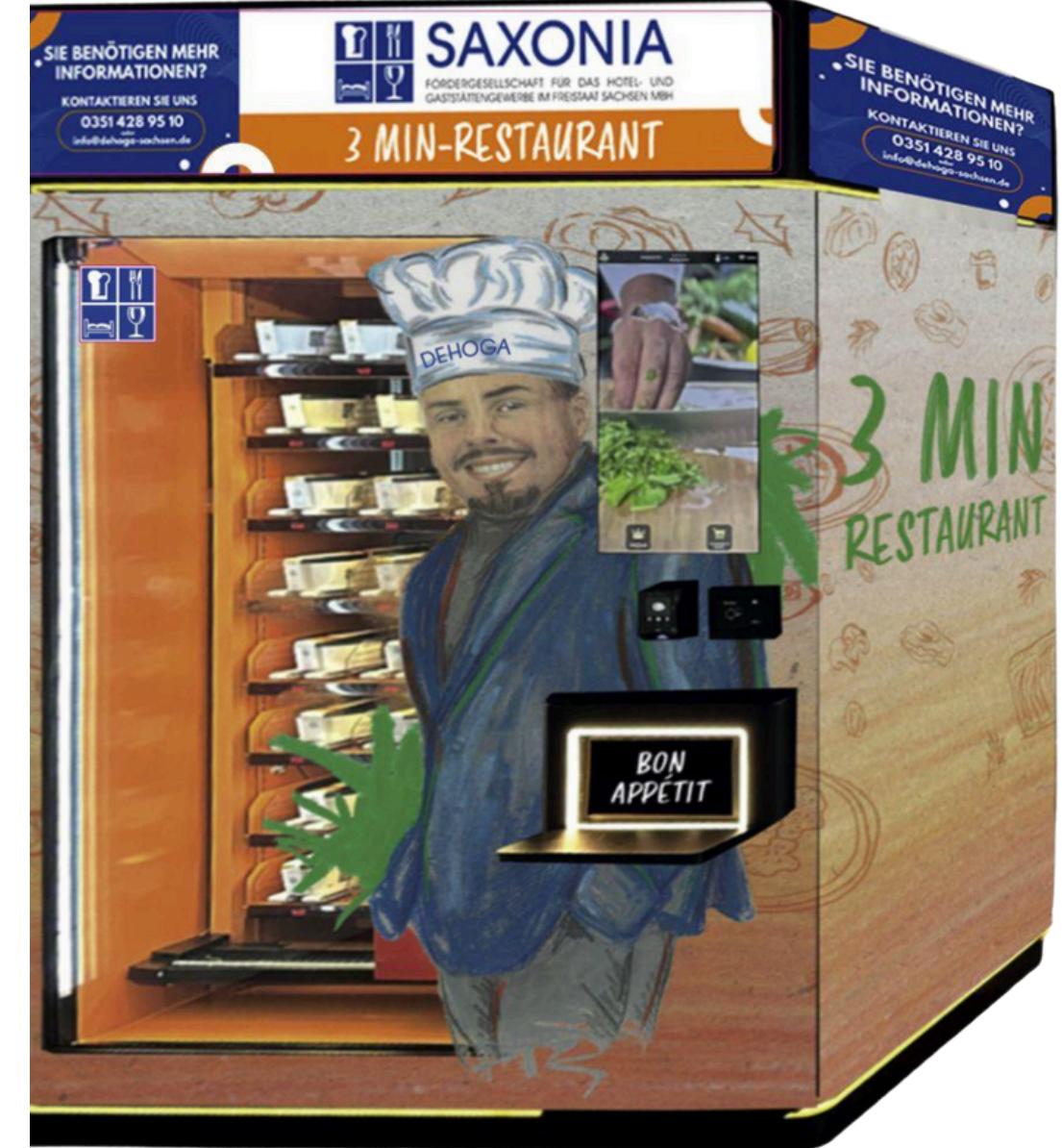


Der smarte Küchenbuddy

Die smarte Entlastung für den Gastro-Alltag

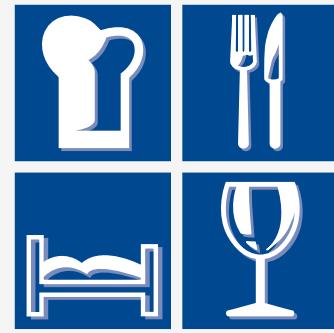


0152/28387141
info@naf-halsbach.de



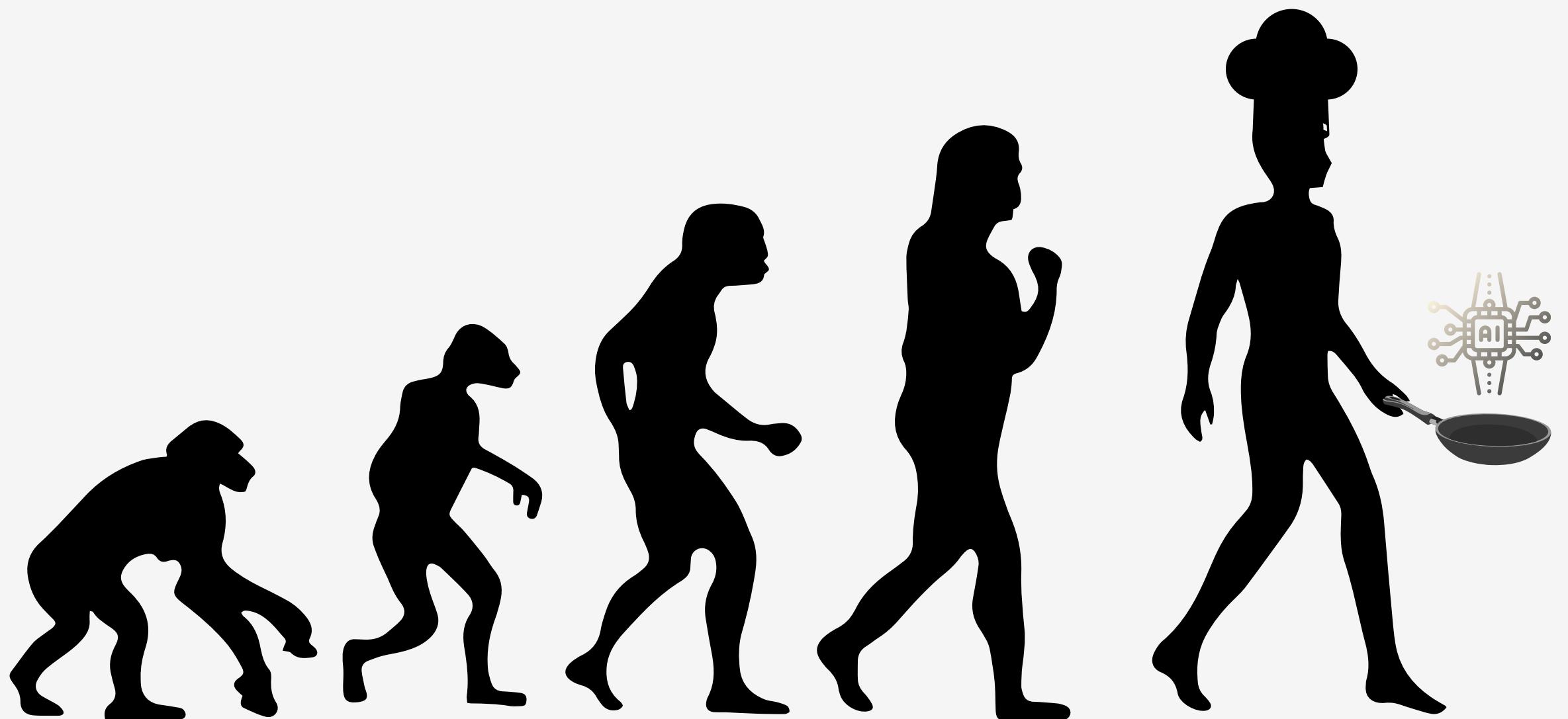
SAXONIA

FÖRDERGESELLSCHAFT FÜR DAS HOTEL- UND
GASTSTÄTTENGEWERBE IM FREISTAAT SACHSEN MBH



SAXONIA

FÖRDERGESELLSCHAFT FÜR DAS HOTEL- UND
GASTSTÄTTENGEWERBE IM FREISTAAT SACHSEN MBH



Überblick über unsere Produkte

für jedes Problem, die passende
Automaten Lösung

01

3 minutes
Restaurant



02

Mehrweg
Bowls



03

Rückgabe
Automat



04

NAF Cloud



05

Softeis
Automat



06

Pizza Automat



07

Zuckerwatten
Automat



VORTEILE FÜR DIE GASTRONOMIE

*Neue Chancen. Weniger Aufwand.
Mehr Gewinn.*



Wirtschaftlicher Vorteil

- Sofortige Umsatzsteigerung: zusätzliche Einnahmequelle außerhalb der Küchenzeiten
- Hohe Marge: bis zu 45 % Gewinnspanne pro Gericht
- Amortisation: in durchschnittlich 12–15 Monaten
- Niedrige Betriebskosten: Stromverbrauch < 3 % vom Umsatz

