

KBS Gastrotechnik



Was uns auszeichnet!



KBS



KBS Gastrotechnik

der Vollsortimenter

KÄLTE

In diesem Bereich bieten wir eine umfangreiche Produktpalette, die von Kühl- und Tiefkühlschränken über Tische bis hin zu Bäckereibedarf, Wandkühlregalen, Kühltheken, Eiswürfelbereiter, Buffets und Vitrinen reicht.

THERMIK

KBS Gastrotechnik bietet Kochgeräte-Serien in verschiedenen Bautiefen und Qualitätsstufen an. Außerdem finden Sie bei uns Kombidämpfer, Fritteusen, Pizzaöfen und vieles mehr aus dem Bereich Thermik.

LÜFTUNG

Das richtige Lüftungssystem ist entscheidend für das Raumklima in Ihrer Küche. Wir bieten Lüftungskomponenten wie Wand-, Zentral- und Induktionshauben.

SPÜLTECHNIK

Wir haben alle Arten von gewerblichen Spülmaschinen für den Profibereich im Angebot. Durch ausgereifte Technik wird ein optimales Spülergebnis gewährleistet.

VORBEREITUNG

Zur Abrundung unseres Angebots führen wir auch Aufschnittmaschinen, Waffeleisen, Teigknet- und -ausrollmaschinen, sowie Kaffee- und Espressomaschinen.

EDELSTAHLMÖBEL

Unser Edelstahlprogramm umfasst hochwertige Arbeitstische in verschiedensten Maßen und Ausführungen, sowie Schubladen- und Wärmeschränke. Wir stellen Ihnen gerne eine maßgeschneiderte Lösung zusammen.

Firmenportrait

KBS Gastrotechnik GmbH

KBS Gastrotechnik ist Vollsortimenter im Bereich der qualitativ hochwertigen Großküchentechnik. Wir bieten für jeden Bedarf abgestimmte Produkte. Wir sind Partner des Fachhandels und können alle Geräte, die zur Ausstattung von Großküchen und Lebensmitteleinzelhandel benötigt werden, aus einer Hand liefern.

Unsere Produkte sind bundesweit und im angrenzenden Ausland erhältlich. Seit 2019 ist der neue Hauptstandort von KBS in Wiesbaden; ein weiterer Standort befindet sich in Hamm.

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Innen- und Außendienst sind in der Lage, schnelle und individuelle Lösungen für Ihre Anfragen zu liefern. Sie haben ein Projekt in Planung und benötigen Unterstützung? Gerne stehen wir Ihnen als Ideengeber und als Partner für Detailfragen zur Seite.



Wir leisten für Sie

Hohe Verfügbarkeit und Aufstellservice

Viele Produkte sind ständig auf Lager und können Ihnen sofort geliefert werden. Unter www.kbs-gastrotechnik.de können Sie sich beim jeweiligen Produkt über die Verfügbarkeit informieren. Auf Wunsch stellen wir Ihr Gerät dort auf, wo Sie es benötigen. Die Abrechnung erfolgt separat nach Aufwand.

Vielfältige Serviceleistungen

Wir beraten Sie individuell z.B. bei der Individualisierung Ihrer Geräte durch Labelung. Auch nach dem Kauf stehen wir gerne zur Verfügung und erklären Ihnen den Wartungsbedarf Ihrer Geräte und Anlagen. Unser qualifiziertes Servicepersonal hilft Ihnen gerne kurzfristig weiter.

Bevorratung von Ersatzteilen

Damit Ihr Gerät schnell wieder einsatzbereit ist, haben wir die gängigsten Ersatzteile ständig auf Lager.

Umfangreiche Garantieleistungen

Wir führen hochwertige langlebige Produkte und gewähren deshalb für die meisten Geräte 2 Jahre Vollgarantie. Damit bieten wir mehr als die gesetzlich vorgeschriebenen Leistungen.

