Electrolux PROFESSIONAL

Mit OnE Connected zum gläsernen Prozessmanagement:

Referenzbericht:

Landgut Stober

Bio-zertifiziertes Tagungshotel

Electrolux Professional Referenzbericht Landgut Stober

360-Grad-Prozessmanagement

Landgut-Inhaber Michael Stober legte von Anfang an größten Wert auf regenerative Energien und hochmoderne Technologien. Für seine Großküchen und die hauseigene Wäscherei wünschte er sich neben innovativer, ressourcensparender Electrolux Professional Gerätetechnik ein intuitives und ´gläsernes` Prozessmanagement, das ein Maximum an Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit gewährleistet.

Success Story OnE Connected

Die neue cloudbasierte OnE Connected Plattform stellt sowohl in der Wäschereitechnik als auch in der thermaline Kochtechnik einen Paradigmenwechsel dar: Sie erlaubt nicht nur die Kommunikation der Geräte miteinander in Echtzeit, sondern darüber hinaus per Zwei-Wege-Kommunikation erstmals überhaupt im Markt das totale, ´gläserne` Prozessmanagement.

Für Michael Stober, Inhaber des bio-zertifizierten Hotel Landguts Stober in Brandenburg nahe Berlin, die ideale Lösung. Denn sein Landgut wirtschaftet seit 2018 klimapositiv und wird durch und durch nachhaltig geführt. Es zählt zu den vielfach preisgekrönten Vorzeigeobjekten der Hotellerie und ist gleichzeitig eine Top Adresse für Kongresse, Incentives und Events jeder Größenordnung.

Michael Stober, Inhaber des Hotel Landguts Stober, „schwört“ auf die Electrolux Professional Gesamtlösung OnE Connected, da sie zum allerersten Mal überhaupt im Markt eine echte 360-Grad-Zusammenführung aller relevanten Prozess- und HACCP-Daten aus allen Geräten in Echtzeit bietet, sowohl für die hauseigene Wäscherei, als auch in den Großküchen. Denn alle Daten aller Geräte können jederzeit von jedem mobilen Endgerät und jedem Ort der Welt aus per Fingertipp abgerufen werden. Prozesse lassen sich so unter Nachhaltigkeits- und Wirtschaftlichkeitsgesichtspunkten nicht nur in Einzelauswertungen analysieren und optimieren, sondern auch in einer Gesamtauswertung zusammenfassen: für die Wirtschaftlichkeitsberechnung und auch für die betriebswirtschaftliche Gesamtbewertung des Hotelbetriebs. Mit der Plattform OnE Connected lassen sich zum allerersten Mal alle Prozesse sowohl separat als auch in ihrem Zusammenspiel mit anderen Prozessen sehr detailliert und ´gläsern` betrachten.

LANDGUT STOBER

Im Einzelnen:

- Alle HACCP-relevanten Parameter lassen sich mit der Plattform OnE Connected jederzeit per Tastendruck aus jedem Gerät auslesen, ausdrucken und gegebenenfalls digital weiterleiten und bearbeiten.
- Sämtliche Waschmaschinen und Trockner sind per LAN-Verbindung an die Plattform angebunden. Zeitversetzte – und somit energieoptimierte - Abläufe werden forciert, automatisiert und gefördert.
- Dies gilt auch für die Produktion in den Großküchen, denn effektive, zeitsparende Prozesse, Rezeptmanagement, und die Vermeidung von Strom-Spitzenlasten stehen beispielsweise bei der kompakten, bedarfsgerecht und in optimaler Anordnung ausgestatteten Multifunktions-Frühstücks- bzw. Bankettküche des Hotel Landguts Stober im Vordergrund.
- Besonders interessant: Dank OnE Connected wird der Energieverbrauch jedes einzelnen Geräts absolut transparent.
- Erstmals überhaupt können Quervergleiche der einzelnen Geräte gezogen werden: Sind alle gleichmäßig ausgelastet, und wenn nicht, warum.
- Im After-Sales Service lassen sich unvorhergesehene Reparaturen mit OnE Connected vermeiden; denn alle Geräte melden sich ´vorausschauend` selbst, sofern eine Wartung ansteht.

Das Hotel Landgut Stober in Brandenburg nahe Berlin zählt zu den Top Adressen für Kongresse und Events jeder Größenordnung

Die Familie von Miachel Stober und Tanja Getto steht für einen ausgesucht freundlichen und herzlichen Service, sowie eine umfassende persönliche Betreuung ihrer Gäste, getreu ihrem Motto: "Landgut Stober - für Körper,

Geist und Seele". Mit dem historischen, bio-zertifizierten Hotel Landgut Stober ist ihnen ein Flagship-Projekt gelungen, das mit insgesamt 30 Tagungsräumen, rund 5000 m² Veranstaltungsfläche, einem Restaurant mit Terrasse und einem Bio-Hotel mit 300 Zimmern und Suiten zur Top-Adresse für Kongresse, Events und Incentives jeder Größenordnung zählt. Seit Jahren wird es deshalb auch mit Preisen und Auszeichnungen belohnt. Denn das Landgut ist dank des unermüdlichen Einsatzes von Inhaber Michael Stober seit 2018 klimapositiv aufgestellt.

Experience the Excellence
electroluxprofessional.com

Folgen Sie uns auf

Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstr. 77 . D - 72072 Tübingen
Telefon +49 7071 93 000
Telefax +49 7071 93 00 119
professional.dach@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +43 1 86 348 0
Telefax +43 1 86 348 300
efs.office@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
Telefax +41 41 926 81 80
ch.info@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/de-ch

Excellence
mit der Umwelt im Einklang

- Alle unsere Werke sind nach ISO 14001 zertifiziert.
- Alle unsere Lösungen sind für minimalen Wasser- und Energieverbrauch, niedrigen Reinigungs- und Spülmitteleinsatz sowie für geringstmögliche Schadstoffemission ausgelegt.
- In den vergangenen Jahren wurden 70 % unserer Produktmerkmale im Hinblick auf die Umweltanforderungen unserer Kunden optimiert.
- Unsere Technologie ist RoHS- und REACH-konform. Die Produkte sind zu über 95 % recycelbar.
- Unsere Produkte durchlaufen zu 100 % eine Qualitätsprüfung durch Experten.

Technische Änderungen vorbehalten. Abbildungen sind nicht verbindlich. OS0731 01/2022