Entlastung im Betrieb

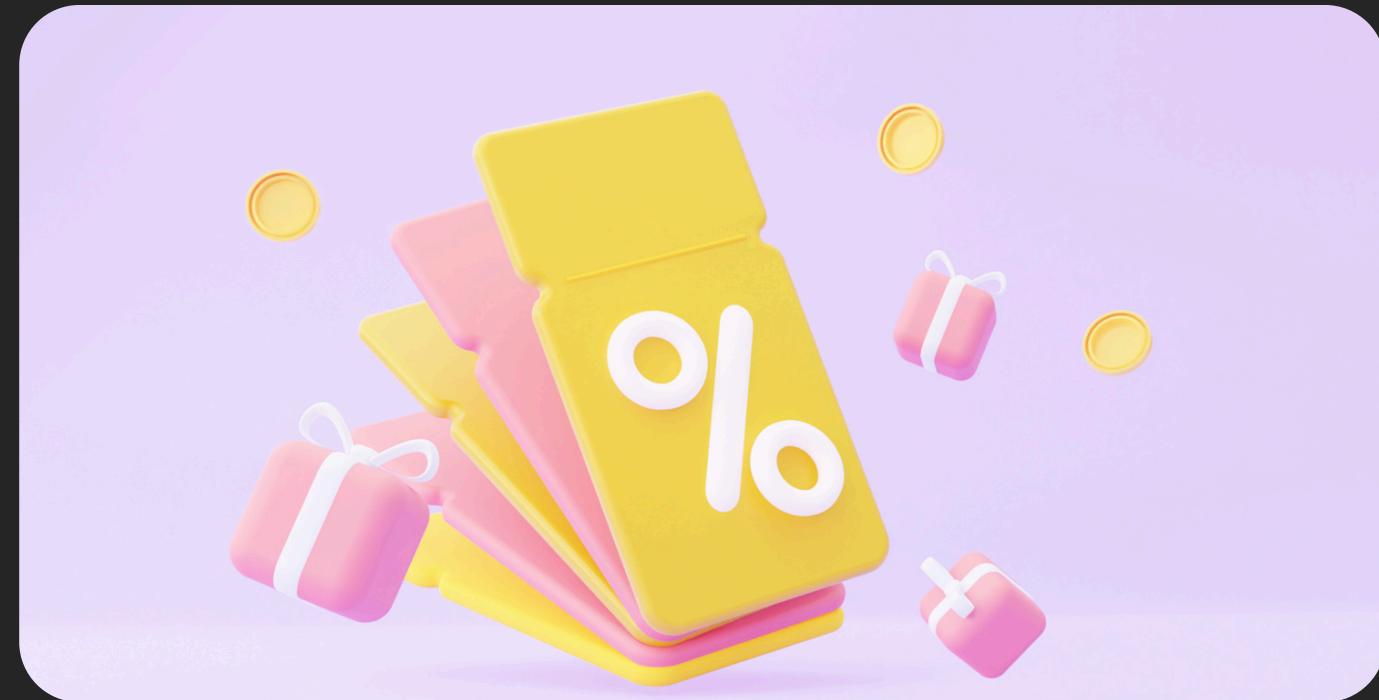
- Keine Personalkosten im Verkauf oder Service
- Automatisierte Prozesse: Menüverwaltung, Rechnungsstellung, Coupon-Erstellung
- 24/7-Betrieb: der Automat arbeitet, wenn das Personal ruht
- Einfache Bedienung & Reinigung: in wenigen Minuten erledigt

Qualität & Flexibilität

- Restaurantqualität in 3 Minuten: Kombination aus Induktion & Konvektion für perfekte Erwärmung
- Individuelle Gerichte: eigener Menüplan oder NAF-Menüintegration
- Kompatibel mit Mehrwegsystemen: nachhaltige Behälterlösungen, Pfandrückgabe integriert
- Für jeden Standort: Hotels, Firmen, Raststätten, Freizeitparks oder Eventgastronomie



Arbeitgeber Zuschuss -Verpflegung



Coupon

- Transparente Abrechnung**
- Steuerlich vorteilhaft nutzbar**
- Mehrwert für Mitarbeitende & Gäste**
- Mitarbeiterbindung durch moderne Benefits**
- Digitale Verwaltung & zentrale Steuerung**

Mitgliederpass

So funktioniert's:

- Sie definieren den monatlichen Zuschuss (z. B. 50 € pro Mitarbeiter oder pro Abteilung)**
- Die Karte wird automatisch mit dem Betrag aufgeladen**
- Mitarbeitende wählen aus einer Vielzahl hochwertiger Gerichte direkt am Automaten**
- Alle Transaktionen werden am Ende des Monats**

Installationsanforderungen und Zahlungsmethoden

Benötigter Empfang:



WLAN



4G



5G



Ethernet

Benötigter Stromanschluss:



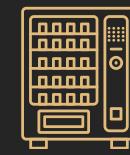
Normale Leistung



Hohe Leistung



Menü rund um die Uhr am Automaten auswählen – immer dann, wenn es Ihnen passt



Bestellung einfach, bargeldlos und in wenigen Sekunden bezahlen

Zahlungsmethoden für den Automaten:



