

Intelligenz schon vorprogrammiert

Gastronomiebetreiber wollen sich auf ihre Gäste konzentrieren. Gerätemanagement und Überwachung ist da eine lästige Pflicht, die allerdings bei Vernachlässigung böse Folgen haben kann. CHROMOnorm macht es Gastronomiebetrieben deshalb so einfach wie noch nie und stattet alle Kühlgeräte mit der intelligenten Lösung *iLSE* aus. *iLSE* steht für „intelligentes Log System Ecoline“.

Enorme Erleichterung

Das Managementsystem funktioniert zeitgemäß über WiFi, Bluetooth oder direkt mit RS485. Für die Betreiber eines Gastronomiebetriebes bringt dies enorme Erleichterungen mit sich. Statt wie bisher fehleranfällige Listen mit Hilfe von unterschiedlichsten Leuten zu pflegen, gibt es nun mit *iLSE* ein zentrales System, in dem alle Daten verlässlich protokolliert sind.

HACCP automatisiert

Die Umsetzung der HACCP-Richtlinien läuft automatisch im Hintergrund ab und ist von den Prüfbehörden voll anerkannt. Alle 30 Minuten speichert *iLSE* die kritischen Werte über einen Zeitraum von drei Jahren. Bei einer Inspektion sind diese lückenlos auf Knopfdruck abrufbar.

Überall informiert

Die Betriebsleitung kann von jedem Ort aus bequem die Kühl- und Tiefkühlfunktionen überwachen und steuern. Eine kostenlose App für Android und iOS zeigt alle Werte, hat eine Alarmfunktion und ist nahezu selbsterklärend.

Renommierter Hersteller

CHROMOnorm setzt seit 1983 Standards im Bereich Gewerbekühlgeräte und Edelstahlmöbel. Dies darf ruhig wörtlich genommen werden, denn das Standardprogramm ist bewusst auf Kunden zugeschnitten, die günstige und sofort einsetzbare Elemente suchen. Die Konzentration auf ein hochfunktionales Sortiment bringt beste Qualität zum besten Preis mit „Engineering Made in Germany“. Die Kunden schätzen die Vorteile der durchdachten Lösungen mit guter Verarbeitung insbesondere dann, wenn im rauen Gastronomiealltag Geräte und Elemente einfach funktionieren und über viele Jahre ihren Dienst tun.

Anschaffungspreis und Unterhaltskosten

Gastronomen sehen sich mehr denn je bei Anschaffungen dazu gezwungen, äußert betriebswirtschaftlich zu denken. Das gilt insbesondere bei Geräten und Küchenelementen. Die Freude über den niedrigsten Einkaufspreis verfliegt schnell, wenn Geräte schlecht verarbeitet oder serviceintensiv sind. Oftmals genügt schon ein Zeitraum von ein bis zwei Jahren, bis sich herausstellt, dass CHROMOnorm Produkte in der Gesamtbetrachtung preislich deutlich vorne liegen. Mit *iLSE* leistet CHROMOnorm einen weiteren innovativen Beitrag, um die Bilanz von Gastronomen zu verbessern. Ursachen für mögliche Folgeschäden oder Ausfälle werden bereits im Ansatz ausgemerzt.

Service und Verfügbarkeit

Das CHROMOnorm Sofort-Programm, kurz SP, beinhaltet eine Reihe vorproduzierter Geräte, die schnell verfügbar sind. Nach Bestelleingang erhalten die Kunden innerhalb von drei Tagen ihre neue Ausstattung vor Ort geliefert. Der Aufwand für Servicearbeiten lässt sich mit *iLSE* weiter reduzieren, da *iLSE* mögliche Ausfälle bereits im Vorfeld bemerkt. Stillstand wird also proaktiv verhindert. Per definiertem Zugriffsrecht kann der Servicetechniker auf Fehlermeldungen reagieren. Erst wenn sich ein Ausfall abzeichnet, fährt der Kundendienst vor Ort und verhindert den Totalausfall im laufenden Betrieb.

Lieferprogramm und Fachhändlernetz

CHROMOnorm kooperiert bundesweit mit über 500 Partnern für Vertrieb und Service. Hochwertiger Edelstahl wird zu gewerblichen Kühlgeräten, Gastroküchenmöbeln bis hin zu leistungsstarken Abzugshauben verarbeitet. Die Firmenzentrale mit angeschlossener Fertigung befindet sich im süddeutschen Grosselfingen im Zollernalbkreis.



Blick in die CHROMOnorm Fertigung im süddeutschen Grosselfingen. Standards und vorproduzierte Geräte erlauben eine schnelle Lieferung.

Ein Gerät aus der neuen Linie bei CHROMOnorm mit iLSE. Gut zu erkennen am markanten Schwarz-Weiß-Logo im Bediendisplay.

