



## Medienmitteilung

---

### **ELRO macht die Grossküche mobil**

Produktivitäts- und Effizienzsteigerung heissen die Zauberworte der heutigen Zeit quer durch alle Branchen. Durch geplanten, optimierten und koordinierten Einsatz sämtlicher zur Verfügung stehenden und erforderlichen Ressourcen kann ein Beitrag zur Wirtschaftlichkeit eines Unternehmens erzielt werden, der nicht überschätzt werden kann.

Ausgangspunkt für Betrachtungen zur Produktivitätssteigerung ist und bleibt in jedem Fall die vorhandene Infrastruktur. Im Falle einer Grossküche sind dies, nebst den personellen Ressourcen, die Anzahl der zur Verfügung stehenden Geräte sowie deren Nutzungsmöglichkeiten und Auslastung. Zusätzlich spielen auch die räumlichen Gegebenheiten eine zentrale Rolle.

Genau diesen Faktoren trägt die ELRO AG mit ihrem neuen, revolutionären Konzept «Mobile Küche» Rechnung. Der weltweit erfolgreich tätige Schweizer Spezialist für Grossküchentechnik hat erkannt, dass vielerorts noch zu viele Kompromisse zwischen Küchenausstattung, Apparateauslastung, effizientem Energieverbrauch, Hygiene und baulichen Verhältnissen eingegangen werden müssen. So lassen die bestehenden Räumlichkeiten beispielsweise die optimale Ausrüstung der Küche nicht zu, die zur Verfügung stehenden Apparate können nur ungenügend ausgelastet werden oder der Produktionsbetrieb wird von Reinigungsprozessen empfindlich gestört.

Hier setzt das Konzept «Mobile Küche» an: Die räumliche Trennung von Produktion, Apparatereinigung und -lagerung ermöglicht die kompromisslose, auf höchste Produktivität ausgerichtete Planung der Grossküche. Gleichzeitig schaffen die optional erhältlichen mobilen Versionen der Apparate der Serie 2300 von ELRO die Basis für die Umsetzung des zukunftsweisenden Konzepts.

Das Resultat ist überzeugend: Im Produktionsraum stehen mit der «Mobilen Küche» von ELRO zum einen stets nur diejenigen Arbeitsgeräte (Kochapparate, Tische, Schubladenstöcke etc.), welche auch tatsächlich benötigt werden. Zum andern beeinträchtigt der Reinigungsprozess die Produktion nicht mehr, da er räumlich getrennt stattfindet. Für den Alltag in der Grossküche heisst dies unter anderem: Einerseits werden weniger Apparate benötigt, die dafür optimal ausgelastet sind. Andererseits können sowohl der Raum- als auch der Finanzbedarf bei der Planung eines Betriebs deutlich tiefer angesetzt werden und auch die Betriebskosten werden dank geringerem Strom-, Wasser- und Lüftungsbedarf auf klar tieferem Niveau gehalten. Im Weiteren reduziert sich der zeitliche Aufwand und damit auch der Personaleinsatz für die Reinigung erheblich, lassen sich doch sämtliche Apparate mit Hochdruck und ohne Beeinträchtigung der Produktion in einem separaten Waschraum mit dem ELRO HPC (High Pressure Cleaning) reinigen und innert kürzester Zeit für den nächsten Einsatz bereitstellen. Dieser Waschraum kann je nach herrschenden Platzverhältnissen gleichzeitig auch als Abstellplatz für in der Produktion gerade nicht benötigte Apparate genutzt werden.



Besonders interessant für die Umsetzung des Konzepts «Mobile Küche» im harten Produktionsalltag sind natürlich auch die generellen Vorteile der ELRO Geräte aus der Serie 2300. Dank ihrer Multifunktionalität – mehrere Produktions- und Grundzubereitungsarten sind mit ein und demselben Gerät möglich – lässt sich beispielsweise schon der Bedarf an unterschiedlichen Apparaten klar reduzieren, die Flexibilität in der Produktion massiv steigern und der Personaleinsatz für die Apparatreinigung deutlich optimieren.

Die in Bremgarten/AG in der Schweiz domizilierte ELRO AG verfügt über mehr als 50 Jahre Erfahrung im professionellen Grossküchenbau, vornehmlich im Bereich der thermischen Kochapparatelösungen. Das Leistungs-Portfolio des Unternehmens umfasst Beratung und Konzeption, Lösungs- und Apparatebau sowie Schulung und Kundendienst. Die ELRO AG ist weltweit tätig und mit ihren Niederlassungen vertreten in Deutschland, Österreich, Frankreich, England und den Vereinigten Arabischen Emiraten.

Weitere Informationen: [www.elro.ch](http://www.elro.ch)