Maestro -Karte



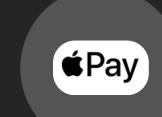
Master -Karte



V-Pay



Google Pay

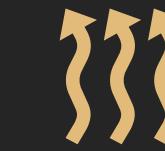


Apple Pay

Kontaktloses Bezahlen:



Tippen & Bezahlten



Ihr Gericht wird frisch, hygienisch und automatisch im Automaten zubereitet



Essen sofort genießen – warm, lecker und völlig unkompliziert

Und so geht's: Einfache Bezahlung und Zubereitung

Pilotprojekt Mittelsachsen

92 %
Sold Out

50 km Radius



operative Marge

30-45 %

1000 Gerichte
pro Woche



wepa

TRANSGOURMET
Deutschland

GIZEF
Zentrum für Innovation
und Unternehmertum

mittelsachsen
mitten im leben. mitten in sachsen.

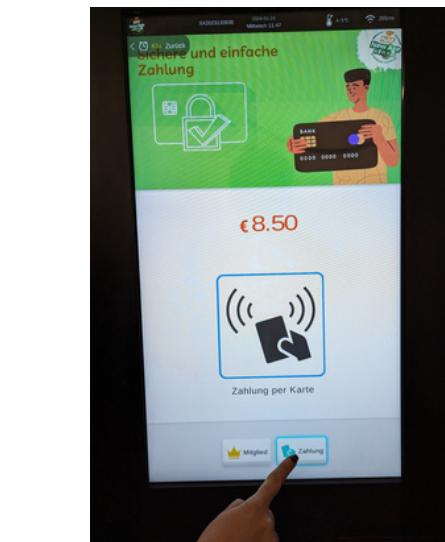
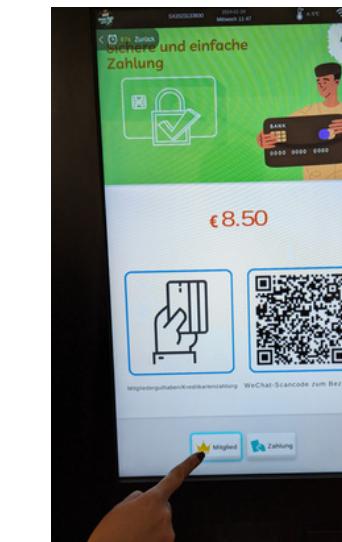
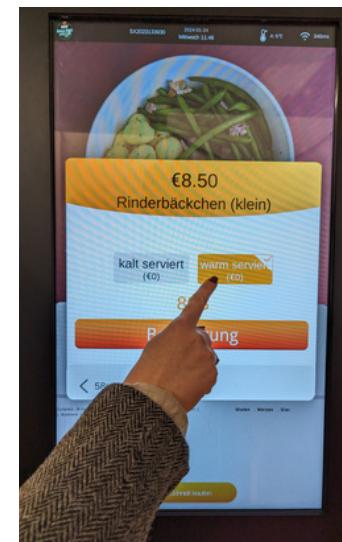
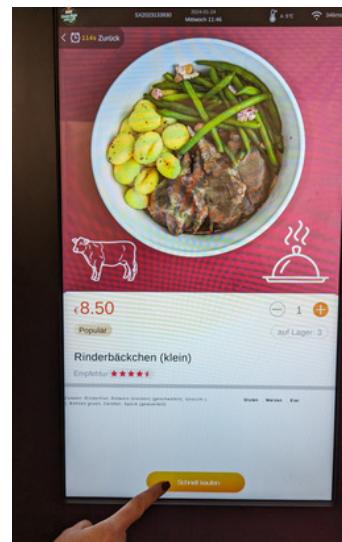


350 permanente
Benutzer

70 Mitgliedskarte
300-Gutschein-Nutzer

NAF.Handhabung

von Auswahl bis Zahlung- Kinderleicht



Drücken Sie die
Option „Auswählen“.

Wählen Sie das
gewünschte Gericht
aus

Klicken Sie auf die
Kaufoption

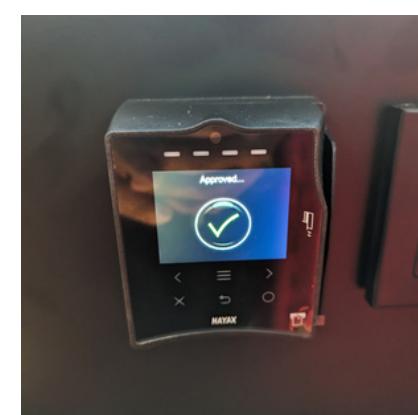
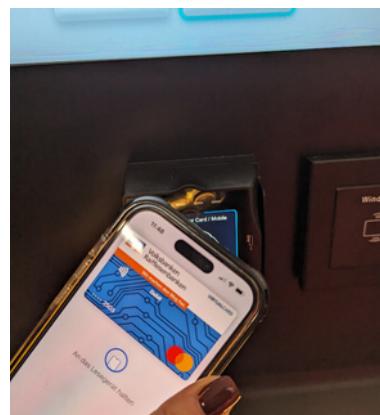
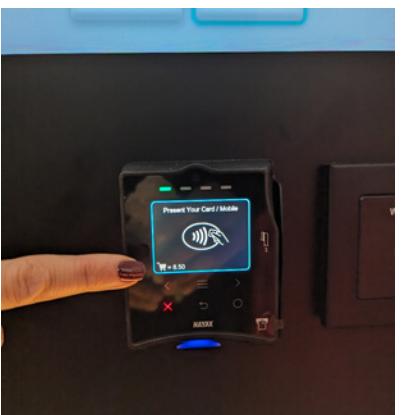
Wählen Sie die
Option „kalt“.

