

Zufriedene Kunden kann man nicht kaufen. Nur verdienen...

Drei Gründe, weshalb die Luzerner Confiserie Bachmann
auf Winterhalter vertraut.



Raphael Bachmann
Geschäftsführer Confiserie
Bachmann AG

1. «Wer selbst innovativ denkt, schätzt auch innovative Technologien.»

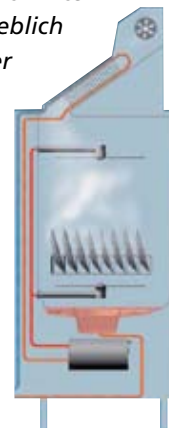


Die Confiserie Bachmann hat in den vergangenen Jahren nicht nur das eigentliche Kerngeschäft kontinuierlich ausgebaut, sondern mit einem Take Away und einer Bistro-Bar völlig neue Geschäftsfelder eröffnet.

In der Produktion kommen neue innovative **Energy Spülmaschinen von Winterhalter** zum Einsatz.

→ **Raphael Bachmann:** «*Ein wesentlicher Vorteil der Energy Modelle ist das verbesserte Raumklima bei gleichzeitiger Kosteneinsparung.*

Dank dieser neuen Technologie konnten wir die Investitionen für eine bauseitige Ablufttechnik erheblich reduzieren, denn eine Ablufthaube direkt über der Maschine ist nicht mehr erforderlich.»



2. «Wer kompromisslos auf Hygiene setzt, duldet keine halben Sachen.»

Hygiene wird im Unternehmen Bachmann sehr ernst genommen und geht weit über die Hygienerichtlinien hinaus. **Mit dem Winterhalter Hygiene-Express** vertraut die Firma Bachmann seit Jahren auf einen perfekten Service, der alle wichtigen Hygiene-Faktoren wie Temperatur, Zeit, Technik und Reiniger aufeinander abstimmt.

→ **Raphael Bachmann:** «Die Unterstützung unserer Lieferanten ist uns sehr wichtig. Beispielhaft dafür ist der Winterhalter Hygiene Express mit einer Rund-um-Betreuung, die keine Hygiene-Lücken offen lässt. Diesen Service kann uns kein anderer Reinigerlieferant bieten.»



3. «Wer wirtschaftlich arbeiten will, braucht klare, effiziente Arbeitsabläufe.»

Früher türmte sich an jedem Arbeitsplatz das schmutzige Geschirr – manchmal sogar auf dem Boden. Zum Spülen mussten die schweren Gerätschaften dann oft zu zweit durch die ganze Produktion zur Spülmaschine getragen werden. Heute kommen **praktische Transportwagen von Winterhalter** zum Einsatz, mit denen schmutzige Gerätschaften zentral gesammelt werden.

→ **Raphael Bachmann:** «Bei der Suche nach einer Lösung, machte uns Winterhalter diesen einfachen aber genialen Vorschlag. Heute steht an jedem Arbeitsplatz ein Transportwagen mit Gerätekorb. Das Geschirr wird direkt eingeladen und wenn er voll ist zur Spülmaschine geschoben und angedockt. Praktischer und effizienter geht's nicht.»



Hygiene und Wirtschaftlichkeit für Bäckereien und Konditoreien.

Gesamtlösungen von Winterhalter garantieren Wirtschaftlichkeit in jeder Hinsicht. Technisch, dank höchster Spülleistung bei minimalstem Energieverbrauch – logistisch, dank perfekt abgestimmtem Zubehör wie Sortierhilfen, Transportmitteln und Ablagesystemen.

Steigern auch Sie nachhaltig die Effizienz in Ihrem Unternehmen!



Winterhalter GS 600 Energy Plus



winterhalter



Winterhalter Gastronom AG
Gewerbliche Spülsysteme

Hirschensprungstrasse 4
CH-9464 Rüthi/SG
T +41 (0)71 767 80 00
F +41 (0)71 767 80 60

info@winterhalter.ch
www.winterhalter.ch