

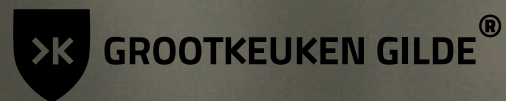


®



GROOTKEUKEN GILDE[®]

Specialist in professionele keukeninrichting



Grootkeuken Gilde levert totaaloplossingen voor horeca, bedrijfsrestaurants, zorgcentra en scholen, sportcentra en formulezaken. In zes heldere stappen gaan we samen op weg naar de keuken die het best bij uw onderneming past.

Integrale oplossingen voor de grootkeuken

Grootkeuken Gilde biedt u doordachte oplossingen voor luchtbehandeling, kookprocessen, distributie, koeltechniek, vaatwastechniek en maatwerk edelstaal. Hierbij wordt uiteraard rekening gehouden met wettelijke- en gemeentelijke verordeningen, HACCP, wensen van de Arbodienst en veiligheidsvoorschriften. Al deze zaken worden gespiegeld aan uw wensen, bedrijfsvoering, doelstellingen en budgetten.

Ervaren specialisten

Door zowel uw als onze ervaring komen wij samen tot de ideale oplossing. Wij communiceren in klare taal en blijven liever nuchter en to the point dan te vervallen in 'superlatieven'.

Wij hebben plezier in ons werk en dit ziet u terug in het resultaat. Samen met onze gecertificeerde technici dragen wij zorg voor de perfecte realisatie en service of nazorg van uw project.





Ontwerpen, leveren,
installeren, onderhouden en
waar nodig repareren van
professionele keukens.

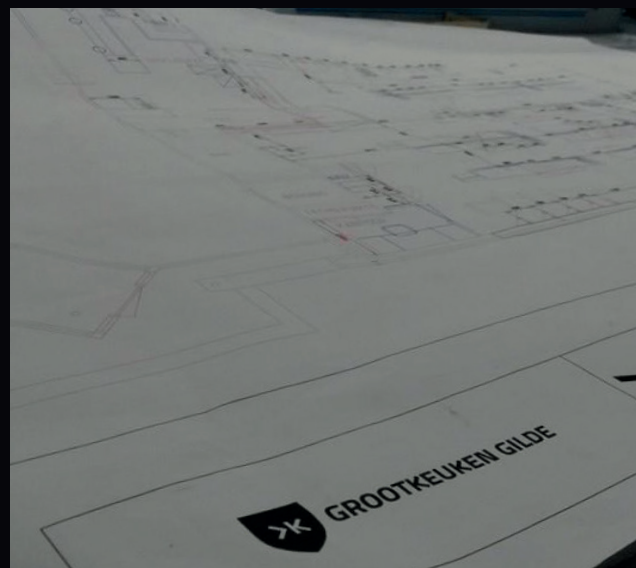
Onze technici zijn NEN-gecertificeerd en onze
installateurs dragen het VCA keurmerk. Ze hebben
toegang tot meer dan 90.000 onderdelen, een mobiele
werkplaats, state of the art gereedschap en high-tech
meetapparatuur. Hiermee zijn onze technici de basis
van ons bedrijf. Daarnaast bieden wij 24/7 service om
onze klanten optimaal van dienst te kunnen zijn.

IN ZES STAPPEN naar een optimale totaaloplossing

1 | INTAKEGESPREK

Als eerste maken wij graag een afspraak met u voor een vrijblijvend intakegesprek.

In dit gesprek wordt uw pakket van eisen samen met onze specialist opgesteld. Uw wensen worden door onze specialist gespiegeld aan alle wettelijke vorderingen HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) en andere randvoorwaarden. Aan de hand daarvan wordt een opstellingstekening voor u gemaakt. Deze tekening wordt voor uw eigen beeldvorming toegezonden.



2 | ONTWERP & OFFERTE

Ontwerp

In een tweede gesprek worden de tekeningen digitaal en in 3D gepresenteerd. Samen met onze specialist worden alle aspecten van de nieuwe situatie besproken en waar nodig ter plekke gewijzigd. Op het moment dat u 100% tevreden bent met de opstelling en indeling van uw keuken wordt een offerte opgemaakt. Na ontvangst van de offerte neemt Grootkeuken Gilde contact met u op om de offerte verder met u te bespreken.

Offerte

In dit gesprek komen eventuele aanpassingen, toevoegingen of weglatingen aan het licht en wordt een herziene offerte voor u gemaakt. Wanneer u 100% tevreden bent over alle aspecten van de gedane aanbieding ontvangt u een opdrachtbevestiging waarin wij de gemaakte wensen en afspraken nogmaals kort voor u op een rijtje zetten.

3 | PLANNING & PRODUCTIE

Start bestelling & productie

Na ondertekening van de opdrachtbevestiging gaat Grootkeuken Gilde over tot bestelling en productie van de door u gekochte materialen. Tevens wordt voor u een complete overzichts- en aansluittekening gemaakt van de te leveren keuken of inrichting, welke u aan uw loodgieter, aannemer, elektricien, gemeente of keuringsdienst kunt verstrekken.

Projectleiding door dezelfde specialist

Tussentijds komt onze specialist waarmee u ook om tafel heeft gezeten tijdens het eerste gesprek op de betreffende locatie langs om eventuele aansluitpunten, bouwkundige voorzieningen en maten te controleren. Doordat de plaatsingsmonteurs zelf van tevoren naar de locatie komen en de situatie dus van tevoren goed kunnen inschatten worden fouten en absentie van materialen tot een minimum beperkt.





