

**A Gastro Medinox Kft. magas technikai felszereltségű,  
alacsony energiafelhasználású berendezéseket kínál elérhető áron**

# **Akciós termékeinket mi mindig a Kedves Vásárlók igényeihez alakítjuk**



*Molnár Viktória kereskedelmi asszisztens*



*Molnár Géza konyhatechnológus szakember*

A **Gastro Medinox Kft.** szezonális termék palettáját a vásárlók visszajelzései alapján tartja akcióban, raktárkészleten. Nekiünk fontos a vásárlók bizalma, ezért magas technikai minőséget kínálunk elérhető áron. Ezzel az a célunk, hogy a régi, nagy energiafelhasználású, gazdaságtalan üzemeltetésű berendezéseket kis anyagi ráfordítással le tudják cserélni. A vendéglátóegységek tulajdonosai jól tudják, berendezéseiket a mai kornak megfelelő igényhez kell alakítani. A vendégek komfortérzete sok mindenben befolyásolható. A hely hangulata, varázsa és az ételek íze, de nem kell elfelejteni, a minőség ma már úgy mond „kötelező”. A vendégek sok esetben nem szeretik, ha hazafelé tartva észreveszik, hogy árad a „hely” által ruhájukon maradt ételek szaga. Ezért ma a konyha és egyéb helyiségek szellőztetésmegoldása igencsak fontos tényező. Egy vendéglátóegység kitűnő állapotát az tükrözi, ha a konyhán lévő berendezések megfelelnek a mai kornak, higiénia területén minden kihívásnak. A vendégek szívesen járnak rendezett, kulturált, jól felszerelt minőségi ételeket kínáló helyekre.

A **Gastro Medinox Kft.** berendezések beüzemelésénél, konyhák átadásánál mindig részletesen kidolgozott, helynek megfelelő tanácsot ad a berendezések időszakos szervizelésére vonatkozóan. Jól tudjuk, a berendezéseket nem elég megvenni, azokat a használat során megfelelő technikai állapotban kell tartani, legyen az főzés, hűtés, vagy előkészítő berendezések. Ezeket nélkülözni vagy kihagyni nem szabad, mert új berendezések esetében garancia megszűnéséhez is vezethet. Az igazán bosszantó a vendéglátók esetében az lehet, ha nem megbízható üzemszerű gépeken kell dolgozni. Ezért mi kedves vásárlóinknak mindig azt tanácsoljuk, vá-

sárlás előtt kérjük ki szakember tanácsát. Fontos a berendezések belső műszaki tartalma. A megbízhatóságot azok az alkatrészek adják, amiből a berendezés össze van építve. Sok esetben a vevők csak árajánlatot látnak, a műszaki tartalmat nem. A probléma akkor derül ki, amikor a berendezések nem teljesítik feladataikat, alkalmatlanok üzemszerű működésre.

A **Gastro Medinox Kft.** mint elismert szervizcég sok esetben szembeállít alacsony minőséget tartalmazó berendezésekkel. Példa: 700 literes normál hűtőt árajánlat alapján vásárolt egy kedves ügyfél, aki ebben az időben még nem ismert bennünket. A garanciaidő leteltével, ami 1 év volt, a berendezés nem működött. Segítségért kért, mi kikerkezve azt láttuk, hogy ez a berendezés kívül iparinak látszó rozsdamentes kivétel, belül műanyag. Sejtésünk beigazolódott, nem nagykonyhai üzemre tervezték. Javítása meghaladta volna az általunk kínált jelenleg kívül-belül rozsdamentes új hűtő árát, ezért javasoltuk az általunk forgalmazott több éve jól bevált professzionális nagykonyhai berendezés vételét, ami már több éve kifogástalanul, rendeltetésszerűen működik az azóta rendszeres vevőnké vált ügyfélnél.

A **Gastro Medinox Kft.** vásárlóit mindig arra kéri, kérje ki vásárlás előtt szakember véleményét, segítségét, ezzel sok bosszúságtól kíméli meg magát. Tapasztalatunk szerint nagy biztonságot nyújt a berendezések hosszú távú üzemeltetése során, ha az eladó cég saját alkalmazású szervizhálójával rendelkezik gyakorlott szerviztechnikusokkal, szakemberekkel.

A **Gastro Medinox Kft.** bemutatótermében szakképzett munkatársakkal, részletes információt, technikai tanácsot ad ügyfelei részére.

***Mi segítjük a magyar gasztronómiát.***