

*Vom Feinsten
aus der
Schneider-Meisterküche*

Der Metzger Schneider Regiomat

Metzger Schneider GmbH

Steinbeisstraße 16 – 18

71691 Freiberg a.N.

Tel. 07141/2758-0

Fax: 07141/2758-50

www.der-metzger-schneider.de



...schwabenhaft gut!

- a) Der Metzger Schneider
- b) Der Regiomat
- c) Vorteile und USPs
- d) Produkte und Zielgruppen
- e) Offene Punkte
- f) Kalkulation
- g) Ansprechpartner

a) *Der Metzger Schneider*



Modernste Technik, qualifizierte Mitarbeiter, langjährige Erfahrung, zahlreiche Prämierungen und Auszeichnungen

Zahlen, Daten, Fakten:

- Traditionsunternehmen seit 1934
- Circa 120 Mitarbeiter
- Geschäftsführung: Herr Wolfgang Schneider und Frau Tanja Schneider

Vollsortiment:

- **Frische Fleisch-, Wurst- und Schinkenspezialitäten**
- **Hausgemachte Premium-Maultaschenvariationen**
- **Herzhafte, küchenfertige Gerichte**

Der Metzger Schneider: Hier sind Genießer immer an der richtigen Adresse!

- **Familientraditionsunternehmen** - In 4. Generation stehen wir mit unserem Namen hinter unseren Produkten!
- **Meisterbetrieb** - Unsere Fachkräfte arbeiten mit viel Wissen, Können und Herzblut!
- **Höchste Hygiene - und Lebensmittelsicherheit** - Regelmäßige, auch freiwillige Kontrollen bei LACON und IPDP, IFS-Food Zertifizierung
- **Hervorragender Service** - Wir bieten Ihnen außergewöhnlichen Service!

a) *Der Metzger Schneider*



Frische, Geschmack, Qualität und Regionalität

Die Metzger Schneider Produkte stehen für schwabenhaft guten Genuss aus dem Ländle:

- **Absolute Frische** - durch eigene Herstellung in Freiberg a.N. und sofortige Auslieferung in innovativer Produktverpackung, kurze Transportwege.
- **Echte Geschmackserlebnisse** - durch Herstellung nach hauseigenen Traditionsrezepten, Verwendung hochwertiger Naturgewürze, hauseigene Reifung des Dry Aged Beefs, schlachtwarmer Verarbeitung und Trockensalzung einiger Produkte.
- **Hervorragende Produktqualität** - durch handwerkliche Produktion von erfahrenen Metzgermeistern, Verwendung hochwertiger Rohstoffe, hauseigene Zerlegung, regelmäßige Prämierungen, geografisch geschützte Produkte, Markenqualität aus Baden-Württemberg.
- **Regionalität** - durch Produktion in der Region, Fleisch grundsätzlich von ausgewählten Schlachtbetrieben aus der Region, Sponsoringaktivitäten in verschiedenen Vereinen der Region, Schaffung und Erhalt von Arbeits- und Ausbildungsplätzen in der Region, geografisch geschützte Produktspezialitäten.
- **Sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis**



...schwabenhaft gut!

Genießen Sie den Unterschied

Handwerkliche Qualität und deren Herstellung nach bewährten Hausrezepten
hat im Hause Schneider Tradition - seit 1934. So sichern Sie Ihren Kunden
Premium-Genuss der jeden Cent wert ist.

*Vom Feinsten
aus der
Schneider-Meisterküche*



...schwabenhaft gut!

b) Der Schwabomat



Nach Kundenwunsch, individuell, modular kombinierbar und über die Automatensteuerung programmierbar.

