

S.A:M creating  
next

S.A:M  
creating  
next

---

**„Wir wollen  
die Gastronomie  
neu erfinden...**

...und für den Gast von morgen Kulträume  
mit immenser Ausstrahlungskraft schaffen.“

Thomas Mertens, General Manager  
Sascha Mertens, Marketing Manager

---

**Vom „Point of Sale“ zum „Point of Touch“:  
S.A:M<sup>®</sup> bietet Gastronomie-Unternehmen  
umfassende Beratungsleistungen und  
innovative, intuitiv geplante Konzepte  
für eine emotionale, hochwertige und  
gewinnbringende Produkt-Präsentation.**



S.A:M® Start UP wurde 2015 von dem erfahrenen Gastro-Experten Thomas Mertens (FCSI) gegründet. Das Unternehmen entwickelt und realisiert zukunftsweisende, marktprägende Konzepte für die Branchen Gastronomie, Systemgastronomie, Gemeinschaftsgastronomie und Hotellerie.

1

Ein Team aus branchenübergreifenden Spezialisten begleitet den gesamten Entwicklungsprozess eines Gastronomiebetriebes: von der **strategischen Entwicklung** einer Vision bis hin zur **Umsetzung** und **Vermarktung** eines gastronomischen Konzepts.

2

Wichtige Bausteine sind hierbei die **Gerätegestaltung** und **Geräteentwicklung** auf Basis einer intuitiven, innovativen Methodik für die Konzept-, Fach- und Technikplanung.

3

Prozessbegleitend garantiert die **betriebswirtschaftliche Analyse des Betriebs und der Geräte** einen neuen, kreativen und hochwertigen Umsetzungsstandard.

Weitere Infos und Referenzen unter [www.sam-next.com](http://www.sam-next.com)

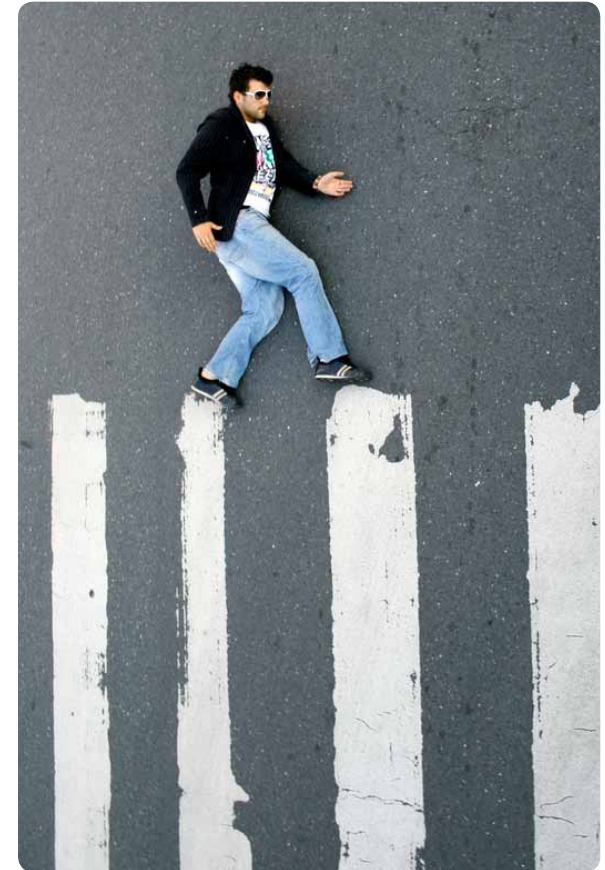
# Gesamtportfolio



# “Geht nicht? Sagt wer? - There must be an alternative!”

**S.A:M**<sup>®</sup> begreift die Gastronomie als Taktgeber mit entscheidender Innovationskraft für die Gesellschaft. Hier liegen die Herausforderungen, aber auch die Chancen der Zukunft. Wer morgen erfolgreich sein will, braucht **Flexibilität, Kreativität und knallharte Problemlösungskompetenz.**

Wir sind Knowledge Worker, die kreativ-kognitive Herausforderungen suchen, die Kraft der Intuition nutzen und echte Innovationen bieten. Denn wir sind überzeugt: **Die Zukunft gehört den Querdenkern!**



Unser Motto:

---

**FOLGE DEM TREND  
UND TUE DAS GEGENTEIL VON DEM,  
WAS ANDERE TUN.**

## POINT OF SITUATION

## LIFESTYLE-SERVICES

---

Verkauft wird zukünftig überall, wo sich der Kunde befindet. Mobile Ladenkonzepte und kundennahe Standorte integrieren den Kaufprozess in den Unterwegs-Alltag des Verbrauchers. Ein ausgewähltes Produktangebot wird in einen anderen Kontext gesetzt. Der situative Konsum verwandelt den „Point of Sale“ zum „Point of Situation“.

