

DISKOMAT

modern diskhantering



Ett modernt sätt att tänka

Moderna diskrum placerar människa, hygien, miljö och lönsamhet i centrum och använder betydligt mindre resurser.

Känns gott i hjärtat

Varje dag är en ny möjlighet för oss att missionera en miljövänlig idé, som på ett konkret sätt går att förverkliga.

Glasklart redan från start

Ett modernt diskrum som effektivt, miljövänligt och ansvarsfullt serverar sitt kök och sin restaurang, byggs utifrån flera olika viktiga perspektiv.

Ett nytt diskrum från Diskomat – ett modernt sätt att tänka

De allt högre energikostnaderna minskar företagens vinster. Med energieffektiva lösningar och arbetssätt kan företag istället öka sina vinster och minska sin miljöbelastning.

Myndigheter, allmänheten och kunder ställer allt högre krav på företagen att använda mindre energi och att minska sin miljöpåverkan.

Företagens engagemang i miljö och socialt ansvar är ett viktigt strategisk arbete som stärker företagets identitet och attraherar rätt medarbetare och fler kunder.

Diskomat skapar moderna diskrum som placerar människa, hygien, miljö och lönsamhet i centrum. Ett diskrum från Diskomat använder betydligt mindre resurser och färre mantimmar än traditionella lösningar. Och med ett modernt sätt att tänka, blir matavfallet en resurs snarare än en belastning.

Det moderna diskrummet fokuserar på effektivitet och kvalitet i sin service mot restaurangen och köket. Med ett genomtänkt arbetssätt i kombination med modern och ändamålsenlig utrustning blir flödena i diskprocessen både effektivare och hygieniskt säkrare.

Dina medarbetare undviker dubbelarbete och kan se fram emot en trivsammare och mer hälsosam arbetsplats.

Att investera i ett nytt och modernt diskrum från Diskomat är lönsamt och ett konkret engagemang i både miljö, medarbetare och matgäster. För oss är det viktigt att resultaten av din investering gör skillnad och är synliga, mätbara och kännbara.

Det som mäts kan förbättras

Låt oss titta närmare på det steg för steg:



Fler än
2 700 projekt
över hela världen

Diskomat har utfört över 2 700 projekt i Sverige, Europa, Asien, Afrika, Amerika och Australien:

- 360 Sjukhus
- 25 Centralkök
- 350 Skolor
- 600 Personalrestauranger
- 150 Foodcourt/Kundrestauranger
- 100 Militärrestauranger
- 85 Flygkök
- 1.000 Hotell/Restauranger

Avfallshantering

- Traditionell avfallshantering**
- Hygienrisker - korsande flöden
 - Lukter - smutsiga kärl, otäta säckar
 - Tunga lyft och manuell hantering
 - Mantimmar rengöring soprum och kärl
 - Kostnader för kylt soprum
 - Avgifter för hämtning av sopor

Arbetsflöde, rangering och rutiner

- Det kaotiska diskrummet**
- Diskfunktion satt på undantag
 - Låg servicegrad mot restaurang/kök
 - Otydliga rutiner och arbetsuppgifter
 - Stress, låg status, sjukskrivningar
 - Flaskhalsar – dubbelhantering
 - Suboptimeringar, missriktade investeringar
 - Kräver fler mantimmar och ytor
 - Höga kostnader för kross

Diskutrustning

- Omodern diskutrustning**
- Överanvändning av (varm)vatten
 - Fel utrustning belastar personal
 - Överanvändning av kemikalier
 - Belastar sjöar, hav, mark och luft
 - Fuktigt, varmt, och hög ljudnivå
 - Påfrestande arbetsmiljö

Mantimmar och arbetsmiljö

- Traditionella diskrum**
- Disk är tungt och har låg status
 - Fel utrustning belastar personal
 - Osäkra rutiner skapar dubbelarbete
 - Kräver mer mantimmar - kostsamt
 - Dåliga förutsättningar leder till stress och konflikter

Hygiensäkring

- Odefinierad rengöring**
- Överanvändning av (varm)vatten
 - Överanvändning av energi
 - Överanvändning av kemikalier
 - Osäker hygien - svårt att komma åt
 - Omständligt och tidskrävande
 - Lämnar biofilm kvar på ytor
 - Aldrig helt luktfritt

