



Intelligenter Verkaufsautomat: Felix Munte (l.), Geschäftsführer und Mitbegründer Foodji, und Michael Altenbuchner, Innovationsmanager Terminal 2 Flughafen München, präsentieren die Pick-up-Station.

Neuer **Mini-POS** auf einem Quadratmeter

Das Münchner Vend- & Food-Tech-Unternehmen Foodji verkauft Frischeprodukte aus dem Automaten

München. Das Technologieunternehmen Foodji verkauft ultrafrisches Convenience-Food an frequenzstarken Locations aus modernen Vending-Automaten. Die Münchner wollen so ein Geschäftsfeld besetzen, das sich mittlerweile auch in Deutschland steigender Nachfrage erfreut.

Die Verkaufsautomaten des Ende 2016 gegründeten Start-ups Foodji sind u.a. mit Wraps, Salaten, Bagels, Suppen, Sandwiches und Lunch-Bowls bestückt, die von ausgewählten nationalen und regionalen Herstellern frischer Convenience-Produkte geliefert werden. An den Vendingmaschinen können Kunden wahlweise per Touchscreen direkt am Gerät oder über eine mobile App einkaufen. Die App hat den Vorteil, dass sich Kunden ihre Produkte bereits bis zu zwölf Stunden im Voraus reservieren und später abholen können.

Konsumenten, die spontan direkt am Automaten zugreifen, zeigt das Gerät nur die Produkte auf dem Touchscreen an, die noch verfügbar und nicht vorbestellt sind. Einen direkten Blick in die Maschine können die Kunden – anders als bei Verkaufsautomaten älterer Generationen – nicht mehr werfen, stattdessen läuft alles über das Display. Die Bezahlung

»Wir bedienen die Nachfrage genau dort, wo sie besteht«

Felix Munte, CEO und Foodji-Mitbegründer

läuft komplett ohne Bargeld ab: Beim Kauf in der App über Online-Bezahlverfahren, beim Kauf am Automaten wahlweise mit Karte oder Mobile Payment.

„Frisches aus dem Automat“ bringt CEO Felix Munte das Geschäftsmodell von Foodji auf den Punkt. Erste Geräte des Start-ups stehen laut Felix Munte am Münchner Flughafen. Hier können sich Reisende schnell mit frischen Nahrungsmitteln versorgen. Außerdem finden sich Maschinen in Hotels, Büros und Krankenhäusern. Der E-Autohersteller Tesla eröffnet in Kürze eine Supercharger Station mit einem Foodji, damit sich Fahrer während des Ladevorgangs stärken können“, erzählt Mitbegründer Munte. „Unsere Vending-Machines sind unbemannte Point of Sales, die mit einem schicken Design, moderner Interaktion sowie hochwertigen Convenience-Produkten punkten.“

Foodji selbst versteht sich dabei als Tech-Unternehmen, erklärt Munte: „Wir entwickeln intelligente Verpflegungsautomaten, die vernetzt mit der Cloud kommunizieren.“ Letztere übernimmt die intelligente Planung des Sortiments pro Essensautomat, die Steuerung der Lieferketten, die Anpassung von Preisen und die dynamische Ansteuerung von Screens und App. Machine-Learning-Algorithmen helfen dabei, die Nachfrage möglichst

genau zu bestimmen und so jeden Standort mit den idealen Mengen zu befüllen. So lässt sich die Verschwendung von Lebensmitteln reduzieren, die im Convenience-Bereich verhältnismäßig hoch ist. Einiges muss wegen abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum weggeschmissen werden. „Die Planungstechnologie hilft nachhaltiger zu wirtschaften“, verspricht Munte. Nähere sich das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Produkts, können beispielsweise Preise automatisch gesenkt oder das Produkt auf dem Touchscreen besonders prominent platziert werden, um den Abverkauf zu erhöhen.

Das Gründerteam des eigenfinanzierten Unternehmens besteht aus fünf Gesellschaftern, die Erfahrung in den Bereichen IT, Beratung, Finanzen und Catering/Gastronomie mitbringen. Zuletzt haben Bonial/Kaufda-Gründer Christian Gaiser, der sich im vergangenen Jahr aus dem Management von Bonial zurückgezogen hat, und der European Angel Fund in den Food-Tech-Spezialisten investiert, der mit seinen Frischeautomaten an öffentlichen Hochfrequenz-Standorten mit Hello Fresh konkurriert. Auch der Anbieter von Kochboxen, in denen Verbraucher die Zutaten für ein Rezept finden, will – wie das Unternehmen unlängst kundgetan hat – sein Geschäft um den Automatenvertrieb erweitern. *kon/lz 46-19*



Hightech-POS: Algorithmen und Cloud-Technik sollen die Lieferzyklen optimieren und Foodwaste minimieren.