

## Die Schmalz-Historie – ein Unternehmen, eine Marke

Der Name Schmalz bürgt für Kompetenz und Know-how in der Speisenverteilung. Der Grundstein für das Unternehmen legte Ernst Schmalz im Jahre 1954. Das familiengeführte und ständig wachsende Unternehmen wurde im Laufe der Jahre erfolgreich auf die Spezialisierung in den Geschäfts- und Vertriebsbereichen Speisenverteilung und Induktionstechnik ausgerichtet.

**1992:** An der Gastronomica in Lausanne präsentierte Schmalz das heutige Original der induktiv beheizten Tablettwagen, den ITW 2000.

**1998:** Gründung der Schmalz Distributions-Systeme AG mit folgender Zielsetzung:

- ▶ Nachhaltige Entwicklung und Herstellung einer speziell auf die Bedürfnisse der Gemeinschaftsverpflegung entwickelten Induktionstechnik für Cook-Serve und Cook-Chill.
- ▶ Systemanbieterin einer kompletten Systempalette für die Gemeinschaftsverpflegung zusammen mit ergänzenden Peripheriegeräten und Systemporzellan namhafter Hersteller. Die Beratung erfolgt kompetent und individuell und ist auf die jeweiligen Bedürfnisse abgestimmt, alle Lösungen sind kundenspezifisch zugeschnitten. Die nationale und internationale Akzeptanz der Marke Schmalz hat Qualität und Zuverlässigkeit der auf maximalen Kundennutzen ausgelegten Systeme und Geräte im Markt bestätigt.

**2008:** Das «SDS induction-set» (europ.Pat) revolutioniert die Speisen-



verteilung der warmen Linie. Das wieder in Zusammenarbeit mit Fachhochschulen entwickelte und heute noch einzigartige Warmhaltesystem garantiert 38 Prozent Energieeinsparung gegenüber herkömmlichen Warmhaltesystemen.

**Am Firmensitz** in Nidau werden Produkte sowohl in massgeschneiderten Sonderanfertigungen als auch als Standardgeräte, vom flachen Blech bis zum fertigen Produkt, effizient geplant und hergestellt. Dadurch ist eine hohe Qualität und Langlebigkeit der Geräte sowie eine rasche Ersatzteilbeschaffung für den Kunden garantiert.

In der Abteilung Systembau werden die eigens für die Induktionswagen ITW 2000 entwickelten Elektronikkomponenten zusammengebaut, vor Auslieferung geprüft und auf das jeweilige Systemporzellan des Kunden optimal eingestellt.

**Optitemp** (europ.Pat), das einzigartige Softwareprogramm, das gleichmässige Temperaturen der Speisen auch bei unterschiedlicher Wagenbestückung garantiert.

**Mit dem Service après-vente** und einer Nachkaufgarantie der Ersatzteile von mindestens 10 Jahren garantiert Schmalz einen vollumfänglichen Service und unterstützt die Kunden dabei, die grösstmögliche Wertschöpfung aus der Investition zu erzielen.

Schmalz bietet eine komplette Systempalette, sowohl für Grossküchen, Altenheimen, Vollzugsanstalten, Essen auf Rädern als auch für die Bankettgastronomie. Dass sich höchste Verteileffizienz und Tafelkultur durchaus vereinbaren lassen, beweist Schmalz stets aufs Neue.



Schmalz Distributions-Systeme AG  
Hauptstrasse 92, 2560 Nidau  
Tel. 032 332 79 80, Fax 032 331 63 37  
info@schmalzag.com, www.schmalzag.com