Mögliche Module des Metzger Schneider Regiomat:

Gilde Modul: für den automatisierten Verkauf von gekühlter Ware (3°C bis 15°C)

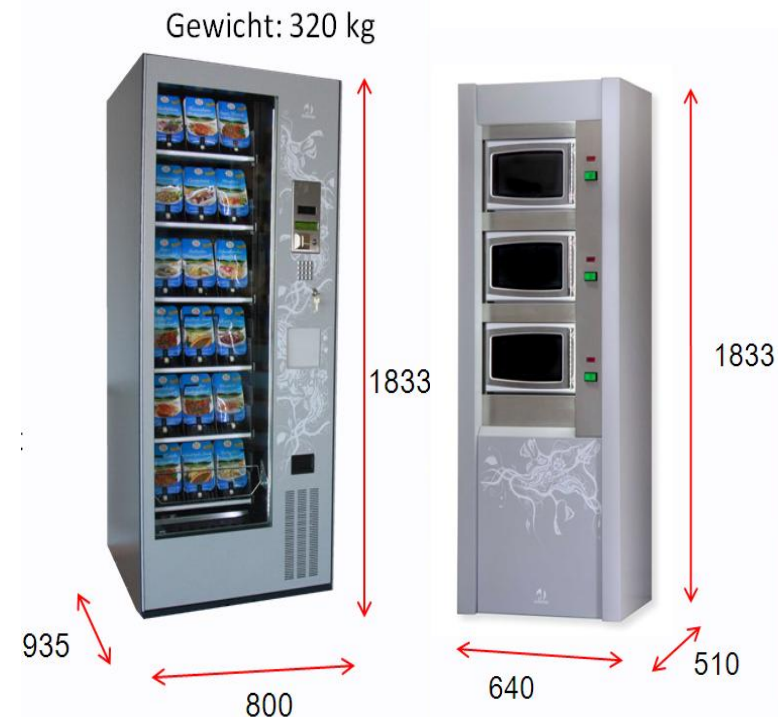
Standard Modul: 3 Mikrowellen à 900 Watt. Gegen Aufpreis: 1500 Watt

Produktmerkmale des Metzger Schneider Regiomat:

- Die Mikrowelle funktioniert nur, wenn zuvor auch ein Produkt gekauft wurde.
- Unterschiedliche Ausstattungsoptionen:
 - Münzwechsler und Scheinleser (max. 5 verschiedene Münzsorten oder 4 Münzsorten und eine Scheinart)
 - Geldwechsler (Schächte müssen mind. 30Stück je Münze bei Erstbefüllung beinhalten)
 - Frostsutzerhitzung bis -30°C
 - UV-Schutzfolie für den Betrieb im Freien
- Individualisierungsmöglichkeiten durch Folienbeklebung (ca. 400EUR pro Gerät)
- LED-beleuchtete Präsentation
- Bodenverankerung möglich

Technische Daten Regiomat Gilde Edition (ohne Mikrowellenmodul):

- Höhe: 183cm, Breite: 80cm, Tiefe: 94cm, Gewicht: 320kg
- Anschluss und Verbraucherwerte: 230V, 50Hz/ 120V, 60 Hz/ 2,35kW



Der Metzger Schneider Regiomat

c) Vorteile und USPs



Sichern auch Sie sich folgende Vorteile durch einen Metzger Schneider Schwabomaten:

- 24h verfügbare, hochwertige Produkte zu jeder Tages- und Nachtzeit
- Ganzjähriger Innen- und Außenbetrieb möglich
- Flexible Befüllung bei hoher Produktkapazität
- Große Produktvielfalt
- Sanfte Produktausgabe mittels Lifttechnik verhindert Bruch der Ware
- Einfacher Umbau der Fachbreiten und -höhen durch Transportbänder statt Trennschrauben
- Energiesparender Betrieb dank optimierter Schutzisolierung
- Ansprechendes Design durch Folienbeklebung und Würfel
- Mikrowellenmodul möglich



d) Produkte und Zielgruppen



Ein Regiomat kann mit circa 70kg befüllt werden. Im Folgenden finden Sie eine Auswahl regiomatenfähiger Produkte:

- Herzhafte, küchenfertige Gerichte
- Hausgemachtes Premium-Maultaschensortiment
- Frische, Premium SB-Spezialitäten im 80g Aromapack
- Andere Produkte



Sichern auch Sie die Versorgung folgender möglicher Zielgruppen:

- Unternehmen ohne Kantine/ mit unregelmäßigen Öffnungszeiten
- Unternehmen mit Nachschichten/ Pausenräumen
- Schulen und Universitäten
- Vereine
- Flughäfen
- Parkplätze
- ...