4 | IMPLEMENTATIE

Alle voorbereidingen voor het implementeren van de grootkeuken zijn gedaan. De technische tekeningen zijn gemaakt, voldoen aan de richtlijnen, zijn gecheckt en goedgekeurd. De producten zijn besteld en geleverd zodat de specialisten van Grootkeuken Gilde direct aan de slag kunnen. De specialisten zijn goed voorbereid om de grootkeuken te implementeren op de betreffende locatie. Nadat het project geïmplementeerd is komt dezelfde specialist van Grootkeuken Gilde samen met u het uitgevoerde werk beoordelen en kunt u eventuele aanpassingen of niet naar 100% tevredenheid uitgevoerde zaken laten aanpassen cq verhelpen.

5 | OPLEVERING

De oplevering van een Grootkeuken Gilde keuken wordt samen met dezelfde specialist gedaan aan de hand van een opleveringsformulier. Nadat alle punten positief zijn beoordeeld en u de checklist voor akkoord heeft afgetekend zijn zowel u als wij tevreden. Op deze manier kunnen zowel u als wij ervan uitgaan dat alle projecten naar tevredenheid worden uitgevoerd. Indien u wenst dat er nog zaken worden uitgevoerd welke niet in de opdracht waren meegenomen kunt u deze met onze controleurs bespreken of opdracht hiervoor verstrekken.



6 | SERVICE & ONDERHOUD

Grootkeuken Gilde biedt u verschillende mogelijkheden voor jaarlijks onderhoud. Gedegen onderhoud voorkomt storingen en verlengt de technische levensduur van uw apparatuur. Ook heeft u te allen tijde een actueel beeld van de status van uw machinepark en kunnen uitgaven en investering ruim van te voren worden ingeschat.

Uiteraard kunt u, indien u technische storingen heeft, ook zonder onderhoudscontract gewoon bij ons terecht. Onze monteurs en technici hebben beschikking over modern uitgeruste servicewagens een volledig ingerichte werkplaats en toegang tot meer dan 90.000 onderdelen. Wij staan hoe dan ook 24 uur per dag 7 dagen per week voor u klaar!

Reinigingsmiddelen

Om u zolang mogelijk plezier te garanderen van de investering is zowel gedegen onderhoud als reiniging van uw grootkeuken van groot belang. Grootkeuken Gilde biedt een groot assortiment reinigingsmiddelen waardoor uw apparatuur langer goed blijft.

Wij helpen u en/of uw personeel graag bij het kiezen van de juiste dosering en de juiste producten voor de juiste doeleinden. Door de juiste dosering toe te passen kunt u vaak langer met de reinigingsmiddelen doen en zal dit ook resulteren in betere kwaliteit van de apparatuur.

Verleng de levensduur van uw grootkeukenapparatuur en verbeter de voedselveiligheid door te kiezen voor de juiste reinigingsmiddelen.

Naast onderhoud is hygiëne een zeer belangrijk aspect. Niet alleen voedselveiligheid maar ook de levensduur van uw machinerie worden verlengd door de keuze van de juiste chemie en aanverwante artikelen. Grootkeuken Gilde heeft op dit vlak de juiste specialisten in huis. Zij adviseren u en zorgen dat de juiste middelen op de juiste manier op de juiste plaats wordt toegepast. Van toilet papier tot zuig-schrobmachines.



Gedegen advies, gebaseerd op jarenlange ervaring.

Iedere branche vraagt om specifiek advies gegeven door professionals met ervaring uit de keuken. Grootkeuken Gilde werkt met deze professionals, die weten waar ze over praten en zelf in de keuken hebben gestaan. U wordt in het gehele traject begeleid en ontzorgt. Van de tekentafel, tot de oplevering en het eerste gerecht wat gekookt wordt in de nieuwe keuken.

Door deze betrokkenheid en onze passies te bundelen worden de plannen voor uw nieuwe keuken samen gesmeed, hierdoor behalen we het maximale rendement en kunt u uw vak met nóg meer passie uitvoeren.



Ruime keuze in een groot aanbod keukenmaterialen

Grootkeuken Gilde heeft een groot assortiment aan materialen. Van koelingen, meubilair, displays tot kleding, drankmachines en glaswerk. Alles in en romdom de keuken is leverbaar. Doordat wij nauwe banden hebben met onze leveranciers en regelmatig met ze samenwerken kunnen wij tegen zeer scherpe tarieven leveren.

Onze catalogus biedt een goed overzicht van al het te leveren materieel. Vraag er naar bij uw contactpersoon en blader eens rustig door de catalogus om te zien wat Grootkeuken Gilde u allemaal te bieden heeft.





Onze showroom bevindt
zich in Roermond en
daarmee in het hart van
ons werkgebied.

Hier kunt u kijken, ruiken, voelen en proeven wat
"Grootkeukenland " u allemaal te bieden heeft. Onze
bekwame adviseurs kennen alle facetten van een
professionele keuken door en door en samen met u
ontwerpen zij uw ideale keuken. Laat u zich inspireren
en adviseren .



GROOTKEUKEN GILDE®

Tolhuisweg 2

6071 RG Roermond

+31 (0)77 476 27 82

www.grootkeukengilde.nl

info@grootkeukengilde.nl