Leasingfinanzierung

Wir unterstützen Sie bei der Finanzierung. Leasing schont Ihre Liquidität. So können Sie Investitionen mit geringer monatlicher Belastung und über einen flexiblen Zeitraum bequem finanzieren.



Hohe Qualität

durch sorgfältige interne Prüfung

KBS verfügt über einen eigenen Testraum. Dort werden Geräte und Prototypen, die ins Programm aufgenommen werden sollen, auf Herz und Nieren getestet und geprüft. Wir simulieren dabei unterschiedliche Umgebungstemperaturen und Luftfeuchten und begutachten u.a. wie lange es dauert bis die eingestellte Betriebstemperatur im Innenraum erreicht ist, wie sich die Geräuschemission entwickelt und ob sich die kalte Luft gleichmäßig im Gerät verteilt. Je nach Produkt testen wir auch die Tauwasserverdunstung, den Schließmechanismus der Türen und ganz allgemein die Qualität der Verarbeitung und des Materials.

Die gewonnenen Erkenntnisse geben wir als Anregungen an unsere Lieferanten weiter, um die Qualität kontinuierlich zu verbessern.



Gerd May, Einkauf: „KBS Produkte werden intern sorgfältig geprüft. Nur das, was unseren hohen Qualitätsanforderungen genügt, wird ins Sortiment aufgenommen.“



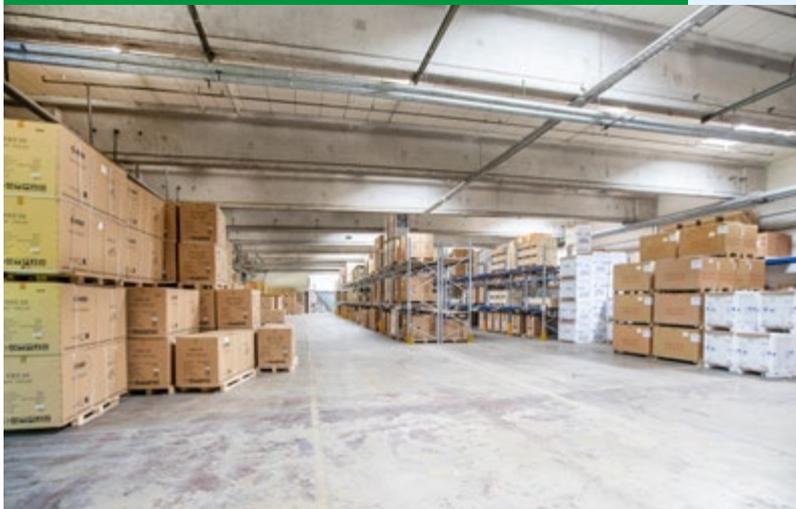


Schnelle Verfügbarkeit durch eigene Lagerhaltung

Wir haben über 2.300 Produkte und zusätzlich 4.000 Ersatzteile in unserem Lager mit über 8000 qm Fläche. Im Standard liefern wir Geräte innerhalb von 48 Stunden und Ersatzteile innerhalb von 24 Stunden. Wenn es eilig ist, können die Geräte schon einen Tag nach der Bestellung bei Ihrem Kunden ausgeliefert werden. Wir arbeiten dabei mit mehreren Speditionen zusammen, so dass wir für jede logistische Herausforderung eine Lösung bieten können. Bei Bedarf sorgen wir für einen Gabelstapler zur Entladung vor Ort und können das Gerät auch direkt an den Aufstellungsort bringen.



Marko Groß, Lager: „Damit Sie ohne Unterbrechung weiter arbeiten können, kommissionieren wir täglich alles, was bis 12 Uhr bestellt wird, noch am gleichen Tag.“



Individualisierung durch Labelung

Viele unserer Kunden – wie z.B. Eckes-Granini aus Nieder-Olm vertrauen uns seit vielen Jahren die Individualisierung Ihrer Geräte an. Sie werden in Handarbeit bei uns im Hause mit hochwertigen Folien sorgfältig beklebt. Wir unterstützen Sie gerne bei der Umsetzung Ihrer Ideen, damit Sie Ihren eigenen „Hingucker“ entwickeln können.



