



ELRO
at work

bei Diákétkeztési Kft.

«Einfache, gesunde und schmackhafte Gerichte für Schulkinder – dank ELRO besonders einfach zubereitet.»»

Attila Bay
Managing Director
Diákétkeztési Kft.

«Höchste Effizienz bei möglichst geringem Personal- und Energieaufwand – eine Herausforderung, der ELRO mehr als gerecht wird.»»

András Gauland
Verantwortlicher Planer
Coninvest Kft.



**Diákétkeztési
Coninvest**

Diákétkeztési Kft., Szekszárd, Ungarn



Aus der Sicht von Managing Director Attila Bay

Rund 2900 warme Mahlzeiten, verteilt auf zwei unterschiedliche Menüs für die gesunde, gleichzeitig aber auch vergnügliche und schnelle Ernährung von hungrigen Schülerinnen und Schülern – so sieht die sicher angenehme, aber auch äusserst arbeitsintensive tägliche Aufgabe in der Schulküche der Diákétkeztési Kft. in Szekszárd, Ungarn, aus.

Für Attila Bay standen bei der Neustrukturierung und Renovation seines gesamten Tätigkeitsfeldes und dem Ersatz seiner 30- bis 40-jährigen Koch-Infrastruktur deshalb grundlegende Kriterien im Zentrum seiner Überlegungen: Höchste Zuverlässigkeit, kurze Kochprozesse, einfache Bedienung sowie die Schaffung einer angenehmen Arbeitsumgebung sollten bei der Wahl der neuen Ausrüstung entscheidend sein.

Wichtig war ihm schon bei der Planung der Blick in die Zukunft: Nur ein Partnerunternehmen mit herausragendem Instruktions- und After-Sales-Konzept konnte in Frage kommen. Deshalb fand die vom Planungs-Partner Coninvest Kft. vorgeschlagene Zusammenarbeit mit ELRO Attila Bays volle Zustimmung.

«Die Internationalität und die direkte Verbundenheit von ELRO mit den Anwendern hat den nicht zu unterschätzenden Vorteil mit sich gebracht, dass die Geräte-Software sofort auch in ungarischer Sprache verfügbar war, was uns die Arbeit mit den neuen Geräten erheblich erleichterte», fügt Attila Bay abschliessend hinzu.

Aus der Sicht des Planers András Gauland

Eine der ungewöhnlichsten Herausforderungen bei der Küchenplanung für die Diákétkeztési Kft. war für das Planungsunternehmen Coninvest Kft. in Budaörs, Ungarn, die Zusammenführung der sieben bisher parallel betriebenen Küchen in zwei Zentralküchen.

Bei der Wahl des Ausrüstungspartners standen klar die wirtschaftlichen Überlegungen im Vordergrund: Nicht nur mit möglichst geringem Personal- und Energieaufwand, sondern auch auf besonders sichere, einfache und schnelle Art sollte in der neuen Küche gearbeitet werden können. Im Weiteren kamen nur Apparate in Betracht, welche nachweislich über ein Höchstmass an Qualität und damit über eine lange Lebensdauer verfügen.

In den Druckgarbraisièren und den Druckkochapparaten der Serie 2300 sowie den Sirius-Induktionskochfeldern von ELRO fanden sich genau jene Geräte, welche diesen Kriterien rundum entsprachen. Vor allem auch von der Qualität, der Langlebigkeit und der Produktivität der Anlagen von ELRO war die Coninvest Kft. mehr als überzeugt und konnte sie deshalb ihrem Auftraggeber ohne Einschränkung empfehlen.

Planer András Gauland bringt seine Erfahrungen in der Zusammenarbeit mit ELRO auf den Punkt: «Mit makellosem After-Sales-Service rundet ELRO das hervorragende Gesamtangebot perfekt ab.»

ELRO-Werke AG
Wohlerstrasse 47
5620 Bremgarten
Schweiz
Tel. +41 (0)56 648 91 11
verkauf@elro.ch

ELRO Grossküchen GmbH
Industriering Ost 31
47906 Kempen
Deutschland
Tel. +49 (0)2152 20 559 - 0
verkauf@elro-d.de

ELRO Grossküchen GmbH
Pebering-Straß 1
5301 Eugendorf/Salzburg
Österreich
Tel. +43 (0)6225 3396
verkauf@elro.at

ELRO (UK) Ltd.
3 Furzton Lake
Shirwell Crescent
Furzton, Milton Keynes
MK4 1GA
United Kingdom
Phone +44 (0)1908 526 444
info@elro-uk.ltd.uk

ELRO Gulf FZE
Dubai Airport Free Zone
License No. 1184
P.O. Box 60924 / Office 210
Dubai
United Arab Emirates
Phone +971 4 7017 296
sales@elro.ae

ELRO France S.A.R.L.
Immeuble le Perspective
13 route de Pringy
74370 Argonay
France
Tél. +33 (0)3 89 64 99 59
vente@elro.fr

www.elro.ch

E L R O