

www.lanfam.pl



Lanfam spółka z o. o. spółka komandytowa  
ul. Poznańska 82 A  
62-080 Tarnowo Podgórne  
KRS: 0000610643, NIP: 7811899297  
+48 609 325 956  
kontakt@lanfam.pl



**FRESH • QUICK • TASTY**

## CZYM JEST LUNCHTIME?

**To niezwykle innowacyjny, elastyczny i kompleksowy system szeroko rozumianej obsługi żywieniowej firm.**

Od wytworzenia, na bazie najwyższej jakości składników i pod ścisłą kontrolą bezpieczeństwa (Cook-chill Technology\*) poprzez hermetyczne pakowanie i logistykę, aż do błyskawicznego serwisu z własnych automatów, przy minimalnym zaangażowaniu zasobów ludzkich.



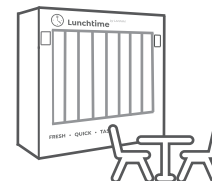
**GOTOWANIE**



**PAKOWANIE**



**CODZIENNA  
DOSTAWA**



**MIEJSCE  
SPOŻYCIA**

# 4

## FILARY SYSTEMU Lunchtime



### JEDZENIE

Codziennie świeże, smaczne posiłki, bez konserwantów. Produkcja najwyższej jakości dań wytwarzanych przez znakomitych, doświadczonych kucharzy.



### PAKOWANIE

Produkty są konfekcjonowane w jednorazowe, hermetyczne pojemniki na najwyższej klasy liniach, dbających o bezpieczeństwo znajdującego się tam jedzenia.



### LOGISTYKA I SERWIS

Codziennie dostarczamy świeże posiłki w bezpiecznych warunkach (Cook-chill Technology), dbając o ciągłość utrzymania najwyższej jakości.



### AUTOMATY

Nasze nowoczesne urządzenia serwujące posiłki, których jesteśmy twórcami, gwarantują najwyższą jakość przechowywanego produktu i elastyczność jego serwowania.



**Lunchtime**

by LANFAM



## BREAK ROOM

PRZYKŁADOWA KONCEPCJA FUNKCJONALNA  
DLA PRZESTRZENI TYPU BREAKROOM





Lunchtime<sup>®</sup> by LANFAM



# STOŁÓWKA

PRZYKŁADOWA KONCEPCJA FUNKCJONALNA  
DLA PRZESTRZENI TYPU STOŁÓWKA



Lunchtime<sup>by LANFAM</sup>



## JEDZENIE

### Najwyższej jakości dania (przykładowe potrawy)

Codziennie świeże, wytwarzane ze specjalnie dobranych składników, nowe dania, bogate menu.

DANIE OBIADOWE  
MIĘSNE



DANIE OBIADOWE  
WEGE



ZUPA



SURÓWKA





# AUTOMATY

Innowacyjne urządzenia w kilku koncepcjach plastycznych



Lunchtime by LANFAM





## ROZLICZENIA

Nowoczesne i proste w swojej konstrukcji urządzenia rozliczające.







# NAJWAŻNIEJSZE CECHY SYSTEMU

## 1. Szybkość

Tylko jeden automat to posiłki dla 120 pracowników przy jednorazowym dziennym uzupełnianiu. 120 osób pobiera posiłek z automatu i podgrzewa przez 1 minutę w 16 dostarczonych kuchenkach mikrofalowych. Ostatni pracownik będzie miał posiłek gotowy do spożycia najpóźniej w ciągu 8 minut. Automat może być uzupełniany o kolejne posiłki tego samego dnia.

## 2. Elastyczność

System można wdrożyć zarówno w przestrzeniach mniejszych, kameralnych, tzw. Break Room'ach, jak i w pełnej skali masowej, na ogromnych stołówkach. Istnieje możliwość świadczenia usług o dowolnej godzinie, bez ograniczeń czasowych czy konieczności stosowania przerw produkcyjnych. System można zastosować zarówno na etapie budowy fabryki, przedsiębiorstwa, jak i na każdym innym etapie rozwoju firmy.



**Lunchtime** by LANFAM

### 3. Oszczędności



Brak konieczności  
inwestycji w kuchnię



Brak konieczności  
inwestycji w wydawkę



#### **Finansowe**

Praktycznie brak kosztów inwestycyjnych, a operacyjne ograniczone do minimum.



#### **Biurokratyczne**

Brak konieczności uzyskiwania pozwoleń, kontroli, certyfikacji.



#### **Czas**

Wdrożenie systemu jest możliwe w nieporównywalnie szybszym czasie w stosunku do jakichkolwiek innych rozwiązań stosowanych współcześnie na świecie.

### 4. Kompleksowość i prostota

- Jedna firma obsługuje kompleksowo całe zagadnienie.
- Zastosowane urządzenia są niezwykle proste, szybkie i niezawodne.
- System monitorowany jest online.