oder heiß

Bestätige es!

mit Mitgliedskarte

Kreditkarte/EC-
Karte/mobile Geräte



Warten Sie, bis der
Nayax-Automat die
Zahlung anfordert

Platzieren Sie Ihr
Guthaben wie im Bild
gezeigt

erfolgreiche Zahlung

Mitgliedskarte

Gourmet Automat

Daten - Zahlen- Fakten



Automaten Datenblatt

Größe:	Höhe 2320 mm Breite 1700 mm Tiefe 1028 mm
Nettogewicht	ca. 640 kg
Maximale Anzahl der Warenart	28
Temperaturbereich	Kühlung: 0°C—25°C, Tiefkühlung: -18—0°C
Nennleistung Stromverbrauch	0,9 KWh pro Stunde verteilt auf 2 Schukosteckdosen/ 2 Stromkreise werden benötigt
Bildschirm	32-inch screen/27-inch screen
Bezahl Funktion	per Kreditkarte/per Ec Karte mobile Bezahlfunktionen

ab 457,01 € Leasingrate



FINANZIERUNG & LEASINGMODELLE

Flexibilität, die sich rechnet

Finanzierungsmodell	Beschreibung
Leasingmodell	ab 457 € pro Monat
Mietkaufmodell	Monatliche Rate mit garantierter Eigentumsübertragung am Laufzeitende.
Ratenzahlung	<ul style="list-style-type: none">• 1. Rate – Vertragsabschluss30 % zur Produktionsfreigabe und individuellen Anpassung des Automaten• 2. Rate – Verschiffung / Versandfreigabe40 % nach Fertigstellung und erfolgreicher Qualitätskontrolle• 3. Rate – Lieferung / Installation30 % nach Anlieferung und Inbetriebnahme vor Ort
Saison-Variante – flexibel wie dein Geschäft	<ul style="list-style-type: none">• Perfekt für Freizeitparks, Bäder, Eventgastronomie oder saisonale Standorte.• Zahlung nur während der Betriebsmonate.• In der Nebensaison pausiert die Rate – maximale Flexibilität bei geringem Risiko.



Kennzahl	Wert
Verkaufspreis pro Gericht	8,90 €
Wareneinsatz	2,90 €
Betriebskosten (Energie, Wartung, Cloud etc.)	1,00 €
Gewinn pro Gericht	5,00 €
Verkäufe pro Tag (Durchschnitt)	30
Monatsgewinn (30 Tage)	≈ 4.500 €

NAF.Kalkulation



Kategorie	Gewinn marge (%)	Bruttogewinn pro Gericht (€)	Durchschnittlicher Verkaufspreis
Suppen	38,2%	1,87 €	4,90 €
Eintöpfe	31,4%	1,85 €	5,90 €
Pasta-Gerichte	30,7%	2,36 €	7,70 €
Hochwertige Hauptgerichte	27,8%	2,75 €	9,90 €
Bowls & Desserts	30,8%	1,51-2,36 €	4,90 €-8,50 €
Vegane & Vegetarische Gerichte	30,7%	2,36 €	7,70 €

NAF.Kalkulation



NAF.AI Technologie

*Die intelligente Schaltzentrale für
moderne Gastronomie*

*Unsere künstliche Intelligenz
verbindet Verkauf, Zahlung,
Buchhaltung und Standortanalyse
– alles in einer einzigen Plattform.*



Automatisierte AI Prozesse

Analyse von Kaufverhalten

Standort-Intelligenz

Berücksichtigt Ferienzeiten, Wetterdaten,
Verkehrsdichte und Tagesverläufe für optimale
Absatzstrategien.

Vorhersagefunktionen

Prognostiziert Absatztrends und Lagerbedarf –
reduziert Wareneinsatz und Food Waste.

