



macht Ihre Arbeit erfolgreicher ...



... durch **PALUX Contracting Excellence**

„Global Offering“ für die professionelle Küche

PALUX ist ein führender Hersteller für hochwertige Kücheneinrichtungen in allen Bereichen der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Als erfahrener und kompetenter Komplettausstatter wissen wir: Eine Profi-Küche ist eine wichtige Investition, die professionell geplant und ausgeführt werden muss, nur dann garantiert sie einen langfristigen Erfolg.

Im Zentrum unserer Arbeit steht der Kunde mit seiner individuellen Applikation. Für alle Betriebsgrößen und -typen werden kundenbezogene, ganzheitliche Küchenkonfigurationen aus einem Guss geplant und realisiert.

Sie möchten Ihre Küche umbauen oder neu investieren?

Mit dem Kauf von nur „Hardware-Komponenten“ ist dem Kunden nicht gedient. Bei der Einrichtung einer neuen Küche wird dies deutlich. PALUX bietet deshalb als **einzigster Hersteller** dem Kunden ein umfassendes Dienstleistungspaket als Komplettleistung von Beginn an über den gesamten Projektzyklus an.



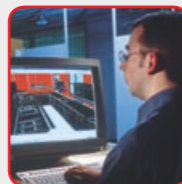
1. Konzept und Planung

Im Vorfeld einer Investition gilt es wesentliche Fragen im Rahmen einer detaillierten **Bedarfsanalyse** abzuklären.



Bedarfsanalyse und Konzeption

Anhand einer umfangreichen **Checkliste** werden die individuellen Anforderungen mit dem Kunden besprochen und erfasst.



CAD-Küchenplanung

Auf dieser Basis und unter Einbindung des Kunden entsteht bei PALUX das Konzept der neuen Küche.

In dieser Phase werden die Küchenorganisation, die Abläufe und das spätere Kostengefüge zu einem hohen Grad festgelegt.

Die zeichnerische Darstellung erfolgt über die **CAD-Küchenplanung**, so dass sich der Kunde ein genaues Bild von der Gesamtkonzeption machen kann.

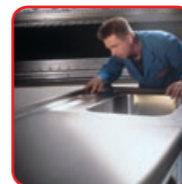
2. Projektausführung

Damit die Erweiterung, der Umbau oder die Neuinvestition der Küche besonders kostensparend und termingerecht abgewickelt wird, betreuen wir von PALUX das Projekt über die gesamte Bauphase.



Projektmanagement und Steuerung

Durch das professionelle **Contract Management** koordinieren und steuern wir als Dienstleister vor Ort die verschiedensten Gewerke mit den beteiligten Architekten und Fachhandwerkern.



Hochwertige Produkte

Mit über 50 Jahren Erfahrung in Entwicklung und Produktion von gastronomischen Küchen stellen wir mit modernsten Fertigungstechniken qualitativ hochwertige Produkte her.



Montage und Übergabe

Die fachgerechte Montage und „schlüsselfertige“ Übergabe der Küchen erfolgt durch eigene PALUX Mitarbeiter.

3. Training und After Sales Support

Steht die Kücheneinrichtung wie geplant, sorgen unsere Küchenmeister dafür, dass Ihr Küchenteam so schnell wie möglich effizient arbeiten kann.



Training und Einweisung

Wir erklären den sachgemäßen Gebrauch sowie die **optimale Nutzung** der Geräte und geben wichtige Tipps für den Start der neuen Küche.



Komplettservice

Um ein **Höchstmaß an Betriebssicherheit** auch über Jahre zu bieten, stellt PALUX das dichteste Servicenetz im Bereich der professionellen Küchentechnik bereit.

Unser Servicekonzept wird auf die Bedürfnisse des Kunden zugeschnitten und gewährleistet Sicherheit und kalkulierbare Kosten.

Daher lautet Ihre Erfolgsformel als Investor:

PALUX
Contracting
Excellence

Optimierung der Kundeninvestition

Minimierung des Projektrisikos

Bei Betrachtung aller wichtigen Aspekte und Einflussfaktoren, die mit der Investitionsentscheidung einer neuen Kücheneinrichtung verbunden sind, gibt es in jeder Projektstufe Risiken.