e) Offene Punkte



Zu klärende Punkte






- Bestückung und Bargeldhandhabung des Regiomaten
- Reinigung des Regiomaten
- Bereitstellung eines Mülleimers
- Individualisierung durch Beklebung
- Bezahlart: Münzwechsler Coges und Scheinleser Coges (max. 5 verschiedene Münzsorten oder 4 Münzsorten und eine Scheinart) oder USB-Stick
- UV-Schutzfolie bei Außenbetrieb
- Weitere Zusatzausstattungen
- Reperaturen durch Geräteausfall/ Beschädigung
- Transport des Regiomaten
- Mitarbeitereinweisung
- Informationsschild
- Stromversorgung des Geräts
- Checkliste
- Weitere wichtige Punkte?

A Kalkulation



Code	St	Bezeichnung	Einh.	Preis / EUR
	1	Regiomat Gilde Edition / Liftautomat Incl. Kühlung	Stück	8.990,00 €
	1	Regiomat Gilde Edition PLUS Incl. Kühlung (Slave)	Stück	6.900,00
	1	Steuerungsmodul für Slave	Stück	3.400,00
	1	Alterskontrolle – Modul – Leser Incl. Einbau im Automaten	Stück	685,00
	1	Option Banknotenleser Incl. Einbau im Automaten	Stück	620,00
	1	Option Münzwechsler Incl. Einbau im Automaten	Stück	620,00
	1	Frostschutzheizung Incl. Einbau im Automaten Je Stufe (-5°C / -30°C)	Stück	100,00 200,00
	1	Schlüssel- oder Kartenleser in Verbindung mit Münzwechsler zum Nachbaut	Stück	135,00 275,00

Die Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Druckfehler vorbehalten.

Code	St	Bezeichnung	Einh.	Preis / EUR
Layout	1	Branding für Regiomat Gilde Edition Herstellung der Folie (Druck) incl. Beklebung des Automaten. <u>Layout- / Druck-Daten liefert der Kunde</u> Die Erstellung von Layout- bzw. Druckdaten kann optional beauftragt werden	Stück	350,00
Layout	1	Branding für Regiomat Gilde Edition PLUS (Slave)& Steuerungsmodul Herstellung der Folie (Druck) incl. Beklebung des Automaten. <u>Layout- / Druck-Daten liefert der Kunde</u> Die Erstellung von Layout- bzw. Druckdaten kann optional beauftragt werden	Stück	400,00
	1	Ausleseschlüssel USB incl. Software	Stück	205,00
	1	MY KEY – Chipschlüssel	Stück	8,00 bis 100 Stück 7,00 ab 100 Stück 6,50 ab 1000 Stück
	1	UV-Schutz-Folie	Stück	70,00
	1	Transport innerhalb Deutschland außer Inseln	Stück	200,00
	1	Schulung + Inbetriebnahme	Stück	520,00

Die Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Druckfehler vorbehalten.

g) Ansprechpartner



Metzger Schneider GmbH

- **Herr Wolfgang Schneider**
Geschäftsführer
Steinbeisstraße 16 – 18
D-71691 Freiberg a.N.
Tel.: +49 (0) 7141 2758-0
Fax: +49 (0) 7141 2758-50
E-Mail: w.schneider@der-metzger-schneider.de
- **Herr Nico Tratz**
Kaufmann & Koch
Vertrieb Gastronomie und Großverbraucher
Steinbeisstraße 16 – 18
D-71691 Freiberg a.N.
Tel.: +49 (0) 7141 2758-0
Fax: +49 (0) 7141 2758-50
Mobil: +49 (0) 151 12704955
E-Mail: n.tratz@der-metzger-schneider.de
- **Frau Annette Baldus**
Vertriebs-/Marketingassistentin
Steinbeisstraße 16 – 18
D-71691 Freiberg a.N.
Tel.: +49 (0) 7141 2758-0
Fax: +49 (0) 7141 2758-50
E-Mail: a.baldus@der-metzger-schneider.de



*Vielen Dank für
Ihr Interesse!*