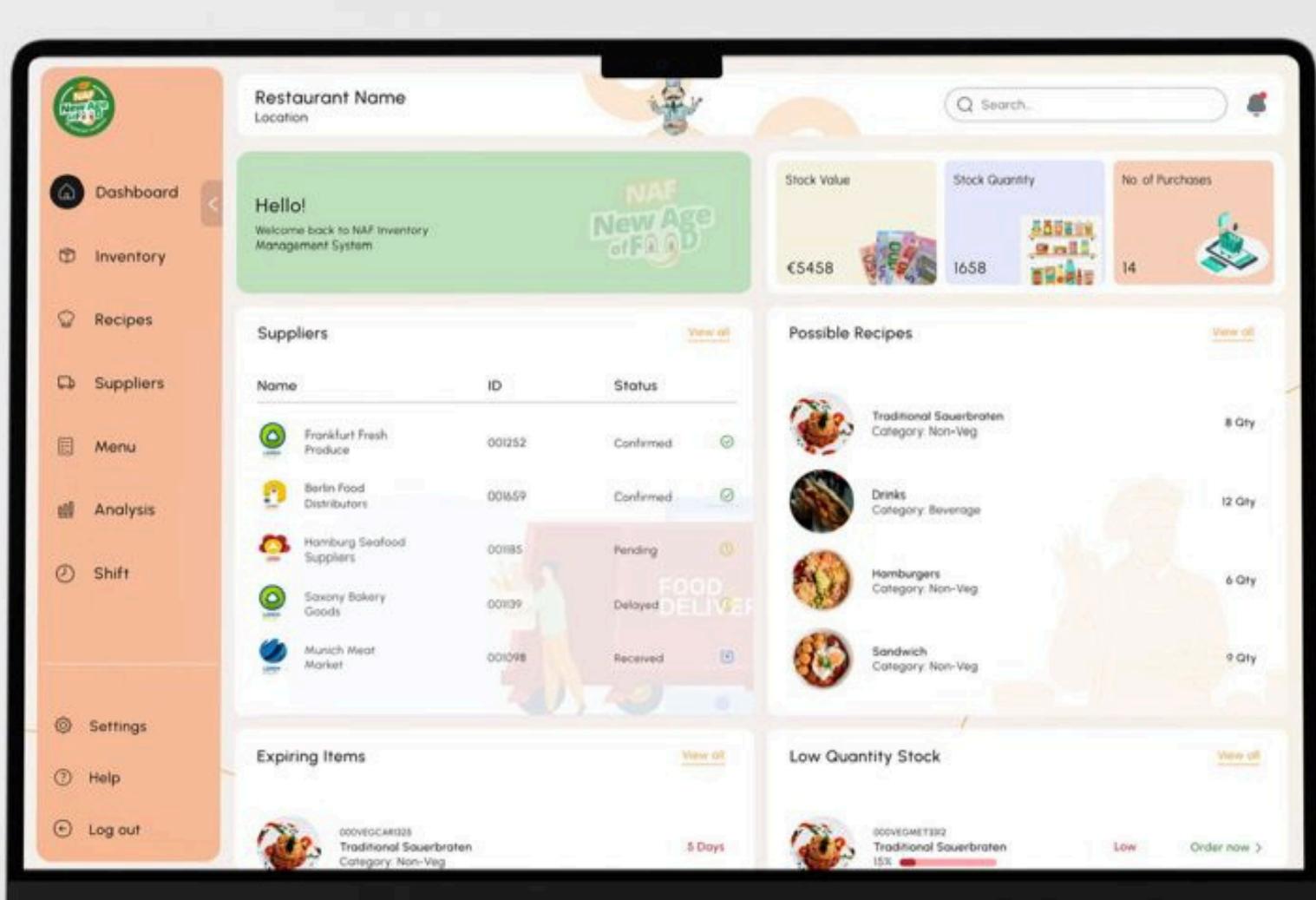
**Automatisierung trifft Erfahrung – für messbar mehr
Umsatz bei minimalem Verwaltungsaufwand.**



NAF. Cloud

Alles im Blick. Jederzeit. Überall.

Die NAF.Cloud ist die digitale Kommandozentrale deiner Automatenflotte.



Zentrale Funktionen

- Rechnungsstellung in Echtzeit
- Automatische Coupon- & Rabatt-Erstellung
- Live-Überwachung: Verkaufszahlen, Temperatur, Auslastung in Echtzeit.
- integrierter Werbe Manager für deine Saison Angebote



