

Werterhaltung und Unterhalt:

Ein entscheidender Erfolgsfaktor

Werterhaltung und Unterhalt sind in der Industrie mittlerweile wichtige und nicht mehr wegzudenkende Entscheidungsfaktoren für die Beschaffung von Anlagen und Maschinen. Dieses Bewusstsein muss in der Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegung noch gestärkt werden, damit der damit verbundene Nutzen beim Kaufentscheid auch eine gebührende Rolle spielt.

Bei einer Investition in ein Küchengerät oder eine Anlage spielen die Unterhaltskosten respektive die Werterhaltungsmöglichkeiten und -kosten während der vorgesehenen Betriebsdauer eine immer wichtigere Rolle. Unterhalt bedeutet aber auch, das mir zur Verfügung stehende Gerät so zu pflegen und zu reinigen, dass es die beim Zeitpunkt des Kaufs vorgesehene Betriebszeit auch erreicht. Leider geschieht es aber noch immer häufig, dass in der Gastronomie der Techniker erst gerufen wird, um einen Apparat oder ein Gerät

zu reparieren, wenn es nicht mehr funktioniert. Solche Ausfälle von Maschinen kommen für den Betreiber immer im ungelegensten Moment, da er in den seltensten Fällen auf ein Ersatzgerät ausweichen kann.

Zauberwort Service

Ein grosser Teil dieser Stresssituationen kann vermieden werden, indem man seine Gerätschaften ähnlich wie in der Automobilindustrie durch den Techniker des Geräteherstellers präventiv und periodisch auf mögliche Fehlerquellen untersuchen lässt.



Mitmachen lohnt sich für alle

Mit der Verbandsmitgliedschaft hat an und für sich bereits jedes einzelne Firmenmitglied ein grundsätzliches Interesse für eine Branchenorganisation bekundet. Es sollte daher eigentlich nur noch ein kleiner Schritt sein, die wenigen, jedoch notwendigen Absatzzahlen zuhanden der Meldestelle zur Verfügung zu stellen. Mit einer fundiert erhobenen Marktstatistik lassen sich Entwicklungen in den Teilmärkten abbilden, Trends erkennen und was vielleicht das wichtigste ist, eine Marktstatistik dokumentiert nach aussen, dass diese Branche bei allem Wettbewerb doch einen minimalen Grundkonsens gefunden hat, welche den SVGG als kompetenten Branchenverband legitimiert, hinter welchem seine Mitglieder auch mit Taten stehen.

Ueli Müller, Vorstandsmitglieder SVGG

Bei allfälligen Mängeln kann dann ohne Zeit- und Kostendruck eine vernünftige Lösung gefunden werden.

Es ist für jederman selbstverständlich und nachvollziehbar, dass das eigene Auto in periodischen Serviceintervallen kontrolliert und gewartet werden muss, damit es den Erwartungen und Standards auch gerecht wird. Was diesen Punkt im Küchengerätebereich anbelangt, ist noch ein sehr grosser Unterschied feststellbar. Die Realität zeigt auf, dass mit Küchengeräten sehr intensiv gearbeitet wird, bis eine Fehlermeldung auf-

tritt und das Gerät im schlimmsten Fall nicht mehr funktionsfähig ist. Erst dann wird in der Regel Kontakt mit dem Gerätehersteller aufgenommen um die Reparatur auszuführen. In diesem Falle ist es seitens des Geräteherstellers von eminenten Wichtigkeit, umgehend vor Ort zu erscheinen um das defekte Gerät zu reparieren.

Serviceleistungen der Lieferanten

Wissend, dass die Anforderungen an die Gerätschaften immer grösser werden, bieten die einzelnen Anbieter



verschiedene Möglichkeiten von Unterhalts- und Wert-erhaltungsmöglichkeiten an, die auf die Erwartungen und Bedürfnisse der Benutzer abgestimmt sind. So gibt es unter anderem die Möglichkeit, das Gerät periodisch zu inspizieren, was bedeutet, dass der Techniker eine Bestandesaufnahme der allfälligen zu ersetzenden Teile bei dem noch funktionierenden Gerät macht. Eine weitere und immer stärker genutzte Möglichkeit ist die Teil- oder die Vollwartung. Hier wird die Maschine nach Absprache



mit dem Kunden periodisch und gemäss einer Checkliste auf ihre Funktion getestet und allfällig defekte Teile ersetzt. Der Hauptnutzen für den Kunden liegt hier sicher in dem Punkt, dass durch einen qualifizierten Techniker, der das Gerät auch kennt, die Gefahr des Maschinenausfalls minimiert wird. Ein weiterer Vorteil solcher Möglichkeiten ist sicher, dass der Betreiber seine Unterhaltskosten klar kennt und diese auch budgetieren kann. Gerade dieser Punkt ist oft ausschlaggebend für die Beschaffung eines Ersatz- oder Neugerätes.

Verantwortungsvoller Umgang

All diese Möglichkeiten entbinden den Benutzer aber nicht, dem Gerät ein Minimum an Pflege zu schenken und dieses auch gemäss den Empfehlungen der Hersteller einzusetzen. Dies kann man zum Beispiel realisieren, indem man einem Mitarbeiter die Verantwortung für die Maschine überträgt. Was auch von entscheidender Bedeutung für die Werterhal-

tung einer Maschine ist, ist die Wahl eines Herstellers mit einem ausgebildeten Technikerteam, welches rasch vor Ort ist und dank entsprechenden Ersatzteillagern einen sicheren Service bietet. SVGG-Mitglieder bieten diesen umfassenden Service. Wir beraten Sie gerne, damit Werterhaltung und Unterhalt kein Kopfzerbrechen mehr bereiten.

*Stefan Furrer
FCC, Glattbrugg*

INFORMATIONEN:

SVGG Geschäftsstelle
Abendweg 4, 8038 Zürich
Tel. 01/487 10 48
Fax 01/487 10 44
www.svgg.net

Mitglieder SVGG:

Alto-Shaam (Switzerland)	8003	Zürich
Beer Grill AG	5612	Villmergen
Berndorf Luzern AG	6014	Littau
Christ AQUA Ecolife AG	4147	Aesch
Chromag AG	6312	Steinhausen
Comenda (Schweiz) AG	4153	Reinach
Ecolab GmbH	4132	Muttenz
Electrolux Professional AG	5001	Aarau
Ellema AG	8915	Fahrweid
Elro Werke AG	5620	Bremgarten
FCC Food Equipment AG	8152	Glattbrugg
Frigopol AG	8303	Bassersdorf
Gamatech Bottarlini AG	8308	Illnau
Gastrofrit AG	9400	Rorschach
Gehrig F. AG	6275	Ballwil
Gisi-Handels AG	5617	Tennwil
Hammer G. AG	7007	Chur
Heer AG	4153	Reinach
Held AG	3613	Steffisburg
Hildebrand AG	8355	Aadorf
JohnsonDiversey AG	9542	Münchwilen
KBZ-Gastronomie-Einrichtungs AG	4133	Pratteln 1
Meiko (Suisse) AG	8117	Fällanden
Miele AG Professional	8957	Spreitenbach
Pahl Grossküchentechnik AG	8953	Dietikon
Rieber AG	9402	Mörschwil
Rilling AG Grossküchen	9422	Staad
Rochat A. SA	2053	Cernier
Salvis AG	4663	Aarburg
Schmocker AG	3800	Interlaken
SCS Steinfels Cleaning Systems	8411	Winterthur
van Baerle & Cie AG	4142	Münchenstein
Winterhalter Gastronom AG	9464	Rüthi