Upplevelsen – diskresultatet

- Upplevelsen**
- Osäker service, "bestick kommer snart"
 - Tveksamt synintryck
 - Osäker och varierande diskkvalitet
 - Osäker hygien - brister i hygienstandard
 - Stressad personal
 - Kostnadsställe för restaurangen

- Avfallshantering i världsklass**
- + Matavfall blir miljövänlig energi
 - + Sugning av matavfall direkt till tank
 - + Slutet system – osynligt och luktfritt
 - + Inga korsande flöden
 - + Utan manuell hantering och tunga lyft
 - + Nolltaxa för hämtning av matavfall
 - + Inget behov av kylt soprum
 - + Sparar tid och yta

- Logistik i världsklass**
- + Rent diskgoods på rätt plats i rätt tid
 - + Hög servicegrad mot restaurang/kök
 - + Intrånade och väl dokumenterade rutiner
 - + Mindre stress, högre status, ökad trivsel
 - + Ändamålsenlig ergonomisk utrustning
 - + Optimalt flöde frigör tid och ytor
 - + Minimerar kross

- Diskutrustning i världsklass**
- + Mätbar besparing av energi och vatten
 - + Minskat utsläpp av CO₂ och kemikalier
 - + Konkret och mätbar miljöåtgärd
 - + Behaglig luftfuktighet, temperatur och ljudnivå
 - + Bra ergonomi
 - + Ändamålsenlig ergonomisk utrustning
 - + Optimalt flöde frigör tid och ytor
 - + Minimerar kross

- Diskrum i världsklass**
- + Rätt utrustning avlastar personal
 - + Behaglig temperatur och luftkvalitet
 - + Inarbetade rutiner, säkrare arbetsplats
 - + Färre lyft- vrid- och sträckrörelser
 - + Frisk personal färre vakanser och ovana vikarier
 - + Möjlighet att anpassa bemanning till beläggning
 - + Kräver färre mantimmar

- Skumrengöring - förhöjt tryck**
- + Låg kemikalieanvändning
 - + Kontrollerad temperatur- och vattenanvändning samt förhöjt vattentryck
 - + Mindre miljöpåverkan
 - + Fullständig rengöring i 3 steg
 - + Mikrobiologiskt rent
 - + Lättare komma åt, mindre arbetsinsats
 - + Beprövad metod från livsmedelsindustrin
 - + Fräscht och rent, doftar gott

- Service i världsklass**
- + Förträfflig service till kök/restaurang
 - + Rent gods på rätt plats i rätt tid
 - + Harmonisk personal
 - + Elegant dukning – snygg presentation
 - + Rent, snyggt och fläckfritt diskgoods
 - + Fantastisk matupplevelse för gästen
 - + Miljöarbete i världsklass
 - + Diskhanteringen ökar intäkterna

Diskrum och miljöarbete i världsklass

Konkrete resultat som gör skillnad



- Restaurangens service**
- + Diskrummets tydliga roll ökar kvaliteten på restaurangens service
 - + Hög servicenivå till kök och restaurang
 - + Hygiensäkrad enligt lagstadgade krav
 - + Personal som presterar mer med mindre stress
 - + Frigör tid som kan läggas på kundservice
 - + Stärker totalupplevelsen hos gästerna



- Miljö**
- + Konkreta, mätbara och kommunicerbara insatser för miljön
 - + Minskning av CO₂ utsläpp
 - + Lägre vatten- och energiförbrukning
 - + Mindre kemikalieutsläpp och övergödning i sjöar
 - + Modern avfallshantering ger ny förnybar energi



- Arbetsmiljö**
- + Mindre stress och trängsel
 - + Säker hygien i diskrummet och restaurangen
 - + Behaglig temperatur och låg luftfuktighet
 - + Tydliga rutiner och uppgifter ger säkrare arbetsplats
 - + Status, delaktighet och motivation, diskrummet är en viktig servicefunktion som bidrar till att leverera och skapa intäkter



- Ergonomi**
- + Färre manuella moment
 - + Mindre dubbelhantering
 - + Bättre arbetsställningar
 - + Färre lyft- vrid- och sträckrörelser



- Ekonomi**
- + Färre mantimmar i diskhanteringen
 - + Lägre kostnader för vatten och energi
 - + Lägre kostnader för kemikalier
 - + Genomtänkt investering - högre avkastning
 - + Längre livslängd på diskrum och diskutrustning
 - + Färre driftstopp
 - + Lägre sjukfrånvaro
 - + Lägre eller ingen kostnad för avfallshämtning
 - + Mindre kross
 - + Effektivt leveranssystem optimerar kundintäkten

Omvandla ditt matavfall till miljövänlig energi...