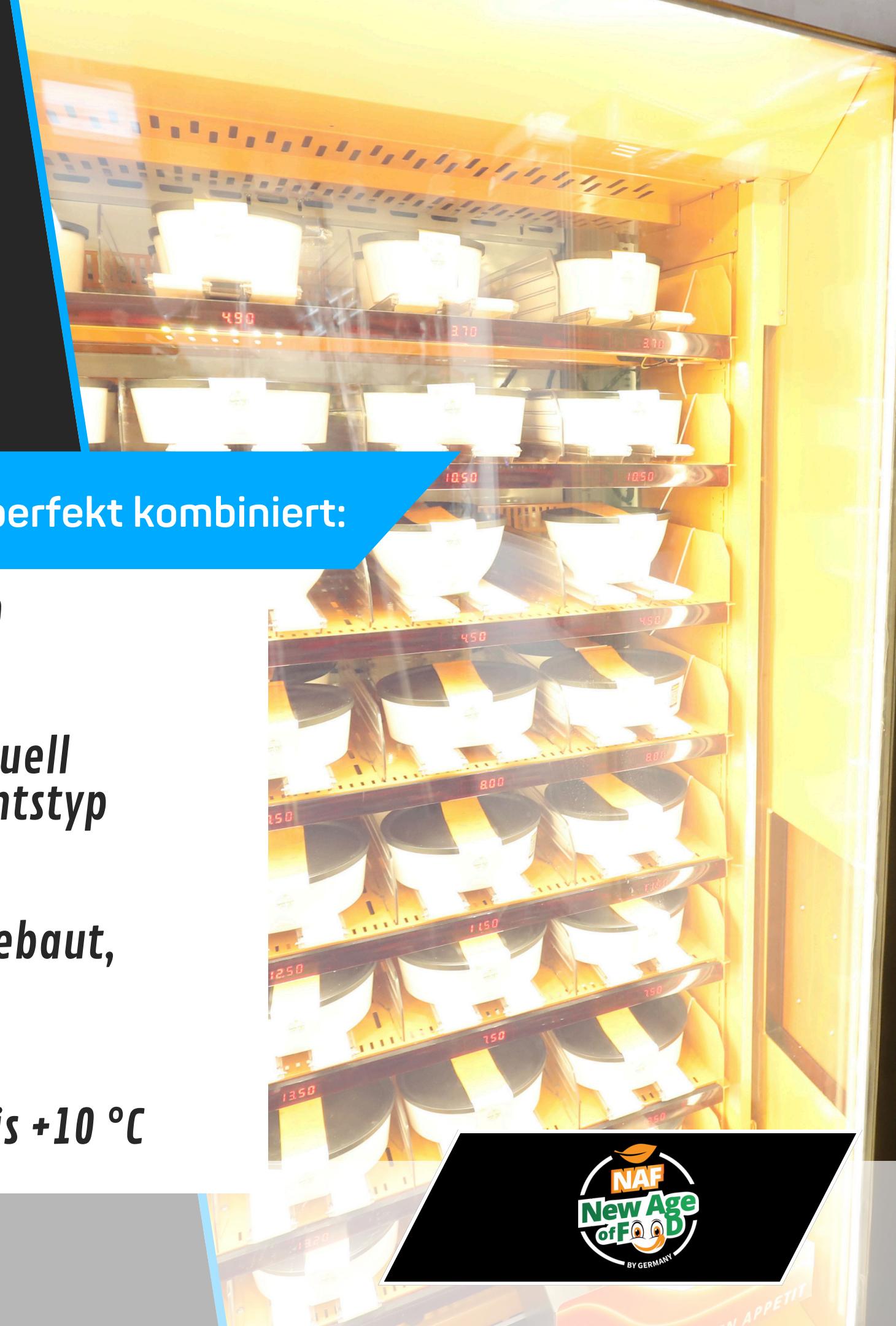
KAPAZITÄT

Innenausstattungen für noch mehr Komfort

Flexible Füllmengen – für jedes Konzept die richtige Größe

Funktionalität und Stil perfekt kombiniert:

- ▶ **Gesamtkapazität: bis zu 80 Mehrwegschalen**
- ▶ **Befüllbare Ebenen: individuell anpassbar – je nach Gerichtstyp und Größe**
- ▶ **Traysystem: modular aufgebaut, schnelle Nachfüllung und Reinigung möglich**
- ▶ **Kühlung zwischen -20 °C bis +10 °C**



Portionsgrößen

Bis zu 80 frische Gerichte gleichzeitig

In verschiedenen Größen,
perfekt temperiert und bereit
zum Genuss.

Das macht den NAF-
Gourmetautomaten zur
leistungsstarken Lösung für jede
gastronomische Umgebung.

