METTLER
GASTROTECHNIK AG

Das ganzheitliche Betriebskonzept für Ihre Küche

Gern erarbeiten wir mit Ihnen ein ganzheitliches Trainingskonzept um Ihre Arbeitsprozesse und Produktionsabläufe in Ihrer Küche zu standardisieren und dabei zu optimieren.

Die Basis dafür ist eine intensive Bedarfsanalyse im Vorfeld, die wir gemeinsam mit Ihnen durchführen.

Anlieferung → Lagerung → Verarbeitung → Produktion → Spülen → Abfallentsorgung

Unsere Dienstleistungen:

- **Bedarfsermittlung**
  Ein besonderes Augenmerk legen wir dabei auf eine effiziente und funktionelle Nutzung der bereits vorhandenen Küchentechnik in Ihrer Produktion und Ausgabe.
- **Konzepterstellung**
  Auf Basis der zuvor durchgeführten Bedarfsermittlung wird ein ganzheitliches, auf Ihr Unternehmen zugeschnittenes Trainingskonzept erstellt und besprochen.
- **Kundenspezifisches, modulares Schulungskonzept**
  Die Inhalte sind frei wählbar und auf die Bedürfnisse und den Wissenstand Ihrer Mitarbeitenden zugeschnitten. Voraussetzung ist eine umfassende Bedarfsermittlung in Ihrem Unternehmen.

Ihr Mehrwert und Kundenkontakt
Profitieren Sie von dem grossen Fachwissen und melden Sie Ihr Beratungsanliegen.

Direkt Herrn Robert Wonneberger
079 928 06 29
r.wonneberger@mettler-gastrotechnik.ch

Mettler Gastrotechnik AG, Sihleggstrasse 15, 8832 Wollerau SZ
0848 00 88 33, info@mettler-gastrotechnik.ch, www.mettler-gastrotechnik.ch