

Bartscher optimiert seine Ersatzteil-Lagerhaltung Paternoster-System sorgt für noch schnellere Lieferung

Salzkotten, 28. Juni 2011. Der Großküchenanbieter Bartscher hat seine Ersatzteil-Lagerhaltung auf ein neues, microprozessorgesteuertes Paternoster-System umgestellt. Mehr als 5.000 Artikel werden nun bei optimaler Raumausnutzung des insgesamt 15.000 qm großen Lagers in Salzkotten zentral vorgehalten. Drei Paternoster-Einheiten mit jeweils 23 Reihen sorgen für die effiziente Lagerung der Ersatzteile bei optimierter Zugriffszeit.

Bartscher setzt damit neue Maßstäbe im Kundenservice für die Großküchenbranche. Innerhalb kürzester Zeit können die Ersatzteile ausgeliefert werden. So wird dem Servicegedanken einer schnellen Ersatzteillieferung an den Kunden Rechnung getragen.

Neben den Vorteilen für den Kunden bringt die Anlage auch für die Bartscher-Mitarbeiter einen fortschrittlichen Nutzen: Das moderne System arbeitet nach dem Umlaufprinzip, so dass die gelagerte Ware zum Bedienpersonal befördert wird – und nicht umgekehrt. Dies sorgt für ergonomische und saubere Arbeitsbedingungen.



Presseanfragen an:
Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten

Markus Kosfeld
Tel.: 0 52 58 / 971 - 482
Fax: 0 52 58 / 971 - 352
E-Mail: markus.kosfeld@bartscher.de

Bartscher setzt neue Maßstäbe in der Ersatzteil-Lagerhaltung Paternoster-System sorgt für noch schnellere Lieferung

Salzkotten, 28. Juni 2011. Wer sich zum Kauf eines neuen gewerblichen Produktes entschieden hat, möchte nicht lange darauf warten. Dies gilt insbesondere für Unternehmen, die Geräte der Großküchentechnik einsetzen. Dabei ist die Zuverlässigkeit des Küchenequipments in Hotellerie, Großküchen und Gastronomiebetrieben von großer Bedeutung.

Bei Ausfall eines Großküchen-Gerätes ist eine zügige Wieder-Inbetriebnahme besonders wichtig. Der reibungslose Ablauf in der Küche muss stets gewährleistet sein und hat oberste Priorität. Bei der Auswahl des Lieferanten steht deshalb eine hohe Qualität der Produkte im Mittelpunkt. Daneben sind kurze Lieferzeit und ein zuverlässiger Kundenservice die entscheidenden Faktoren.

5.000 Artikel auf Knopfdruck verfügbar

Bartscher kommt diesen Anforderungen an Qualität, Flexibilität und Service nach und geht nun noch einen Schritt weiter. Der Großküchen-Anbieter hat seine Ersatzteil-Lagerhaltung auf ein neues, mikroprozessor-gesteuertes Paternoster-System umgestellt. Mehr als 5.000 Artikel werden nun bei optimaler Raumausnutzung des insgesamt 15.000 qm großen Lagers in Salzkotten zentral vorgehalten. Drei Paternoster-Einheiten mit jeweils 23 Reihen sorgen für die effiziente Lagerung der Ersatzteile bei optimierter Zugriffszeit. Bartscher setzt damit neue Maßstäbe im Kundenservice für die Großküchenbranche. Innerhalb kürzester Zeit können die Ersatzteile ausgeliefert werden.

Nutzen für Kunden und Mitarbeiter

Neben den Vorteilen für den Kunden bringt die Anlage auch die Bartscher-Mitarbeiter einen fortschrittlichen Nutzen: Das moderne System arbeitet nach dem Umlaufprinzip, so dass die gelagerte Ware zum Bedienpersonal befördert wird – und nicht umgekehrt. Dies sorgt für ergonomische und saubere Arbeitsbedingungen. Zudem bietet die EDV-gestützte Steuerung ein weiteres Plus: Die Zugriffszahlen werden erhöht, die Kommissionierungsleistung steigt, die Fehlerquote wird minimiert und die Arbeitssicherheit erhöht sich.