Für jeden etwas dabei

Kleine Portionen: bis 400 g

Ideal für Suppen, Snacks, Beilagen
oder leichte Mahlzeiten

Große Portionen: bis 1.100 g

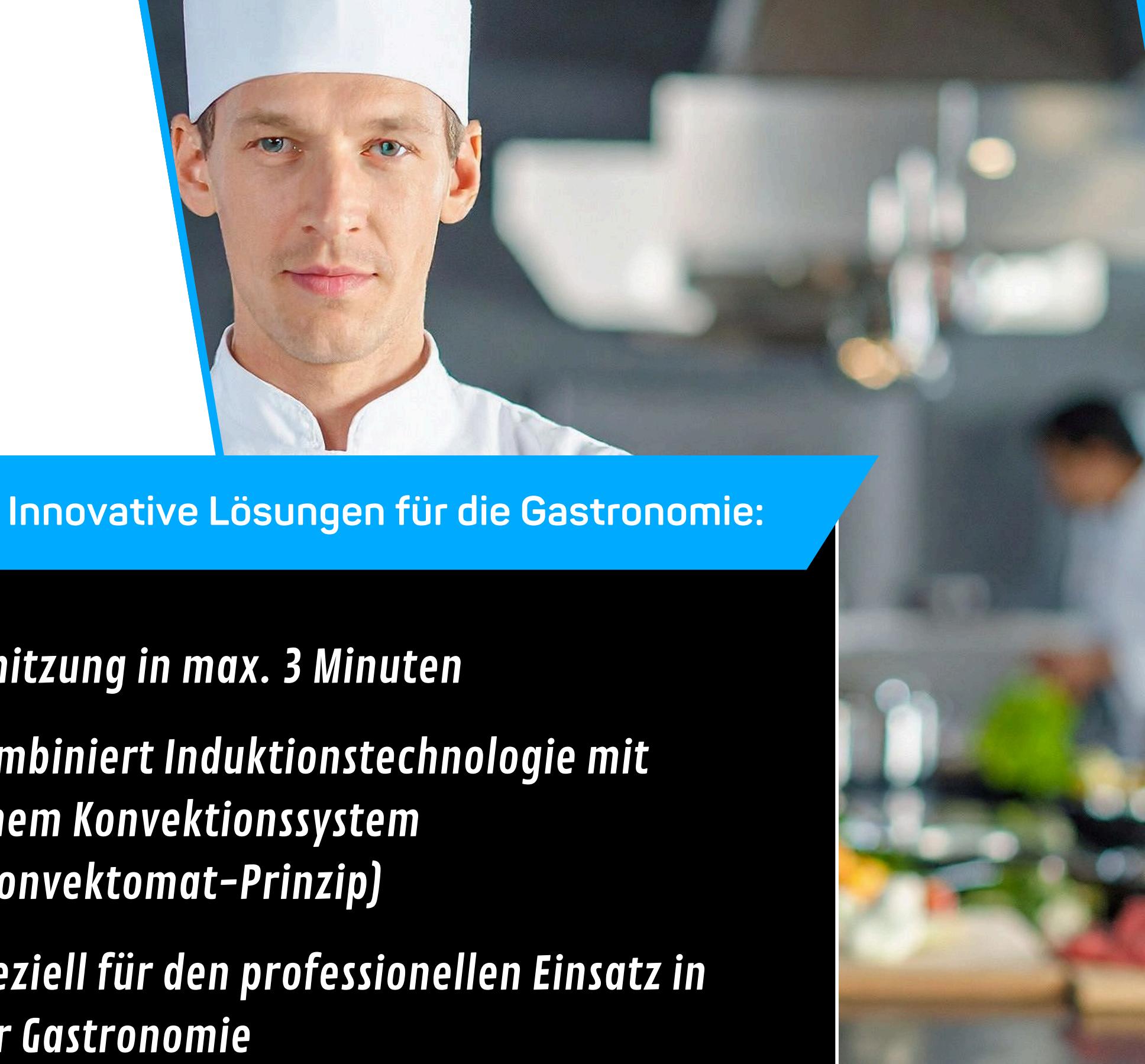
Perfekt für Hauptgerichte, Bowls
oder Pastagerichte



DIE 3-MINUTEN-NAF-ERHITZUNGSSTRECKE

Schnell, präzise und schonend – entwickelt für die Gastronomie

So entsteht in nur drei Minuten ein perfekt regeneriertes Gericht – heiß, frisch und voller Geschmack, ohne Nährstoffverlust oder Qualitätsminderung.



Innovative Lösungen für die Gastronomie:

- *Erhitzung in max. 3 Minuten*
- *kombiniert Induktionstechnologie mit einem Konvektionssystem
(Konvektomat-Prinzip)*
- *speziell für den professionellen Einsatz in der Gastronomie*



NAF IT Service Support- & Wartungsservice

Rundum-Service für deinen Erfolg



Alles für den perfekten Service:
15 € pro Monat

Digitale Integration deiner Speisekarte

**komplette Einrichtung und Programmierung
der Gerichte**

**Regelmäßige Cloud-Support und
Software-Updates**

**Wir kümmern uns um die Technik –
du konzentrierst dich auf das, was zählt:
deine Gäste und dein Geschäft.**





Ihr verlässlicher Partner

Wir beliefern ganz Deutschland,
Österreich und die Schweiz

Wenn Sie so schnell wie möglich
mit uns **NAF-New Age of Food**
durchstarten wollen, melden Sie
sich unter info@naf-halsbach.de



015228387141

info@naf-halsbach.de
 www.naf-halsbach.de

**Obere Straße 3, 09599 Freiberg,
OT Halsbach, Sachsen**