Mit der **PALUX** spezifischen **Contracting Excellence** optimieren wir die Kundeninvestition, minimieren das Projektrisiko und tragen durch unser Know-how und unsere Leistung zu einer langfristig funktionierenden und wirtschaftlichen Küchen-Gesamtinvestition bei. Hierdurch werden sowohl die Projektkosten als auch die späteren Betriebskosten positiv bestimmt. Erfahrungswerte zeigen, dass mit bis zu 20 % niedrigeren Kosten der Erfolg des Projektes beeinflusst werden kann.

PALUX – Contracting Excellence

Bedarfsanalyse und Konzeption

CAD Küchenplanung

Projektmanagement und Steuerung

Hochwertige Produkte

Montage und Übergabe

Training und Einweisung

Komplettservice

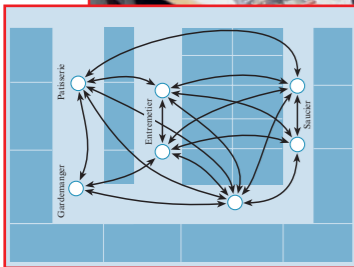
Individuelle Bedarfsanalyse, Beratung und Konzeption:



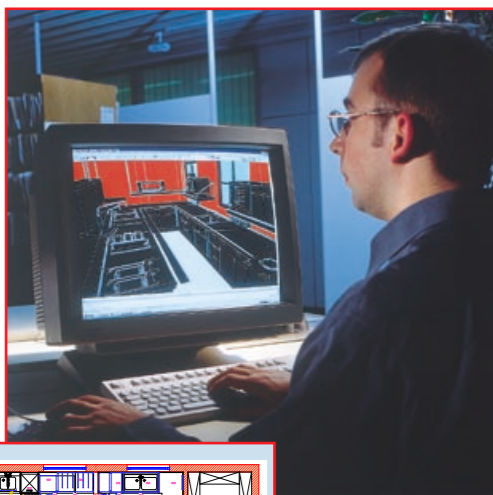
Unterschiedliche Gastronomiekonzepte erfordern eine individuelle Analyse der Betriebsstruktur, des Speisenangebotes und des Gästeaufkommens. Im Beratungsgespräch werden die Anforderungen und das Pflichtenheft für die neue Küche geklärt. In der **Konzeptionsphase** wird die **Küchenorganisation**, der logistische Ablauf und die technische Ausstattung inkl. des direkten Umfeldes wie z.B. Lagerräume, Sanitärebereiche für Mitarbeiter sowie Service- und Schankbereiche entwickelt und festgelegt. Bauliche Gegebenheiten, behördliche Vorgaben, Hygieneverordnungen und Energiesparpotentiale werden hierbei berücksichtigt. Aber auch neuen Markttrends in der Gastronomie muss sich die Küche flexibel anpassen können.

Auf dieser Basis entstehen **wirtschaftliche Gesamtkonzepte**, die exakt auf die betrieblichen Anforderungen zugeschnitten sind und damit primär die unternehmerischen Ziele verfolgen.

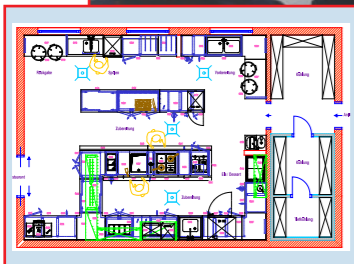
Durch Optimierung der Ablaufprozesse in der Küche und den richtigen Einsatz von multifunktionalen PALUX Geräten tragen wir zur **Optimierung der Investition** und späterer **Betriebskosten** bei. Bei einem guten Konzept und optimaler Planung werden bis zu 20 % der Kosten eingespart.



Maßgeschneiderte professionelle CAD-Küchenplanung:



Grundlage für die Planungsleistungen sind die Ergebnisse der konzeptionellen Analyse. Ob für die **Ablaufplanung**, die detaillierte Einrichtungsplanung oder die Erstellung der ausführlichen Werks- und Installationspläne, in allen Phasen der planerischen Darstellung setzt PALUX auf modernste **CAD-Technik**. Im Detail sind die Organisationsstrukturen, logistische Abläufe, Arbeitsergonomie, thermische Geräte, Möbelemente etc. klar und übersichtlich im Plan dargestellt und vermitteln dem Kunden einen ersten räumlichen Eindruck der neuen Küche in 3D-Technik.