Lifestyle-Services verdrängen den klassischen Produktverkauf. Dem Handel werden künftig Meta-Services abverlangt, die Konsumenten jenseits des Kaufens begleiten und ihren Lebensstil unterstützen. Retailer können sich mit diesen Services nachhaltig in den Köpfen der Kunden manifestieren.



## ERLEBNISEINKAUF

Ein immer noch bedeutsamer Trend, der sich allerdings unter dem Einfluss rückläufiger Kaufkraft abgeschwächt hat. Er beruht letztlich auf der Tatsache, dass der Markt für Lebensmittel fast gesättigt ist. Ein Wachstum lässt sich in der Regel nur noch über neue Produkte und eine besondere Einkaufsatmosphäre erzielen.

## FOOD ALS STATEMENT

Was wir essen, wann wir essen, mit wem wir essen: Unsere Ernährungsgewohnheiten sind Ausdruck unseres Lifestyles und unserer Identität geworden. Food wandelt sich vom Lebensmittel zum Stilmittel. In der Konsequenz steigen die Ansprüche: Wir zelebrieren das Einkaufen und möchten es entsprechend genießen.

# Wichtigster Food-Trend: **Snacks.**

---

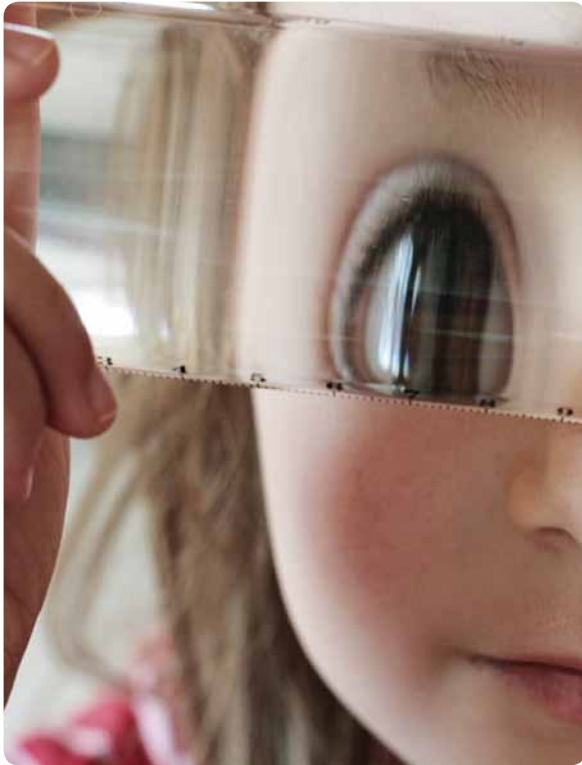
**70 %**

des Essens-Angebots  
wird von Hand verzehrt –  
Tendenz steigend.

---

# 10 Dinge, die Sie wissen sollten über Snacks

1



## OPTIK:

Gäste entscheiden heute über den „**Augenhunger**“.

2



## GESCHMACK:

Der Geschmack muss  
**produkt-**  
**authentisch** sein.

3



**GÄSTEKLIENTEL:**  
Das Angebot muss  
einen **breiten Käufer-**  
**ferkreis** ansprechen.

4



## STANDZEIT:

Standzeiten müssen **ohne Qualitätsverlust** erreichbar sein.

5



**VERFÜGBARKEIT:**  
Die Produkte müssen  
für den Gast **immer**  
**verfügbar** sein.



6



**KALKULATION:**  
Der Snack muss  
**kalkulierbar** sein.

7



**HERSTELLUNG:**  
Die Herstellung muss  
**einfach, variabel**  
**und schnell** erfolgen.

## 8



**ESSBARKEIT:**  
Der Snack muss  
vom Gast **leicht**  
**verzehrbar** sein.

## 9



**VERMARKTUNG:**  
Die Präsentationstechnik muss **die Vermarktung** optimal unterstützen.

10



**INSZENIERUNG:**  
Die Präsentation muss  
**ein Blickfang** sein.

# Die Lösung: S.A:M® - die neue Dimension der Snack-Präsentation





# S.A:M<sup>®</sup> - die multifunktionale Show-Vitrine am „Point of Touch“

---

**S.A:M<sup>®</sup>** ist die **multifunktionale Show-Vitrine** zur hochwertigen, verkaufsfördernden Präsentation von warmen und kalten Snacks. Innovative Technologien und ein ausgeklügeltes Klima-System sorgen für schonendes Warmhalten und einen optimalen, konstanten Wärmehaushalt.

