ordine dal menu del giorno



### PREPARAZIONE

La cucina ogni giorno prepara secondo gli ordini ricevuti piatti freschi con ingredienti di stagione selezionati, seguendo lo standard di preparazione cook & chill / cottura a bassa temperatura



### CONSEGNA

Appena pronti, i piatti vengono consegnati all'azienda rispettando i rigidi parametri H.A.C.C.P.



### DISTRIBUZIONE

Arrivati a destinazione i pasti vengono inseriti dagli addetti nel sistema automatizzato che li conserva al meglio fino al prelievo



### PASTO

I pasti sono ora pronti per essere ritirati dagli utenti che potranno gustare pietanze sane e di qualità, come appena preparate



### 100% RICICLABILE

I materiali con cui vengono confezionati i pasti sono riciclabili al 100%

## VANTAGGI PER IL CONSUMATORE

**Cibo di alta qualità,** cucinato e confezionato secondo i rigidi parametri di produzione **@dining**: la catena del freddo mantiene inalterate le proprietà organolettiche dei cibi senza bisogno di conservanti.

Possibilità di scegliere, secondo le proprie necessità o gusti culinari, da un **menu variabile** secondo la stagionalità dei prodotti.

**Nessun rischio di contaminazione:** gli ingredienti di ciascun piatto sono chiaramente indicati, non c'è alcuna manipolazione tra il confezionamento e l'erogazione.

**Si ritira esattamente ciò che è stato ordinato:** nessun rischio di sentirsi dire "già finito".

**Si mangia quanto si vuole,** il resto si può portare comodamente a casa, ritirando il piatto poco prima di lasciare il posto di lavoro.



100% RICICLABILE

@dining ha sviluppato il progetto del packaging prestando attenzione alla salvaguardia dell'ambiente affinché non vi siano sprechi nelle fasi di produzione. I materiali con cui vengono confezionati i pasti sono **riciclabili al 100%**.

## STOP AGLI SPRECHI

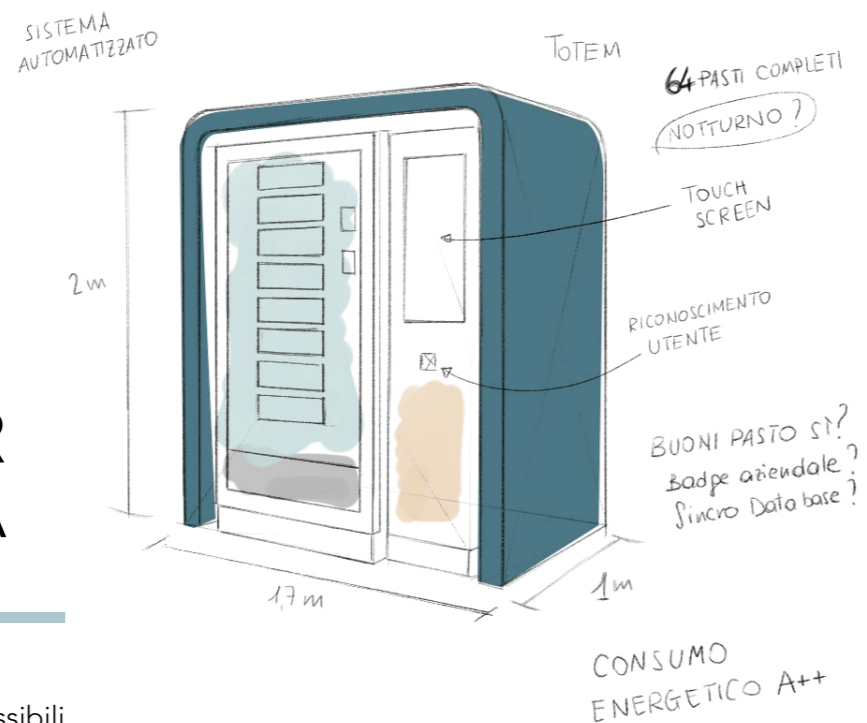
Con @dining non ci sono sprechi: il sistema viene caricato secondo le ordinazioni, l'utente può portare a casa ciò che non ha mangiato e l'azienda è in grado di prevedere completamente le spese relative al vitto.

Il cibo è fresco, sano e di alta qualità, grazie all'attenzione che @dining presta alle eccellenze del territorio, esigendo una **filiera corta e attentamente controllata**.

L'utente sceglierà liberamente, secondo le sue necessità o preferenze, cosa e quanto mangiare.



## SU MISURA PER LA TUA REALTÀ



@dining si rivolge a realtà dinamiche e flessibili. Scegliendo @dining puoi modulare la pausa per la ristorazione in funzione delle necessità lavorative, scaglionando gli accessi.

**Il locale mensa non è più necessario:** può essere sostituito da un'area conviviale adattabile anche ad altri usi (es. pausa caffè, area relax, sala riunioni e/o conferenze).

@dining funziona a qualsiasi ora del giorno e della notte, non necessita di personale addetto, è veloce e di semplice utilizzo.

@dining è il nuovo concetto di ristorazione.





**Food 24 S.r.l.**  
tel. 0445 314002 - [info@food24.it](mailto:info@food24.it)