Matavfall är biologiskt nedbrytbart och kan användas till att producera biogas. Gasen används som fordonbränsle eller i produktion av elektricitet och värme. Biogas är det renaste fordonbränslet på marknaden och släpper ut betydligt mindre miljö- och hälsofarliga ämnen än fossila bränslen.

Biogasen har en framträdande roll i satsningen på förnybara energikällor och för att minska utsläppen av växthusgaser, minska oljeberoendet och för att öka försörjningstryggheten. I EU:s drivmedelsdirektiv ingår målet att minst 10 procent av fordonbränslet inom EU ska vara förnybart år 2020. I Sverige har biogasen potential att ersätta drygt 12 procent av de fossila drivmedlen som används idag.

- En personbil kan köra 2,5 km på en soppåse rötat matavfall.
- En bil som kör på biogas undviker ett koldioxidutsläpp på 2 800 kg per år jämfört med en bensindriven bil.

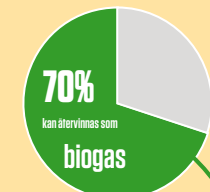
Källor: Avfallssverige, Naturvårdsverket

...och minimera hanteringen

Samtidigt som du tar vara på energin som finns i ditt matavfall kan du minska både kostnader och arbetstid för avfallshantering. Den manuella hanteringen av smutsiga och tunga kärl och säckar kan ersättas med ett uppsamlingssystem som enkelt maler och suger bort avfallet till en lagringstank. Systemet är helt slutet och innebär att hanteringen är hygienisk och varken syns eller luktar. Du behöver inte längre kylda rum för att förvara avfallet så här finns både lokalytor och energi att spara in på.

Matavfall är en resurs

- 8 kg ger
- Biogas = 1 l bensin
 - Naturgödsel
 - Biogas ger 0 kg CO₂ utsläpp (1 l bensin ger 2,7 kg CO₂)



900 000 miljöbilar



Det optimala flödet i diskhanteringen

Logistik är ett av de viktigaste fokusområdena för verksamheter som vill öka lönsamheten och optimera sin service. Logistik handlar om att samordna, styra och kontrollera verksamhetens flöden och resursanvändning.

Diskomats lösningar handlar om mycket mer än att leverera diskmaskiner. Diskomats idé är att leverera helhetslösningar som optimerar hela diskprocessen, inklusive avfallshantering och hygienstandard. Under åren har vi identifierat och dokumenterat de moment och arbetssätt i diskprocessen som kan utvecklas och effektiviseras för att totalprestationen i diskrummet ska vara optimal. Målet är att minimera diskkostnaden per serverad måltid.

Ett modernt diskrum känns gott i hjärtat

När våra kunder kommunicerar sitt miljöengagemang och sociala ansvar till sin marknad, vet vi att det handlar om mer än bara ord. Därför är varje dag en ny möjlighet för oss att missionera en miljövänlig idé, som på ett konkret sätt går att förverkliga. - Och det känns riktigt gott i hjärtat.

Intresset för klimatsmarta, energieffektiva, miljövänliga och rättvisemärkta produkter ökar. Och hos Diskomat får vi ofta bekräftelser på att våra diskrum innebär att våra kunder inom storköks- och restaurangverksamheter kan gå från ord till handling när det gäller att investera i miljö och socialt ansvar. Vi kan konstatera att de både uppnår en högre kvalitet i sin service och en ökad lönsamhet i sin verksamhet. Effekterna av investeringen visar sig även i en bättre arbetsmiljö och ökad trivsel på arbetsplatsen.

Smartare vattenanvändning

Av jordens totala vattentillgång är 2,5 % sötvatten och av dessa 2,5 % har vi människor endast tillgång till 0,25 %. Detta eftersom sötvattnet finns bundet i glaciärer och djupt ner i marken.

Varje år tas det ut mer vatten ur grundvattenreservoarerna än vad som naturligt återförs och detta har pågått i cirka femtio år. Målet bör vara att bara ta ut så mycket som återförs naturligt.