Ein Gehäuse aus Chromnickelstahl und ein Glasaufsatz mit LED-Ausleuchtung, Türverspiegelung und beweglichem Fördersystem machen **S.A:M<sup>®</sup>** zum Blickfang und Fashion-Statement der gehobenen Quick-Gastronomie.

**S.A:M<sup>®</sup>** ist in verschiedenen Größen, Designs und Formaten erhältlich und sofort in bestehende Systeme integrierbar.

Entdecken Sie die faszinierenden Technologien von **S.A:M<sup>®</sup>** und die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten.

**10 Dinge,**  
Sie wissen sollten  
über **S.A:M**®





## S.A:M<sup>®</sup> ist eine einzigartige Neu-Entwicklung!

Mit der Entwicklung von **S.A:M<sup>®</sup>** ist es erstmalig gelungen, regulierbares Wärmeglas in eine Food-Vitrine zu integrieren.

Das neu entwickelte Wärmeglas ist bis zu 120 °C beheizbar, beschlägt nicht und verfärbt sich nicht.

Das bedeutet: **Schonendes Warmhalten** und **freie Sicht** auf die Produkte!



# 2

## S.A:M<sup>®</sup> stillt den „Augenhunger“!

**S.A:M<sup>®</sup>** ist ein faszinierender Blickfang für Ihre Gäste. Charakteristisch ist das transparente Design mit dem geschützten **S.A:M<sup>®</sup>** Face Design Konzept. Als Solitär im Raum platziert bietet **S.A:M<sup>®</sup>** dem Gast von allen Seiten einen perfekten Einblick in das appetitliche und makellose Produkt-Angebot.

Ein neu entwickeltes Fördersystem (Spinning-System) hält das Produkt-Angebot in Bewegung und garantiert maximale Aufmerksamkeit.

Unterstützt wird die Wirkung der hochwertigen Präsentation durch die farbige LED-Beleuchtung und die transparent verspiegelte Bedientür mit „Spion-Funktion“.





## S.A:M<sup>®</sup> macht Lust auf Genuss!

**S.A:M<sup>®</sup>** eröffnet vielfältige neue Präsentationsmöglichkeiten für den beliebten Snack zwischendurch.

Stelenartige, vertikale offene Paneele bieten Platz für verschiedenste Service-Module.

Attraktives Zubehör lädt ein zur Gestaltung von vielfältigen Genusswelten. Ob Würste, Backwaren, Pizza, Sushi, Wraps, Eintöpfe und passende Beigaben (Senf, Ketchup, Gewürze): Das Angebot kann überall perfekt in Szene gesetzt werden, stationär oder mobil.

**Alles ist möglich!**





## S.A:M<sup>®</sup> entlastet Ihre Mitarbeiter!

**S.A:M<sup>®</sup>** ist die perfekte Symbiose aus Design & Funktion. Durch die mögliche Bevorratung der Speisen mit dem einsteckbaren Spinning-System in den Arbeitsbereich kann der Arbeitsprozess bestens vorbereitet werden und bei Hochfrequenz zügig nachbestückt werden.

Das gekühlte Vorratssystem im Unterschrank (**S.A:M<sup>®</sup>** creatable) ermöglicht darüber hinaus die Lagerung von Zutaten für wechselnde Angebote und eine auf die Tageszeit abgestimmte Bestückung.

Auch die geräuscharme Arbeitsakustik wirkt sich positiv auf Ihre Mitarbeiter aus.



# 5

## S.A:M<sup>®</sup> beflügelt Ihre Mitarbeiter!

**S.A:M<sup>®</sup>** eröffnet Servicekräften mehr kreative Spielräume und ermuntert sie zu einer intuitiven, flexiblen Arbeitsorganisation und wechselnder Produktpräsentation.

Darüber hinaus bietet **S.A:M<sup>®</sup>** einen transparenten Einblick in die Arbeitsabläufe eines Gastronomiebetriebs und sorgt so für eine höhere emotionale Bindung im Beziehungsdreieck Gast - Kunde - Produkt.