ECKES granini

the best of fruit





Direkter Kundenkontakt auf den großen Gastromessen in Deutschland

Messebeteiligungen sind für die Präsenz im Markt durch nichts zu ersetzen. Hier pflegen wir den Kontakt zu unseren Kunden und zeigen Neuigkeiten. Gleichzeitig können wir unsere Produkte beim Endkunden bekannt machen und ganz allgemein unsere Marke stärken. Gerne können Sie uns auch gemeinsam mit Ihren Kunden am Stand besuchen und sich beraten lassen.

Wir nehmen regelmäßig an der Internorga in Hamburg aber auch an vielen kleinen regionalen Messen wie der IssGut in Leipzig, GastRo Rostock und der Intergastra in Stuttgart teil. Genauso gerne kommen wir zu Ihrer Hausmesse, um dort genau die Produkte vorzuführen, die Ihre Kunden benötigen. Sprechen Sie unseren Vertrieb an.



Markus Schmitt, Geschäftsführer KBS: „Die Teilnahme an Messen ist für uns eine perfekte Gelegenheit, möglichst viele unserer Kunden persönlich zu treffen und sich auszutauschen.“



Kompetente Betreuung durch Verzahnung von Innen- und Außendienst

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Innendienst erstellen Angebote, geben Auskunft zu Lieferzeiten und -status der Waren und schicken Ihnen Kataloge und Flyer. Wenn es sehr eilig ist, organisieren sie in Abstimmung mit dem Lager gerne kurzfristig eine Terminlieferung für Sie. Wenn kein Vor-Ort-Termin durch den Außendienst notwendig ist, übernimmt der Innendienst auch die Beratung zur Auswahl der Produkte.

Damit wir immer für Sie erreichbar sind, hat jeder Kunde bei uns seine eigene Ansprechpartnerin oder Ansprechpartner im Innendienst.



Eileen Coli, Gebietsverkauffleiterin Innendienst:

„Innen- und Außendienst bilden ein regionales Team. Der Kollege im Außendienst kann sich beim Kunden oder Endkunden vor Ort ein Bild von der Situation machen und darauf aufbauend individuelle Vorschläge für die Umsetzung des Projektes entwickeln. Im Innendienst übernehmen wir dann die Administration und sorgen dafür, dass der Kunde seine Bestellung schnell und unkompliziert erhält.“



Wir sind für Sie da und pflegen partnerschaftliche Zusammenarbeit

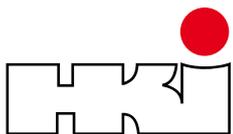
„Der Kunde steht im Mittelpunkt unseres Handelns.
Wir haben immer ein offenes Ohr für Sie und beraten
Sie kompetent.“



Im Verbund mit starken Partnern:

VdF - Verband der Fachplaner –
Gastronomie – Hotellerie – Gemeinschaftsverpflegung e.V.
HKI - Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.
VDKF - Verband Deutscher Kälte-Klima-Fachbetriebe e.V.
SWS - SoftWare-Systeme GmbH –
Softwarelösungen in der Großküchenplanung

Motivierte und kompetente Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen bei KBS Gastrotechnik für den reibungslosen Ablauf von der Anfrage bis hin zur Auslieferung. Hand in Hand arbeiten Einkauf, Service und Technik, Lager, Innen- und Außendienst sowie die Geschäftsführung zusammen. KBS baut auf langjährige kompetente Mitarbeiter, die ihr Fach verstehen, um Ihnen optimalen Service zu bieten.





KBS Gastrotechnik GmbH
Schoßbergstraße 26
65201 Wiesbaden
Telefon: 0611 44787-150
Telefax: 0611 44787-175
E-Mail: kbs@kbs-gastrotechnik.de
www.kbs-gastrotechnik.de