



## 'Button Gourmet' un nuevo concepto para operadores de restauración colectiva

17-12-2014

Azkoyen ha presentado en el Reino Unido 'Button Gourmet', un concepto que permite ofrecer un servicio de alimentación *gourmet* y saludable en lugares de alto tránsito de personas, como oficinas corporativas, estaciones de tren, universidades y hospitales.

El director de la unidad de Vending Systems de Azkoyen, **Alberto Sánchez**, ha explicado que la compañía *"ha identificado en el sector de la restauración la creciente tendencia de comer fuera del hogar, rompiendo los esquemas tradicionales de consumo. Esto obliga a los restauradores a ampliar horarios y puntos de venta para poder satisfacer un mercado cada vez más exigente"*. 'Button Gourmet' se revela como *"la solución más rentable para los operadores que quieren ofrecer alimentos y bebidas de calidad excepcional, sin los elevados gastos de los modelos de negocio tradicionales"*, ha añadido Sánchez.

El sistema tiene capacidad para un amplio menú de hasta 180 productos, incluyendo diferentes comidas y bebidas frías, así como bebidas calientes de estilo *coffee-shop*. Y entre las ventajas para el explotador destaca la posibilidad de incrementar su volumen de negocio, reducir sus costes de personal, e incluso, evitar los hurtos.

Este concepto es el resultado de la colaboración de importantes compañías del sector de la restauración colectiva con los equipos de innovación y ventas de Azkoyen. El trabajo de diseño e ingeniería ha sido realizado en colaboración con Mormedi, una consultora de diseño española experta en estrategia de producto y diseño de servicios, especializada en proyectos con un alto componente de innovación y prospectiva.

'Button Gourmet' se dio a conocer el 2 de diciembre en la galería de Arte Underdog en Bermondsey, Londres, donde Azkoyen invitó a las principales empresas operadoras del sector de la restauración colectiva del Reino Unido, con presencia en el prestigioso FTSE 100.