Statt strenger Struktur und Ordnung darf mit **S.A:M<sup>®</sup>** ein wenig kreatives Chaos in den Gastronomiebereich einziehen – passend zum Lebensgefühl und Lifestyle der Generation Y.





## S.A:M<sup>®</sup> macht Arbeitsabläufe effizienter!

Mit **S.A:M<sup>®</sup>** können Arbeitsbereiche schnell umorganisiert werden. So kann z.B. auf wechselnde Tagesangebote, Speisetrends oder Systemveränderungen eingegangen werden.

Rutschfest ausgekleidete Durchführungen in verschiedenen Größen und Tiefen dienen als universelle Aufnahme-Möglichkeit für verschiedenste Arbeitsutensilien.

Durch das schnelle Platzieren auf dem Paneel liegen diese im schnell sichtbaren Zugriffsbereich. Dadurch kann man Arbeitsplatz schneller Ordnung halten und Impulskäufe anregen.







## S.A:M<sup>®</sup> garantiert Umsatz und Gewinn!

**S.A:M<sup>®</sup>** bietet auf kompakter Fläche maximalen Mehrwert. Die attraktive Produkt-Präsentation verführt Ihre Gäste zu spontanen Impulskäufen und hält das Interesse für wechselnde Angebote konstant hoch.

Dank optimaler Nutzung der Standzeiten ohne Qualitätsverlust können Sie Ihren teuren Warenschwund senken und mehr verkaufen.

Die perfekte Präsentation ermöglicht eine hohe Kaufakzeptanz in allen Kundensegmenten und sorgt für Mehrumsätze und einen schnellen ROI.

3 Jahre Garantie bieten eine hohe Planungs- und Investitionssicherheit.





## S.A:M<sup>®</sup> garantiert Qualität!

**S.A:M<sup>®</sup>** hält Produkte auch über die gesamten Standzeiten ohne merkliche Qualitätsverluste frisch und warm.

Das neue Klima-System mit vier Klimazonen (warm-be-dampft, trocken-warm, neutral, kontaktkalt mit Crush-Eis) garantiert eine präzise Steuerung von Temperatur und Feuchtigkeit +/- 1 Grad genau.

Ein intelligentes Entfeuchtungssystem sorgt für ein optimales Raumklima.

**AUSGEZEICHNET.**





## S.A:M<sup>®</sup> ist flexibel gestaltbar!

**S.A:M<sup>®</sup>** ist flexibel gestaltbar und in verschiedenen Größen, Designs und Ausführungen erhältlich. Die vertikalen beweglichen Warenträger (Blister) mit Schnellstecksystem gibt es in ca. 20 Varianten oder nach Kundenwünschen.

5 Aufstellvarianten können ohne Werkzeug angepasst werden. Die Tür-Bandung links/rechts kann leicht selbst umgebaut werden. Die verschiedenen Design Cover können per Magnetverschluss leicht ausgewechselt werden.

Damit lässt sich **S.A:M<sup>®</sup>** sofort in bestehende Systeme integrieren - und immer wieder verändern.



10

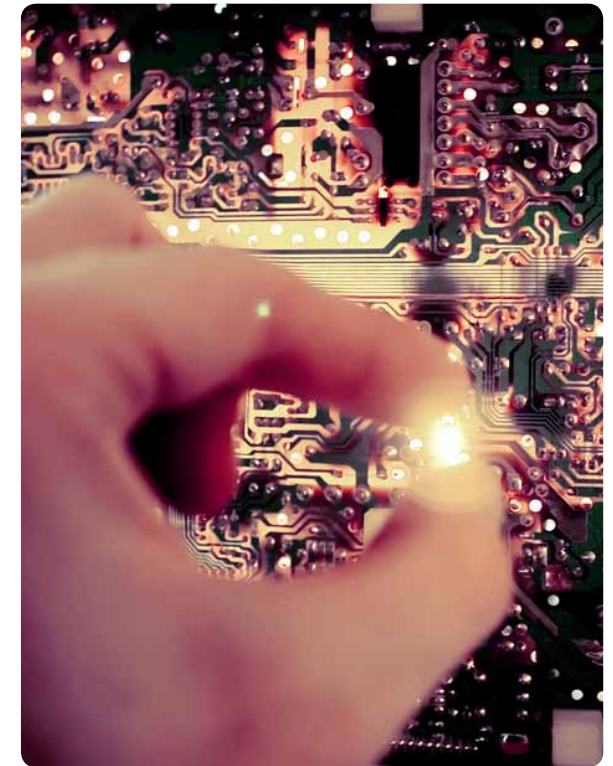
## S.A:M<sup>®</sup> ist fit für die Zukunft!