Diskhantering är av naturliga skäl en vattenintensiv verksamhet. Att reducera vattenåtgången i din diskanläggning är ett av de moment vi fokuserar på när vi skapar den optimala diskanläggningen. Minskad användning av vatten i disken innebär mindre vatten att hetta upp, vilket även gör vattenförbrukningen till en miljö- och energifråga.

Effektivare energianvändning ger mindre CO₂ utsläpp

De ökande energikostnaderna minskar vinsten och det märks mest i energiintensiva verksamheter. Det finns lite som talar för att energipriserna kommer att bli lägre.

I många branscher diskuteras energieffektivisering allt intensivare. Ofta handlar diskussionerna om att göra sig av med omotiverat höga energikostnader, att identifiera var och hur överanvändningen av energi uppstår samt att ta kontrollen över sina processer. Energieffektivisering är lönsamt och bidrar till att öka vinsten och samtidigt minska utsläppen av koldioxid och andra växthusgaser.

Med ett genomtänkt diskrum minskar du den dyra överanvändningen av energi, bland annat genom en effektivare vattenanvändning.

Varsam kemikalieanvändning gör skillnad för insjöar och hav

I Sveriges skärgårdar och havslandskap finns det mer än 30 000 öar. Detta är unikt i världen och för många boende och besökare i Sverige är en tur till våra skärgårdar en naturlig och eftertraktad sommaraktivitet.

Idag är många av våra insjöar och havskuster starkt övergödda. Orsaken är utsläpp av övergödande ämnen som till exempel kväve och fosfor, vilket leder till syrebrist som i sin tur ger upphov till döda bottenar. Av världens alla hav har Östersjön flest döda bottenar och de allt vanligare stora algblomningarna uppstår genom en kombination av väder, klimat och det vi släpper ut. Cirka 20 procent av den fosfor som kommer ut i Östersjön kommer från fosfater i tvätt- rengörings- och diskmedel.

Hos storkök och restauranger måste diskprocessen vara snabb och disken måste torka snabbt. Detta ställer krav på hela diskhanteringen, såväl på att processen ska vara vattensnål som på mer effektiva och miljövänliga diskmedel och torkmedel.

Med ett modernt diskrum finns stor potential att minska kemikalieanvändningen och samtidigt säkra hygien och kvaliteten i diskresultatet. En reducerad kemikalieanvändning är både ett viktigt steg mot en miljövänligare storköksverksamhet och en åtgärd för att minska kostnaderna i diskhanteringen.

Ett gott intryck

Det är dina matgäster som upplever och bedömer kvaliteten på sitt besök i din restaurang. Man skulle kanske kunna säga att din restaurang konkurrerar om matgästerna genom förmågan att leverera en positiv upplevelse. Men upplevelsen måste levereras till ett rimligt pris för gästen och till en rimlig kostnad för din restaurang.

En genomtänkt diskhantering säkrar hygien och servicegraden mot restaurangen, använder mindre resurser och gör priset till gästen rimligt. En bra och stressfri arbetsmiljö för disk- och restaurangpersonal bidrar till bättre service mot gästen. En positiv och vänlig servis är avgörande för det goda intrycket gästen får av din restaurang. Det arbete du gör för miljön, och för att skapa en bättre arbetsplats, finns det många möjligheter att kommunicera ut till alla dina intressenter.

1949

Nils Strinning designar stringhyllan.



1957

Diskrumsutrustning storkök. Rullbanor och drivna transportörer för brickor och diskorgar, sorteringsbord och hissar.

1959

Diskorg i tråd. Diskrumsutrustningen till Berns.



1960

Transportörskedja utvecklas i delrinplast, används än idag.



1962

Diskorg och besticklåda i plast. Tallrikkassett i tråd.



1963

Drivna 90° och 180° vändskivor. Karusellsystem för diskinlämning.



1965

Tvåsträngade kedjetransportörer med flera kurvor.



1972

Inväxling av brickor från två inlämningar till en transportör.



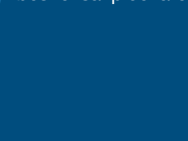
1984

Nordien-System tar fram nya 50x50 cm korgar.



1985

Bricklastväxlare till brickdiskmaskinen och magnetiska besticksavplockare.



1989

PLC-styrd robot för sortering av korgar.



