

**Prendi il vantaggio
di un Servizio Originale**



 **Electrolux**

Service

L'importanza di essere "originali"

Electrolux significa moderna tecnologia, design orientato al futuro, eccellente qualità, elevate prestazioni. Un marchio da sempre orientato all'ecologia ed all'alta efficienza energetica.

Questi valori, ovviamente, sono applicati anche nell'ambito del servizio post vendita.

Per poter sempre dare il **"meglio"**, non possiamo sottovalutare l'importanza di garantire la sicurezza di chi opera e di chi "mangia".

Se poi vogliamo ottenere anche il **"meglio"** in termini di performance e di durata della vita delle apparecchiature, diventa importante conoscere ed applicare alcune semplici regole:

- **Ricambi Originali**
- **Accessori Originali**
- **Manutenzione qualificata e regolare**



Ricambi e Accessori Originali

Quando parliamo di ricambi ed accessori, dobbiamo sapere che queste sono parti vitali per garantire:

- la sicurezza di operatori e clienti (cibo)
- le performances (cottura, conservazione cibi e pulizia)
- il rispetto delle norme d'igiene e di sicurezza
- un'alta efficienza energetica

Perchè ricambi originali Electrolux?

Con ricambi e accessori originali Electrolux si ha la certezza di mantenere inalterate nel tempo le prestazioni e la sicurezza.

I ricambi e gli accessori originali Electrolux sono componenti pensati, progettati ed inseriti nelle nostre apparecchiature dalle nostre fabbriche.

Gli elevati standard di progettazione ed i severi controlli sull'intero processo di produzione assicurano il massimo livello qualitativo.

I ricambi non originali non hanno sostenuto alcuno di questi test.

Le conseguenze di questa "incertezza qualitativa" rischiano di tradursi in problemi di sicurezza, in scarsa qualità del cibo preparato/conservato, in cattive prestazioni che, oltre ad avere una ricaduta in termini igienici, fanno alzare i costi di impresa per i maggiori consumi di energia e di tempo.

L'uso di un ricambio non originale può portare alla perdita della garanzia, ad una minor efficacia dell'intervento di riparazione e ad una conseguente inferiore durata della stessa apparecchiatura in cui è installato.



Gli Accessori Originali

Gli accessori delle apparecchiature sono spesso considerati come una parte complementare di importanza relativa. Niente di più errato.

La nostra gamma di accessori originali è specificamente progettata per fornire con i nostri prodotti i migliori risultati in termini di affidabilità e di utilizzo.

Seguite questa breve intervista al nostro **Electrolux Executive Chef** Stefano Sangion sull'importanza dell'utilizzo di **accessori originali**.

Stefano, perché consiglieresti ad un professionista del Foodservice - ad esempio uno chef - di utilizzare gli accessori Electrolux originali?

Secondo te, uno chef preferisce raggiungere un alto livello qualitativo oppure ottenere solo il miglior risultato possibile?

Credi che gli accessori progettati specificamente per le apparecchiature professionali possano essere considerati solo un complemento oppure sono un valore aggiunto per la vostra attività e il flusso del lavoro in cucina?

Gli accessori originali rappresentano decisamente un valore aggiunto. Fanno sempre la differenza. Nello specifico, è possibile raggiungere livelli qualitativi estremamente elevati, assolutamente sistematici e replicabili in qualsiasi settore (cottura tradizionale e alla griglia, bollitura, refrigerazione e lavaggio).



In che modo una gamma più ampia di accessori originali potrebbe migliorare le attività che si svolgono quotidianamente in cucina?

Si tratta più di una questione di flessibilità, comfort, ergonomia oppure ritieni che gli accessori originali di elevata qualità possano incidere sui risultati ottenuti in cucina?

Esistono molte apparecchiature che, sebbene qualitativamente eccellenti a livello strutturale, senza l'accessorio giusto non riescono a soddisfare alcune esigenze. Una cosa è utilizzare su un'apparecchiatura un accessorio non originale, altra è acquistare un accessorio originale che è in dotazione con la macchina stessa e che è stato collaudato e messo a punto appositamente per quella: flessibilità ed ergonomia sono scontate, il guadagno fondamentale è in termini di prestazioni, quindi di qualità dei risultati in cucina.

Ad esempio, è sufficiente utilizzare la nostra griglia "U-Pan" per avere risultati di cottura impeccabili ed eccellenti, cosa impossibile con l'utilizzo di una griglia qualsiasi.

Stefano, rinunceresti alla tua gamma personale di accessori Electrolux?

Sai meglio di me che in cucina l'obiettivo di un professionista è sempre associato al miglioramento qualitativo del processo, che si tratti di cucinare, lavare, friggere o grigliare. Quindi...perché accontentarsi di poco, perché dover rinunciare?



Un caso reale

L'ufficio acquisti di un nostro cliente ha comperato guarnizioni per porte forni e refrigerazione pagandole il 50 % del prezzo del ricambio originale, cioè 50 € al posto di 100 €.

Durante una nostra visita, il Responsabile della manutenzione ci ha posto questa domanda: "perché quando acquisto il prodotto le guarnizioni mi durano 12-18 mesi e quando le acquisto come ricambio le devo sostituire dopo 2 o 3 mesi?".

Ovviamente i ricambi non erano originali.

Facciamo velocemente due conti su base annua:

Ricambio originale Electrolux	
1 guarnizione originale Electrolux	€ 100
1 intervento di sostituzione/anno (manodopera)	€ 25
totale	€ 125



Ricambio non originale/generico	
4 guarnizioni (1 ogni 3 mesi)	€ 200
4 interventi di sostituzione/anno	€ 100
totale	€ 300



A questa spesa vanno aggiunti gli eventuali costi per il fermo macchina. (1 fermo macchina per la sostituzione con ricambi originali Electrolux e 4 per quelli non originali).

Considerare il solo prezzo di acquisto del ricambio può essere molto rischioso perché alla fine si spenderà molto di più.

Anche componenti che possono sembrare banali, quali ad esempio guarnizioni, viti, termocoppie, se non garantiscono le stesse prestazioni dell'originale, costringono unità refrigeranti, boiler, resistenze ad un lavoro maggiore che si traduce in maggiori costi di energia, aumento dello stress dei componenti e, in definitiva, riduzione della vita del prodotto.

Il Valore di una manutenzione preventiva, ordinaria e “qualificata”.

Per mantenere prestazioni inalterate nel tempo, le apparecchiature professionali devono essere usate correttamente e mantenute regolarmente.

Cosa succede ad un automezzo utilizzato per lavoro, quando non viene sottoposto alle manutenzioni? A quali costi si va incontro?

Lo stesso vale per qualsiasi tipo di apparecchiatura professionale.

Affidarsi ai **Centri Assistenza Electrolux** è la miglior garanzia per una manutenzione adeguata al prezzo corretto.

Avere apparecchiature sempre al massimo dell'efficienza si traduce in un risparmio energetico, in una migliore qualità del cibo e in un'alta produttività.

Ma la manutenzione di apparecchiature professionali deve essere fatta da **“professionisti qualificati”**.

Solo i tecnici dei nostri Centri Assistenza, tramite la costante partecipazione ai corsi di formazione dedicati, sono preparati non solo alla soluzione dei problemi tecnici, ma anche alla loro preventiva individuazione attraverso una manutenzione che riduce al minimo i tempi di fermo macchina e i ritardi nello svolgimento delle attività quotidiane.

La rete di Assistenza Electrolux utilizza solo **ricambi ed accessori originali Electrolux**.



www.electrolux-professional.it

Share more of our thinking at www.electrolux.com