S.A:M<sup>®</sup> wurde von Profis für Profis entwickelt und erfüllt alle Kriterien an einen Hygienelagerraum und ein modernes Qualitätsmanagement.

Die Geräteauditierung mit Gerätehygienepass entspricht folgenden Vorgaben: HACCP, GHP, GMP, IFS, BRC.

Die Vitrine ist ausgestattet mit WLAN für eine präzise Hygiene-Dokumentation.

Die Vernetzung mit digitalen Medien ist jederzeit möglich.



# Features

S.A:M®: Die Show-Vitrine mit Mehrfach-Nutzen am „Point of Touch“

## 4 Klimazonen:

warm-bedampft,  
trocken-warm,  
neutral, kontaktkalt  
mit Crushed-Eis

## Regulierbares Wärmeglas

präzise Steuerung  
von Temperatur  
und Feuchtigkeit  
+/- 1 Grad genau

## 3 Jahre Garantie

dank hochwertiger  
Komponenten

## WLAN

für Hygiene-  
Dokumentation und  
digitale Vernetzung

## Attraktives, hochwertiges Design

flexibles  
S.A:M® FACE

## Geräte- auditierung mit Geräte- hygienepass

HACCP, GHP, GMP,  
IFS, BRC

## Spinning- System

vertikale bewegli-  
che Warenträger mit  
Schnellstecksystem  
in ca. 20 Varianten

## 5 Aufstell- varianten

ohne Werkzeug  
anzupassen. Tür-  
bandung links/  
rechts frei wählbar

## LED- Beleuchtung

farbige Lichtins-  
zenierungen nach  
Wunsch

## Verspiegelte Tür

mit „Spion-Funk-  
tion“ für eine opu-  
lente Wirkung

# Technische Highlights

S.A:M®: Die Show-Vitrine mit Mehrfach-Nutzen am „Point of Touch“

---

1

Mit der Entwicklung des High-Tech Geräts **S.A:M®** ist es erstmalig gelungen, **Heizglas** mit einseitig wärme abstrahlender Glasscheibe **unsichtbar** mit elektrischer Energie zu versorgen.

2

Ein neu entwickeltes und geschütztes **Rondell-Fördersystem (Spinning-System)** hält die Produkte in Bewegung.

3

Ein integriertes **WLAN-Modul** ist erweiterbar zur digitalen Kommunikation mit Internet, Apps und einer kamerabasierenden Datenübertragung.

# Optische Highlights

S.A:M®: Die Show-Vitrine mit Mehrfach-Nutzen am „Point of Touch“

---

1

Faszinierendes,  
verkaufs-  
förderndes  
Spinning-System

2

Zauberhafte  
Basic-Trails,  
aus Eichenholz,  
Zirbenholz und  
vielen mehr

3

Minimalistische  
Design Cover  
de luxe Fronten  
mit Easy-Praxis-  
Handling-  
Vorteilen