Slutresultatet glasklart redan från start

Ett modernt diskrum som effektivt, miljövänligt och ansvarsfullt serverar sitt kök och sin restaurang, byggs utifrån flera olika viktiga perspektiv. Först handlar projektet om att definiera alla utvecklingsområden och identifiera alla möjligheter att skapa det optimala diskrummet. Med ett tydligt mål, struktur, kommunikation och engagemang i alla faser säkerställs att alla tänkta nyttor blir både synliga och kännbara i diskrummet, i restaurangen och i bokslutet under många år.



DISKOMAT

modern diskhantering

Vill du veta mer?
08-794 06 40
info@diskomat.com
www.diskomat.com

Insamling grunddata

Rätt diskrumslösning startar med en gedigen insamling av information om verksamheten. Insamling av fakta som typ av restaurang/storkök, flöde av findisk och grovdisk, volymer och typer av diskgoods, rangering, öppettider, förväntad utveckling och tillgängliga ytor.



Framtagning av enkel översiktlig skiss

Utifrån dessa grunddata görs bedömningar hur flödet, ytor, utrustning och personal kan organiseras för att skapa en optimal diskhantering. Alla involverade parter får en gemensam grundsyn på diskhanteringen för det fortsatta arbetet. Arbetsmiljö, ergonomi, miljö och ekonomin vägs in.



Strukturerad projektering

När det är dags att ställa samman en förfrågan och en kravspecifikation är vår sakkunnige projektledare redo att supporta såväl beställare som storkökskonsulten. Vi har ju identifierat utvecklingsmöjligheterna och vet vilka vinster och förbättringar som ditt nya diskrum kan ge.



Ritning

Det är dags att ta fram en detaljerad ritning med alla positioner angivna samt beskrivningar av utrustning och material som ett underlag för upphandlingen. Specifikationerna innehåller även information om anslutningseffekter, dimensionering av ledningar, avlopp, ventilation etc.



Diskrum för 50-500 måltider per dag



Snabb igångsättning med modulbaserade system

Med våra kompakta och yteffektiva standardlösningar finns möjlighet att snabbt uppgradera ditt kök med ett modernt och effektivt diskrum.



Du får ett komplett system för både disk och avfallshantering, inklusive lagring av diskgoods och rengöring av köks- och diskutrymmen. Välj bland våra anpassningsbara standardlösningar.

Tre steg till färdig lösning:

1. Faktainsamling: tillgängliga ytor, antal måltider per dag
2. Val av standardlösning, förslag på anpassningar och offert
3. Leverans och garanti

Tydlig offert med fast pris och enligt specifikation

Du befinner dig nu i upphandlingsfasen och har ett tydligt och genomtänkt upphandlingsunderlag. Diskomat ger din entreprenör en heltäckande offert med fast pris. Du kan vara trygg över att priset inte drar iväg och att Diskomat levererar den diskfunktion du förväntar dig enligt kravspecifikation.



Starta serveringen

Ditt nya diskrum är redo att ta hand flödena från restaurangen och köket. Du upplever en behaglig temperatur, doft och ljudnivå, färre tunga lyft och vridningar och säker hygien. Personalen trivs bättre och är effektivare. Kvaliteten på diskresultatet och servicen märks väl hos dina gäster.



Besiktning, överlämning och utbildning

För att nå uppsatta mål krävs att personalen arbetar på rätt sätt. Diskomat utbildar användarna i den nya diskhanteringen liksom i hygiensäkerhet och skötsel. Den tekniska personalen utbildas i maskinernas funktioner och felsökning. All teknisk dokumentation överlämnas till användarna.



Tillverkning, montage och testkörning

Diskomats projektledare övervakar att projektet löper enligt plan och representerar Diskomat mot beställaren. Vår montör ansvarar för montage och kontroll före leverans, samt för installationen. Efter installation kontrollerar montören att anläggningen fungerar enligt kravspecifikationen.



Konstruktion

Vår projektledare, som varit med från början, och en av våra montörer kopplas nu till projektet. Ordern klarläggs tekniskt. Konstruktionsritningar upprättas, produkter och delar beställs. Ritningar går till byggnadsentreprenören med krav på golvytor, ventilation, avlopp, el, vatten.



Service

Väljer du att teckna ett serviceavtal kan du räkna med en kort reaktionstid när du behöver support och service. Diskomat är väl insatta i din verksamhet, hur din diskhantering är uppbyggd. Våra återförsäljare gör det enkelt för dig att komplettera med anpassade tillbehör.



