

Hightech quinoa on the go

15-09-2015 09:05

Het foodconcept eatsa combineert in zijn eerste vestiging in San Francisco technologie met gezond voedsel. Klanten plaatsen en betalen hun bestellingen via hun smartphone of een instore tablet. Een geautomatiseerd pick-up systeem plaatst de producten in speciale kluisjes. De deur van de kluis verandert in een afbeelding van het voedsel, zodat de klant weet dat zijn bestelling gereed is.

Alle maaltijden van eatsa bevatten quinoa als basisingrediënt en zijn af te stemmen op de smaakvoorkeuren van de klant. Eatsa kan zijn prijzen naar eigen zeggen laag houden doordat er weinig personeelskosten zijn. Er is slechts één winkelmedewerker aanwezig om klanten te helpen bij het plaatsen van hun bestelling. TechCrunch nam een kijkje en sprak met medeoprichter Tim Young over zijn visie op foodretail.