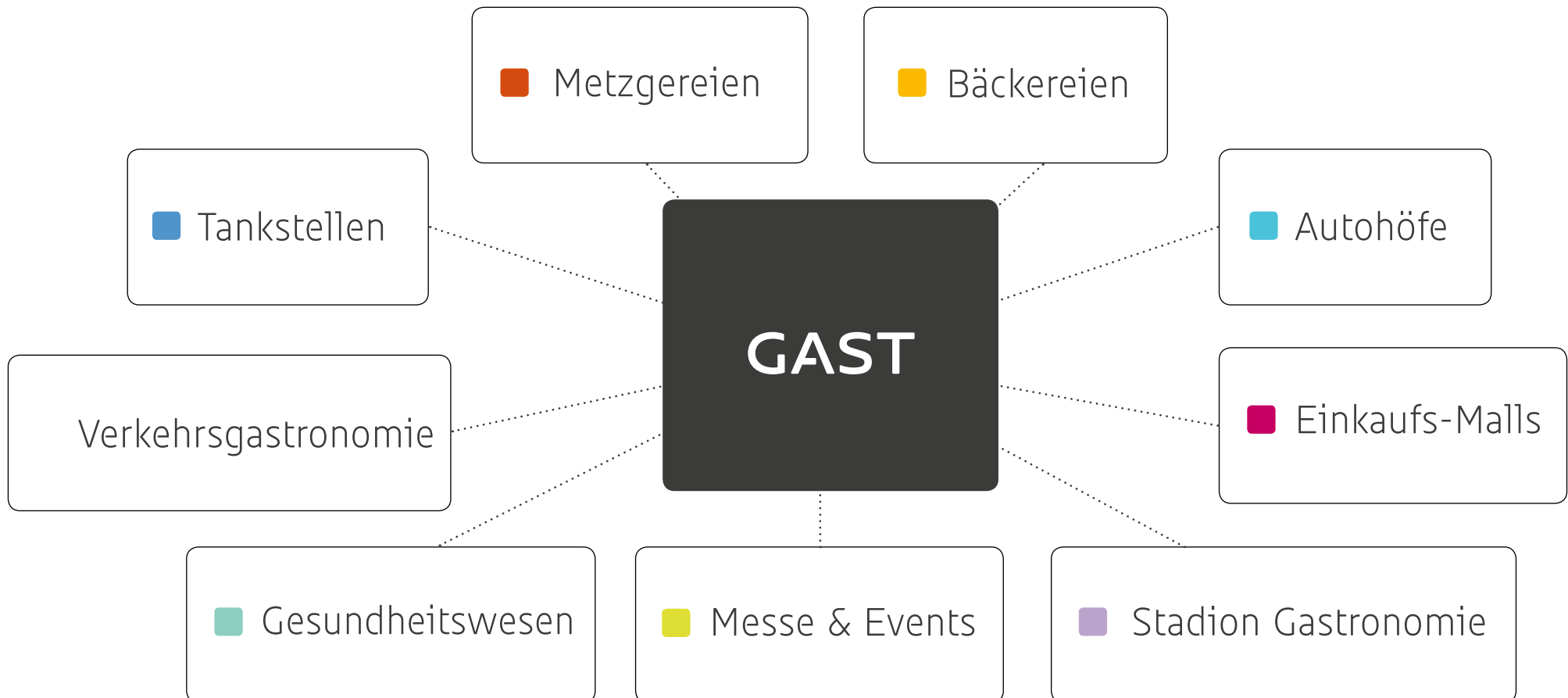
4

Unsichtbare,  
wartungsarme  
Technik für  
freie Sicht auf  
die Produkte

5

Spannende,  
atmosphärische  
Lichteffekte  
dank LED-  
Lichttechnik

# Märkte



# S.A:M<sup>®</sup> Fan der ersten Stunde:

Mario Kotaska

---



Inspiriert von der Vision hat sich der innovative Sternekoch bereits in der Entwicklungsphase dazu entschlossen, **S.A:M<sup>®</sup>** als Plattform für sein neues Bratwerk Konzept zu verwenden, das von der Straße in die Stationäre Gastronomie wechseln wird.

Mit seinem Faible für das Außergewöhnliche ist Mario Kotaska der perfekte Markenbotschafter für **S.A:M<sup>®</sup>**.

**Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit!**

S.A:M  
creating  
next

---

**Wir freuen  
uns, von Ihnen  
zu hören!**

Thomas Mertens, General Manager  
Sascha Mertens, Marketing Manager

[office@sam-next.com](mailto:office@sam-next.com) ▪ [www.sam-next.com](http://www.sam-next.com)



# S.A:M creating next

---

Die verwendeten Bilder stammen von PHOTOCASE.com

Seite 6	Foto: Bastografie / Quelle: PHOTOCASE
Seite 12	Foto: designritter / Quelle: PHOTOCASE
Seite 13	Foto: Francesca Schellhaas / Quelle: PHOTOCASE
Seite 14	Foto: kallejipp / Quelle: PHOTOCASE
Seite 15	Foto: VICUSCHKA / Quelle: PHOTOCASE
Seite 16	Foto: maria_a / Quelle: PHOTOCASE
Seite 17	Foto: clafouti / Quelle: PHOTOCASE
Seite 18	Foto: complize / Quelle: PHOTOCASE
Seite 19	Foto: bungo / Quelle: PHOTOCASE
Seite 20	Foto: view7 / Quelle: PHOTOCASE
Seite 21	Foto: der_hammer / Quelle: PHOTOCASE
Seite 26	Foto: markusspiske / Quelle: PHOTOCASE
Seite 27	Foto: Cattari Pons / Quelle: PHOTOCASE
Seite 29	Foto: tobey's / Quelle: PHOTOCASE
Seite 31	Foto: jala / Quelle: PHOTOCASE
Seite 32	Foto: knallgrün / Quelle: PHOTOCASE
Seite 33	Foto: inkje / Quelle: PHOTOCASE
Seite 34	Foto: seraph / Quelle: PHOTOCASE