Matdistribution och brickdukning

Vid all matdistribution är det viktigt att hålla rätt temperatur på såväl varma som kalla komponenter. Vagnar med inbyggd kyla och kontaktvärme ger den enklaste och säkraste hanteringen.



I centralköket ser vi en logisk koppling mellan diskhantering, dukning och vagnar för matdistribution.

Med ett genomtänkt flöde och bra hantering uppnår vi:

Säker hygien för patienterna

- Säkra kylkedjor som inte bryts
- Första kontakt med rena diskgodset vid dukning
- Varje bricka får sin rätta temperatur och kallt hålls kallt
- Vagnarna, brick som kantar, kan diskas i vagnsdiskmaskin

Bra arbetsmiljö och ergonomi för personalen

- Brickdukning i rumstemperatur även vid kyld matproduktion
- Inga omlastningar av diskgoods
- Bekväma arbets- och serveringshöjder
- Vagnar kan kylas i rumstemperatur

Låg energiförbrukning

- Snabb nedkylning, endast vagnens innannäte kyls
- Individuell intelligent uppvärmning till rätt temperatur
- Kylrum för vagnar samt kylt brickdukningsrum krävs ej

Lägre driftskostnader

- Undviker dubbelarbete
- Lägre energiförbrukning vid kylning och uppvärmning

Lägre investering

- Färre uppsättningar vagnar och mindre yta
- Kylrum endast för mat och diskgoods

1992

FCSI Award Distinguished development within the Food service Industry till Nordien-System.



1994

Automatisk avfallsskräddare med avvattningsskruv.

1997

Diskomat förvärvas av Gösta Torssell.



1999

Slimline och Ergoman förspolningsdusch.



2001

Skumrengöring med förhöjt tryck.



2002

Electro Calorique matvagnar introduceras i Sverige.



2005

Diskomat ansvariga för Nordien-System i Sverige.

NORDIEN-SYSTEM

2010

Diskoflex - Komponentbaserat system för diskhantering.



2011

Dispenservagn Diskoflex kompakt och stackningsbar.



2011

Eco Waste Away – System för kvärning och sugning av matavfall.



Diskrum i världsklass

Kompleta system för diskhantering
- inklusive avfallshantering och rengöring

Diskrummets roll

- är att serva sitt kök och sin restaurang med rent och fräscht diskgoods så att måltider kan serveras på ett attraktivt, säkert och effektivt sätt.
- är att hantera kökets och restaurangens matavfall på ett hygieniskt och miljömässigt effektivt sätt.
- är att leverera sin service till lägsta möjliga kostnad och med minsta möjliga påverkan på miljö och människa.



Tekniska resurser

I vår 400 m² verkstad pågår ständigt utveckling och förbättringar av nya och befintliga produkter. Där monteras och provkors utrustningen innan utleverans och slutmontering i det aktuella diskrummet.

Våra rostfria produkter tillverkas av utvalda legotillverkare.

Med vårt specialutformade AutoCAD-system och Inventor (3D) får vi både en bra bild av kommande diskrum och en effektivare kommunikation med kund och övriga involverade aktörer.

Kvalitetssäkring

En generell kvalitetsplan samt en specifik kvalitetspärm med alla enskilda aktiviteter upprättas av oss och redovisas löpande för kunden i samband med alla större projekt.

Vill du veta mer?
Skanna in
och besök vår
hemsida:



Kunskapsbanken

När ditt nya diskrum är levererat innebär inte det att vårt samarbete är över. Tvärtom så lever vi med diskrummet under många år.

Kunskap, innovation och engagemang har varit vårt signum sedan 50-talet. Att vi lever med diskantläggningen under hela livscykeln innebär att vi kontinuerligt adderar nya viktiga erfarenheter och kunskaper.

