



Fresh & Flavour

COLONIA | GERMANIA

FRESH & FLAVOUR
 SOCIETÀ DI RISTORAZIONE COLLETTIVA
 @MENSA AZIENDALE - Centro Direzionale
 www.freshandflavour.de

SET UP: THIEL GMBH

MANGIARE BENE, PER LAVORARE MEGLIO: FRESH & FLAVOUR È IN TAVOLA

FRESH & FLAVOUR: un nome che evoca freschezza e sapore, e un'azienda tedesca che non delude affatto le aspettative. Con sede a Colonia, è diventata un punto di riferimento per le mense aziendali in tutta la Germania. Vediamo cosa rende questa attività così speciale.

Tre le parole chiave che la contraddistinguono: velocità, qualità e igiene.

Velocità: FRESH & FLAVOUR comprende l'importanza del tempo nelle mense aziendali. I dipendenti non possono spesso poter aspettare per il loro pasto. Pertanto, l'azienda si impegna a servire i pasti con efficienza e rapidità. Le code sono ridotte al minimo, garantendo che i lavoratori possano godersi il loro pranzo senza stress e rilassarsi nel restante tempo libero;

Qualità: la qualità del cibo è al centro dell'offerta di FRESH & FLAVOUR. Gli chef esperti preparano piatti gustosi utilizzando ingredienti freschi e stagionali. Dalle insalate croccanti ai piatti caldi, ogni pasto è pensato per soddisfare i palati più esigenti;

Igiene: l'igiene è una priorità assoluta. FRESH & FLAVOUR rispetta rigorosamente le norme igieniche e sanitarie. Le cucine sono pulite regolarmente, gli alimenti sono conservati correttamente e il personale indossa abbigliamento adeguato per garantire la sicurezza alimentare. Non solo. Dal 2023, nella mensa all'interno del Centro Direzionale di Colonia, l'azienda di ristorazione collettiva, sceglie Comenda come partner di Lavaggio.

Come gestire al meglio la grande affluenza nelle ore di punta? Semplice, con un sistema di lavaggio che ti permette di servire velocemente un'alta quantità di persone in poco tempo, senza rinunciare all'igiene e alla qualità dei risultati di lavaggio.

Comenda, con il partner tedesco Thiel GmbH, ha progettato una soluzione di lavaggio automatizzata per poter gestire con semplicità il lavaggio di 80 coperti a colazione e 200 posti a sedere per il pranzo dove troviamo stoviglie di ogni tipologia: posate, piatti, tazze, teglie, vassoi e contenitori.

Fresh & Flavour



Albert Kajana
 Montatore Meccanico - Sistemi di sbarazzo, cernita & trasporto automatico stoviglie, Comenda





"Volevamo garantire massima ergonomia per gli operatori nell'area di lavaggio" introduce Gabriella Calò, Export Area Manager di Comenda, "sollevandoli dalle operazioni faticose e ripetitive che può tranquillamente eseguire una macchina. Allo stesso tempo però, l'obiettivo era anche garantire che lo staff lavorasse in un ambiente salutare e non esposto alle grandi quantità di vapore e umidità presenti nelle aree di lavaggio".

Il modello AC2EP6 NEXT installato garantisce, grazie alla pompa di calore, non solo un risparmio energetico per la struttura ma, assicura anche un ambiente di lavoro più confortevole per gli operatori. Questa tecnologia, assorbe il calore emesso dalla macchina, riducendo il carico termico e rinfrescando l'aria che viene rilasciata nel locale.

La produttività di questa soluzione permette di sanificare fino a 205 cestelli/h attraverso i vari moduli della macchina: il prelavaggio per un'azione di distacco dei residui, il lavaggio con detergente per la pulizia della superficie, il risciacquo ad alte temperature e infine l'asciugatura per permettere alle stoviglie di essere velocemente riutilizzate o impilate per lo stoccaggio.

Potevamo fare di più? Sì. Lo abbiamo fatto.

"Mi piace pensare che un buon risultato di lavaggio per i nostri clienti parta dallo sbarazzo delle stoviglie" spiega Albert Kajana, Montatore Meccanico - Sistemi di sbarazzo, cernita & trasporto automatico stoviglie in Comenda. "Abbiamo la possibilità di assemblare davvero tantissimi tavoli, sistemi di cernita, stoccaggio e trasporto delle stoviglie per le nostre macchine. **Ogni soluzione permette di muoversi con facilità in un'area di lavaggio e quindi garantire maggiore efficienza, sicurezza e igiene.**

I tavoli di sbarazzo sono progettati per ridurre al minimo il rischio di contaminazione tra sporco e pulito durante le fasi di servizio e permettono anche di trasportare gli oggetti dalla sala fino all'ingresso in macchina in maniera completamente automatizzata, riducendo la manipolazione".



Gabriella Calò, Export Area Manager Comenda (a sinistra), **Aloys Bauerdick,** Service Manager and Technical Sales DACH Comenda (in centro), **Dieter Lettenbauer,** Geschäftsführung Fresh & Flavour (a destra).

VOLEVAMO GARANTIRE MASSIMA ERGONOMIA PER GLI OPERATORI NELL'AREA DI LAVAGGIO



L'installazione di FRESH & FLAVOUR si completa con un sistema automatico di trasporto vassoi con nastri polycord che permette il transito dei vassoi carichi di stoviglie sporche dalla sala da pranzo fino all'area di lavaggio dove gli oggetti vengono preparati per l'ingresso in macchina.

"Semplice, automatico e veloce no?" continua Kajana, "non resta quindi che scegliere dal catalogo Comenda, i cestelli e gli inseriti più adatti per poter permettere il corretto alloggiamento delle stoviglie in macchina, oltre a proteggerli durante le operazioni per ridurre il rischio di rottura.... e poi pensa a tutto Comenda".

"Un servizio a 360 gradi per controllare tutto il processo di lavaggio compreso il monitoraggio e la riduzione di consumi elettrici e idrici" conclude Calò.

Le aziende che scelgono FRESH & FLAVOUR come fornitore di servizi di ristorazione possono contare su un partner affidabile. L'azienda offre soluzioni personalizzate per soddisfare le esigenze specifiche di ciascun cliente. A noi ricorda l'approccio di Comenda... una combo perfetta!