



El distribuidor de bandejas Easyself también estuvo en el congreso de la AEHH

22-10-2014

Easyself ha participado en el *XVI Congreso nacional de hostelería hospitalaria*, organizado por la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH) y celebrado entre los días 1 y 3 de octubre en Sevilla. Easyself ha estado entre las 23 empresas expositoras que se han reunido para presentar sus novedades, además de ser uno de los patrocinadores del congreso.

Durante estos tres días, los más de 380 congresistas tuvieron la oportunidad de visitar el *stand* de Easyself, donde la empresa instaló dos de sus unidades de distribución automática de menús para colectividades, pudiendo comprobar personalmente las ventajas del sistema, enfocado a dar soluciones a la restauración colectiva en el ámbito hospitalario.

Según **José María Fuentes**, responsable de la firma en España, *“desde Easyself valoramos esta participación de forma muy positiva y nos quedamos con la perspectiva de poder ampliar nuestra cartera de pedidos para nuevas instalaciones hospitalarias en España, replicando así el éxito del sistema Easyself en Francia, donde ya existen más de 1.000 unidades instaladas en más de 110 hospitales del país vecino”*.

Libre disposición de los menús sin personal

Easyself es un producto revolucionario para la restauración colectiva. Se trata de un distribuidor de bandejas de comida que, junto a su potente *software* patentado 'Reco', se adapta a cualquier necesidad de comedor o restaurante colectivo.

Puede ofrecer un completo menú alimenticio de varios platos sobre una bandeja y su conservación es en frío. Esta nueva tecnología trata de dar solución a espacios y servicios de restauración de grandes empresas o de hospitales, que cuentan con un elevado número de trabajadores y donde el clásico buffet no es posible en términos de personal o de horarios. Con esta nueva propuesta de Easyself, queda garantizado el servicio de restauración de fines de semanas o turnos de noche. Cada distribuidor permite el almacenamiento de 14 bandejas de comida y realizar remotamente la reserva de menú.

El funcionamiento es muy sencillo, ya que el personal de cocina prepara raciones exactas y tan sólo tienen que ocuparse de la 'carga' de las bandejas. Posteriormente, el comensal puede retirar su menú mediante una tarjeta identificativa y automáticamente se abre un compartimento del distribuidor (vídeo de funcionamiento 'linkado' al final de la noticia).

Las máquinas cuentan con un software integrado ('Reco') que ofrece dos opciones combinables para la retirada de menú. La primera opción permite al comensal elegir con antelación el menú, desde un ordenador, teniendo la bandeja con el menú seleccionado a su disposición exclusiva en la máquina; mientras que en la opción más sencilla todas las bandejas contienen un menú único para todos.

La libre disposición de los menús sin personal, es la característica más interesante, tanto a nivel de costes, como de flexibilidad. Funciona de forma autónoma o en conexión con programa electrónico de cobro, admitiendo todos los medios de pago y control, lo que también garantiza la trazabilidad total.

www.easyself.es