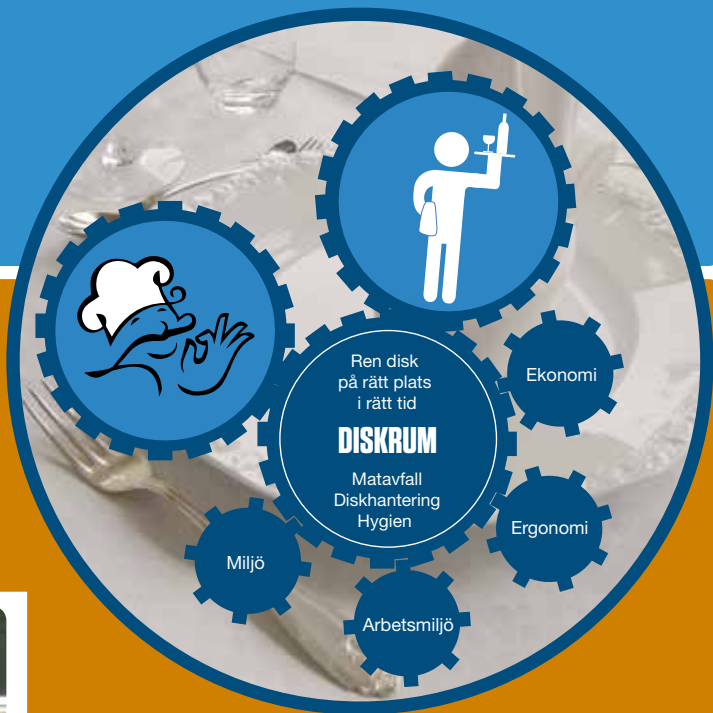
Våra medarbetare är engagerade i hela projektet, från layout, projektering och konstruktion till montage, igångkörning, utbildning och service. Allt eftersom nya förutsättningar uppstår och ny teknik blir tillgänglig bistår vi även med anpassningar av ditt diskrum.

Vår vision är att förverkliga dina idéer och att skapa diskrum, metoder, utrustning och produkter i världsklass. Utmaningar som driver och motiverar våra medarbetare att stanna kvar inom företaget och därmed bygga upp ovärderlig kunskap.

Kunskap, kommunikation och handling

Såväl företagsledning, marknadschef, produktutvecklare som projektledare är ingenjörer och konstruktörer i sin profession. De är djupt specialiserade i de logistiska, tekniska, ekonomiska och hygieniska frågorna som ett diskrumprojekt handlar om.

Våra service- och montage tekniker är väl insatta i våra anläggningar vilket underlättar vid felsökning och service. Vår personal hjälper dig att nå rätt kontakt i ditt ärende.



Navet i restaurangens service:

Ett diskrum har en central betydelse i restaurangens idé om att ge sina gäster en fantastisk upplevelse. Måltiden som serveras ska inte bara vara delikat och hygienisk säker, gästen förväntar sig också vackert lagd mat på en fräsch tallrik med fläckfria bestick och drycken serverad i skinande glas.

Våra tjänster

1. Diskrum med bättre totalekonomi

100 till 65 000 gäster varje dag. Möjligheter att effektivisera och miljöanpassa ditt diskrum samt att öka servicen till din restaurang. Ett diskrum i världsklass med rätt processer och rätt utrustning.

2. Matavfall blir ny miljövänlig energi

Eco Waste Away är vårt uppsamlingsystem för matavfall som enkelt omvandlas till ny miljövänlig energi.

3. Rengöring – snabbare och med mindre miljöpåverkan

Microbiologiskt rena ytor på kortare tid. Vatten och energiförbrukningen minskar. Kontrollerad dosering minskar kemikalieanvändningen.

4. Tillbehör, hantering och lagring

Rätt tillbehör på rätt plats i rätt tid minskar kross, skapar ordning och reda och frigör tid och ytor. Mer fokus på att serva gästerna.

5. Matdistribution/ brickdukning

Vagnar med aktiv kyla och värme ger den enklaste och säkraste hanteringen vid distribution av måltiderna. Rätt flöde och hantering vid brickdukningen ger säker hygien och få omlastningar.

6. Service och garantier

Förebyggande service ger färre driftstopp och en ökad livslängd på din anläggning. Avtal med oss ger prioriterad tillgång till vår serviceavdelning. Vi besöker dig vid två till fyra tillfällen per år.

2012

Diskomat utsedda till
Årets storköksentreprenör
2012 av SKBF
Storkökskonsulternas
branschförening.



Framtiden

...är platsen där vi alltid vill vara,
för att tidigt identifiera nya krav,
utmaningar och möjligheter. Samt
för att omvandla dem till nya
lösningar och arbetssätt.

DISKOMAT

modern diskhantering

Vill du veta mer?

08-794 06 40 • info@diskomat.com • www.diskomat.com