4

Bedarfsanalyse und Konzeption

CAD Küchenplanung

Projektmanagement und Steuerung

Hochwertige Produkte

Montage und Übergabe

Training und Einweisung

Komplettservice

Projektmanagement und Steuerung:

Bei der Erstellung der **Werk- und Installationspläne** wird folgendes berücksichtigt: Behördliche Auflagen und Vorschriften, bauliche Gegebenheiten, Möglichkeiten der Versorgungs- und Entsorgungsanschlüsse, kältetechnische Notwendigkeiten, hygienische Bedingungen, Licht-, Lüftungs- und Heizverhältnisse etc.

Alle diese Daten und Vorgaben werden in die unterschiedlichen Arbeitspläne übertragen. Die umfassende **Projektbetreuung und Koordination** erfolgt durch den **Contract Manager**, der in enger Zusammenarbeit mit den Architekten, Fachplanern und Fachhandwerkern vor Ort im Detail bereits ab Baubeginn das Küchenprojekt steuert, koordiniert und überwacht. Die Vielzahl an Schnittstellen wird **reduziert** und damit **Zeit und Kosten** unserer Kunden gespart.

Durch den Einsatz eines erfahrenen Contract Managers können in der Projektentwicklung ca. 5 % der bauseitigen Kosten vermieden werden.



Qualitativ hochwertige Produkte, Fertigung und termingerechte Lieferung:

In Abstimmung mit dem Kunden und dem ausgearbeiteten Projektplan sorgen wir für die termingerechte Lieferung der neuen Küche. In der Regel werden 90 % der Produkte in unserem eigenen Hause gefertigt. Dies gewährleistet einen **hohen Qualitätsstandard**.

Modernste Fertigungsmethoden und das Know-how der Mitarbeiter im Werk ermöglichen die effiziente, kostengerechte und qualitätsorientierte Herstellung der **abgestimmten Kundenlösung**. Diese wird vor Auslieferung in unserer **Staging-Halle** aufgebaut, um sicherzustellen, dass die Küche komplett und passgenau konfiguriert ist.



Die **modulare Systembauweise**, die **multifunktionale Nutzungsfähigkeit** der Geräte mit dem **patentierten Verbindungssystem** gewährleisten höchste Flexibilität und Investitionssicherheit.

Fachgerechte Montage und schlüsselfertige Übergabe:

Die Montage einer kompletten Küche oder auch von Teilbereichen muss mit höchster **Sorgfalt und Präzision** durchgeführt werden, da diese Investition über Jahre hinweg jeden Tag höchsten Anforderungen ausgesetzt ist. **Erfahrene Montagespezialisten** sorgen für die fachgerechte Aufstellung der Küchenkomponenten. Nach Abschluss der Installation werden alle Geräte einer Funktionsprüfung unterzogen, erst dann erfolgt die schlüsselfertige Übergabe an den Kunden.



5

PALUX – Contracting Excellence

Bedarfsanalyse
und Konzeption

CAD
Küchenplanung

Projektmanagement
und Steuerung

Hochwertige
Produkte

Montage und
Übergabe

Training und
Einweisung

Komplettservice

Training der Mitarbeiter und Einweisung:



In der Regel ist eine Neueinrichtung auch mit organisatorisch-logistischen Ablaufänderungen und mit neuer Küchentechnologie verbunden. Um von Beginn an das Potential der neuen Technik zu nutzen und sich auf die neuen Arbeitsabläufe einzustellen, weisen **erfahrene PALUX Köche** die Küchen-Crew ein.

Sie machen die Köche vor Ort mit der **Funktionsweise** und der **Anwendung** der Küchengeräte vertraut. Sie geben ihnen Tipps und verraten Tricks, wo die besonderen Vorteile in der Handhabung, Bedienung und Reinigung der Geräte liegen. Denn alle Handgriffe sollen von Beginn an sitzen.



After-Sales Service für ein Höchstmaß an Betriebssicherheit:



In der professionellen Küche werden alle Geräte hohen Belastungen ausgesetzt. Um ein **Höchstmaß an Betriebssicherheit** zu bieten, verfügt PALUX über das dichteste Servicenetz der Branche in Deutschland. Dafür stehen an 365 Tagen im Jahr **geschulte und sachverständige PALUX Mitarbeiter** zur Verfügung.

Um auch zukünftig Ausfälle weitestgehend zu vermeiden und die Betriebskosten im Küchenbereich kalkulierbar zu halten, bieten wir im Rahmen unseres **Gesamt-Service-Konzeptes** unterschiedliche Wartungsverträge und Vereinbarungen an. Diese gewährleisten Ihnen noch mehr Sicherheit, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit Ihrer Kücheneinrichtung.



