



Case Study SSB

Vårt valg er 4SERVICE!

SSB ønsket en profesjonell totalleverandør for våre to kantiner i Oslo og på Kongsvinger.

All mat måtte være sunn og laget i størst mulig grad fra bunnen av.

Møtemat måtte kunne bestilles over nett.

Leverandøren skulle levere kaffemaskiner til alle etasjer og til kaffebar.

Leverandøren måtte kunne levere gode arrangementer.

Tjenester:	2 Kantiner Møtemat Kaffe- og Vareautomater Arrangementer
Bemanning:	5,4 ansatte i Oslo og 2.5 på Kongsvinger
Antall gjester:	Ca 900
Kontraksperiode:	2 år +1 +1 Oppstart 1.4.2014
Omsetning:	MNOK 7,0 pr. år
Kontakt:	Karin Wang Tel: 45 00 49 68 kwa@ssb.no



Våre erfaringer med 4SERVICE

Karin Wang er ansvarlig for kantinekontrakten:

- 4SERVICE fremstår som ryddige ved overtakelse. Vi fikk hjelp til å utstyre kantinen i Oslo som var helt ny og ble åpnet da 4SERVICE overtok.
- Vi er svært fornøyde med at 4SERVICE har en sunn og ernæringsriktig profil.
 - Varmmat: både fisk, kjøtt og suppe hver dag gir store valgmuligheter
 - Salatbar: utvalget er stort og variert. Plasseringen gjør at det er lett å velge salat til maten, noe som støtter vår sunnhetsprofil.
- Vi er også fornøyde med at 4SERVICE leverer effektive systemer.
 - Det at vi kan benytte våre berøringsfrie adgangskort som betaling er et stort pluss. Deres non-cash-system har vært en svært positiv opplevelse.
 - Nettløsningen 4Meetings gjør at bestilling av møtemat både er sikkert, sporbart og effektivt.
- 4SERVICE var ansvarlige for åpningsfesten i Akersveien 26 og de leverte imponerende god mat med en svært profesjonell ramme rundt hele arrangementet!