# KORZYŚCI DLA PRACODAWCY



## **Jakość, świeżość i bezpieczeństwo posiłków**

Smaczne i codziennie świeże posiłki, serwowane w innowacyjnym systemie Lunchtime. Produkcja, konfekcjonowanie, transport oraz przechowywanie posiłków podlegają ścisłym, rygorystycznym normom i profesjonalnej kontroli jakości (Cook – chill Technology).



## **Kompleksowość systemu Lunchtime**

Cały proces Lunchtime jest w pełni kompleksowy. Wytwarzanie świeżego jedzenia najwyższej jakości, jego dostawa i serwowanie, wszystko to dokonywane jest przez jedną, doświadczoną firmę.



## **Oszczędność kosztów bieżących i brak kosztów inwestycyjnych**

Lunchtime to zdecydowanie niższe koszty. Firma płaci wyłącznie za zamówione jedzenie. Przy zastosowaniu Lunchtime klient nie ponosi także ogromnych nakładów inwestycyjnych na kuchnię czy organizację wydawki.



## **Ograniczenie biurokracji**

Dziesiątki pozwoleń, certyfikatów, zgód, audytów - to wszystko już nie jest konieczne. Nie trzeba czekać na decyzję urzędników.



## **Brak przerw w produkcji**

Pracownicy nie muszą przerywać produkcji. Jedzenie mogą spożywać w dowolnym dla siebie czasie, w przestrzeni przyjaznej i bliższej miejscu pracy.



## **Brak konieczności zatrudnienia dodatkowych pracowników do nadzoru pracy kuchni**

System Lunchtime, to co najwyżej 1 nadzorujący menadżer dostępny w trakcie pracy. Reszta to innowacyjny system.



## **Elastyczność w organizacji przestrzeni jadalnej**

Przestrzeń jadalna może być znacznie mniejsza, zaaranżowana w postaci Break Room.



Lunchtime by LANFAM

## KORZYŚCI DLA PRACOWNIKA



### **Jakość, świeżość i bezpieczeństwo posiłków**

W okresie kilku ostatnich lat aż 83% pracowników oceniało dotychczasowe posiłki, oferowane u jednego z największych pracodawców w Polsce jako „smaczne i bardzo smaczne”.



### **Elastyczność podania**

Lunchtime to system bardzo przyjazny pracownikowi, nie ogranicza czasowo, pracownik może jeść posiłek o najwygodniejszej dla siebie porze. Przestrzeń jadalna może znajdować się o wiele bliżej miejsca pracy.



### **Komfort w Break Room'ach i mniejszych przestrzeniach jadalnych**

Otoczenie w przypadku jedzenia posiłków stanowi bardzo istotny element dla pracowników. Dzięki Lunchtime przestrzeń ta może wyglądać i być zorganizowana w maksymalnie przyjazny sposób.



### **Szybkość serwisu, oszczędność czasu na staniu w kolejkach**

Lunchtime jest najszybszym systemem. Tylko 1 automat i 16 kuchenek mikrofalowych obsłuży 120 osób, które łącznie pobiorą i podgrzeją sobie posiłek w zaledwie 8 minut (przy 1 minucie podgrzewania posiłku). To oznacza, że pracownik nie musi stać w długich kolejkach i marnować swojego wolnego czasu.







**Lunchtime** by LANFAM

## KORZYŚCI W LICZBACH

**3 sekundy**

statystyczny czas pobrania  
produktu z automatu

**83%**

osób w badaniach uznawało  
jedzenie Lanfam  
za „smaczne” i „bardzo smaczne”!

**8 minut**

czas pobrania i odgrzania  
120 posiłków z jednego automatu,  
zależny od ilości kuchenek  
i czasu podgrzewania

**0 zł**

koszt inwestycyjny  
w system Lunchtime

**8 mln+ zł**

oszczędności na koszcie  
stworzenia dużej kuchni  
pracowniczej

**365/7/24**

obsługa 365 dni w roku,  
7 dni w tygodniu,  
24 h na dobę

[www.lanfam.pl](http://www.lanfam.pl)



## KOMPLEKSOWY PROCES



**GOTOWANIE**



**PAKOWANIE**



**CODZIENNA  
DOSTAWA**



**MIEJSCE  
SPOŻYCIA**

## \*Cook-chill Technology



**COOK-CHILL**

**Cook-chill Technology to system produkcji, konfekcjonowania, dystrybucji i ekspozycji potraw.**

Następuje w nim separacja między produkcją żywności i jej dystrybucją oraz przygotowaniem do spożycia. Przygotowanie potrawy odbywa się w sposób tradycyjny, przy wykorzystaniu świeżych surowców. Bezpośrednio po obróbce termicznej następuje utrwalenie potraw przez krótkotrwałe, ale bardzo intensywne schładzanie do temperatury poniżej 3°C, a następnie składowanie, hermetyczne pakowanie, transport i ekspozycja (automaty) w kontrolowanych warunkach chłodniczych (w temperaturze około 3 - 6°C).