PALUX – der Solution Partner für Ihre Küche ...

Professionalität in allen Projektphasen

Ein Küchenneubau- oder -umbau ist eine komplexe Aufgabe, die das Betriebsergebnis ganz wesentlich beeinflusst.

Es gilt viele Fragen im Vorfeld abzuklären und es gibt unterschiedlichste Anforderungen, die mit der Installation und Einrichtung einer „schlüsselfertigen“ Küche verbunden sind, um diese zu einem optimalen, funktionsfähigen Gesamtergebnis zu führen.

Neben seinen hochwertigen Produkten besticht PALUX insbesondere durch sein umfassendes **System-Know-how** und seine **Contracting Excellence** in der Planung und Ausführung des Projekts.



In allen Projektphasen sind erfahrene, mit Küchenabläufen vertraute Praktiker kompetente Ansprechpartner, bei der Analyse und Konzeption, der Realisierung, dem Training und dem After-Sales Service. **Die Contract Manager** übernehmen die **ganzheitliche Projekt-Koordination und -Abwicklung** und tragen so zu einer Optimierung der Kundeninvestition und Minimierung des Projektrisikos mit bei.

Die Professionalität, mit der bei PALUX die gestellten Aufgaben übernommen werden, zahlt sich im Betrieb in einem reibungslos funktionierenden Küchensystem aus, das zielorientiert genau an die Bedürfnisse des jeweiligen Betriebes angepasst ist.

Die **Wirtschaftlichkeit des Küchenkonzeptes** und die damit verbundenen Betriebs- und Folgekosten stehen hierbei im Mittelpunkt. Diese im Griff zu behalten bzw. zu reduzieren, ist neben den ergonomischen Gesichtspunkten und mitarbeiterfreundlichen Arbeitsplätzen unser größtes Anliegen in Ihrer Küche.

Aus langjährigen Erfahrungswerten sind **Kosteneinsparungen** bei einem Projekt durch die Optimierung der Investition sowie Reduzierung des Projektrisikos von bis zu 20% realistisch.

Entscheiden nun Sie, als Kunde und Investor, wer der kompetenteste Partner ist.

PALUX hat die Erfahrung, das Wissen und die Kompetenz diese Aufgabenstellungen verantwortlich zu organisieren und zu koordinieren.



Immer eine gute Entscheidung

Seit mehr als 50 Jahren steht der Name **PALUX** für **innovative, nutzenorientierte Produktideen, investitionssichere, ganzheitliche Küchenkonzepte und Qualität** 'made in Germany'. In unserem Werk in Bad Mergentheim befinden sich unser **Entwicklungszentrum**, die Produktion mit **modernster Fertigungstechnologie**, das **PALUX Praxis Forum** für Schulung und Training von Anwendungskennissen sowie die Verwaltung. Das Know-how und die vielfältige Erfahrung von mehr als 250 Mitarbeitern garantieren Zuverlässigkeit, Sicherheit und Kompetenz.



Wir arbeiten mit Gastronomen, Investoren und Planern. Mit globalen Hotelketten und 'den inhabergeführten Restaurants um die Ecke', mit Systemern und à-la-carte-Köchen, mit Bereichen der Gemeinschafts-, Betriebs- und Sozialverpflegung, mit Vollprofis und Existenzgründern – mit allen, die mit dem Herzen bei der Sache sind. Keine Aufgabe ist uns zu klein oder zu groß. Das **Ergebnis sind Küchen, die Erfolg** versprechen. Das ist unser Verständnis von der **PALUX Contracting Excellence**.

Unser Service ist garantiert rund um die Uhr für Sie da! Durch unser dichtes Service-Netz ist immer ein PALUX Mitarbeiter ganz in Ihrer Nähe.

Ihr PALUX-Partner:

gerwin
Hotel- und Gaststättenbedarf

www.gerwin-gastrotechnik.de

Bersenbrücker Straße 103
D-49594 Alfhausen
Telefon: (0 54 64) 16 26
Telefax: (0 54 64) 22 22
info@gerwin-gastrotechnik.de

**Die schnelle PALUX Service-
Hotline: 01 80 / 2 32 36 26**

PALUX Aktiengesellschaft
Wilhelm-Frank-Straße 36
97980 Bad Mergentheim
Germany
Telefon: +49 (0) 79 31/55-0
Telefax: +49 (0) 79 31/55-88 600
Internet: www.palux.de
E-Mail: info@palux.de

KÜCHEN MIT KONZEPT

