

Saviva und die MENU App gehen eine Vertriebspartnerschaft ein.

Die MENU App bietet Gastronomen mehr Effizienz und deren Gästen reduzierte Wartezeiten. Die Gäste können mit der MENU App via Smartphone immer und überall bestellen sowie bezahlen. Ab April 2017 gehen die MENU Technologies AG und die Saviva AG eine Vertriebspartnerschaft ein. Die Kunden von Saviva profitieren dabei von einem exklusiven Preisvorteil von 10% Rabatt.

Mit MENU können die Gäste in der Schweizer Gastronomie und Hotellerie zukünftig über das Smartphone bestellen und bezahlen – ohne lange Wartezeiten. Die App wird im Kassensystem implementiert und ermöglicht in einem Bedienungsumfeld die beiden zeitraubenden Prozesse der Bestellaufnahme und der Bezahlung über die App abzuwickeln. Es ist auch möglich nur den Bezahlprozess zu nutzen. Die App eignet sich zusätzlich für Take Away Vorbestellungen am Arbeitsplatz oder in der Schule, wodurch ein Anstehen und ein Zeitverlust beim Zahlungsprozess wegfallen. Denn die vorbestellten Artikel sind bereits bezahlt, so dass der Gast die Bestellung nur noch abholen kann.

Als Vertriebspartner von MENU Technologies unterstützt Saviva künftig ihre Kunden in der Schweizer Ausser-Haus-Verpflegung bei der Weiterentwicklung in der Digitalisierung mit neuen Dienstleistungen. André Hüsler, Unternehmensleiter Saviva, sagt: „Es ist uns ein grosses Anliegen, dass wir unseren Kunden immer wieder neue Lösungen im Markt, gerade auch im digitalen Bereich, für die Zukunft empfehlen können. Studien belegen, dass Gäste immer weniger Zeit für den Lunch einsetzen wollen. Hier bietet MENU als innovative, mobile Bestell- und Bezahlösung unseren Kunden und ihren Gästen gewinnende Vorteile.“ Ab April werden die Saviva Verkaufsberater den Kunden die App bei ihren Besuchen näher vorstellen. Saviva Kunden profitieren exklusiv von einem 10% Rabatt auf die mit MENU vereinbarten Konditionen.

„Mit einem derart etablierten und glaubwürdigen Partner wie Saviva an unserer Seite ist MENU in der Lage die Gastronomie hierzulande flächendeckend anzusprechen und sie auf die vielen Vorteile der MENU Lösung aufmerksam zu machen.“, freut sich Karl Heinz Koch, CEO und Hauptaktionär von MENU Technologies über die zukünftige Partnerschaft.

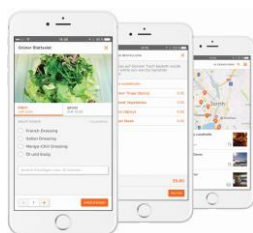
Regensdorf, 28. März 2017

Weitere Informationen:

Simone Frei, Kommunikation Saviva, Tel. 044 870 83 56, simone.frei@saviva.ch

Karl Heinz Koch, CEO MENU Technologies, Tel. 041 723 20 41, k@usemenu.com

Bilder:



Menu_App.jpg: Die innovative, mobile Lösung: Mehr Bestellungen ohne Bestell- und Wartezeiten für die Gäste in Restaurants, Hotels, Selbstbedienungsrestaurants und Bars/Clubs.

Zum Download des Bildes: <http://www.saviva.ch/d/Ueberuns/Medienmitteilungen/Download>

Zum MENU Video: <https://vimeo.com/169508798>

Facts and Figures Saviva

Die Saviva ist mit den Geschäftsbereichen Cash+Carry Angehrn (CCA), Scana, Lüchinger + Schmid Handel sowie Apposito und der Mérat & Cie. AG im Abhol- und Zustellgrosshandel ein führender Geschäftspartner für die Schweizer Gastronomie, Hotellerie und Institutionen. Die Saviva AG beschäftigt rund 850 Mitarbeitende, ist ein Unternehmen der M-Industrie und Teil der Migros-Gruppe. Bei CCA Angehrn finden Gastro-Profis und Lebensmittel spezialisten in den neun CCA-Verkaufsstandorten mit den vier Märkten Frische, Lebensmittel, Getränke und Nonfood ein Vollsortiment. Scana beliefert täglich schweizweit Restaurants, Hotels und Spitäler und Heime mit einem grossen Sortiment in allen Temperaturbereichen. Lüchinger + Schmid Handel liefert mit eigenen Fahrzeugen im 24-Stunden-Rhythmus Eier, Eiprodukte, gekühlte Frisch- und Tiefkühlprodukte ab acht Niederlassungen an die Gastronomie und Bäckereien. Apposito bietet ein Vollsortiment an alkoholfreien Getränken und Bier an. Premium-Qualität, regionale Delikatessen und echter Genuss – das ist die Welt von Mérat mit einem vielfältigen Sortiment an Frischfleisch, Charcuterie, Geflügel und Fisch sowie individuell zugeschnittenen Angeboten. www.saviva.ch

Facts and Figures MENU Technologies

MENU ist ein innovatives Technologie-Unternehmen, das neuartige Ortungs-Technologien für den bedarfsgerechten Einsatz in Restaurants und Hotels entwickelt, einführt und den reibungslosen Betrieb vor Ort gewährleistet. Gegründet wurde das Unternehmen durch Karl Heinz Koch mit seinem Sohn Marlon, der die MENU App und die Technologie programmierte. Mit MENU kann in der Ausser-Haus-Verpflegung bestellt und bezahlt werden. Dank der iBeacon-Technologie funktioniert der Ablauf reibungslos. Die Gäste müssen keine langen Wartezeiten für die Bestellung und für die Bezahlung mehr in Kauf nehmen. Heute zählen bereits rund 40 Restaurants zu ihren Kunden sowie die SBB testet die App im Pilot seit Oktober letzten Jahres mit zwei Zügen zwischen St. Gallen und Genf in den Restaurants- und Catering-Zonen. www.usemenu.com