

100 Jahre Tradition, Innovation und Qualität



Der Grundstein von ELECTRO Calorique wurde 1919 in Frankreich gelegt, mit dem Ziel, innovative Produkte der Heiztechnik zu produzieren.



Patrick A. Graeffly, geschäftsführender Gesellschafter und Gründer von ELECTRO Calorique Deutschland: „25 Jahre Erfolg prägen unser Unternehmen, von dem auch unsere Kunden profitieren. Wir bleiben jedoch nicht stehen, sondern werden uns auch in Zukunft weiterentwickeln, indem wir in die kontinuierliche Verbesserung unserer Produkte und Systeme investieren und damit weiterhin für Spitzenprodukte am europäischen Markt sorgen.“

In den 1950er-Jahren spezialisierte sich das Unternehmen dann auf die Speisenverteilung in der Gemeinschaftsverpflegung. Die ideale Kombination von Tradition, Innovation und Qualität hat das Unternehmen ELECTRO Calorique zu einem der erfolgreichsten Hersteller von Speisenverteilssystemen im Care-Markt gemacht.

Der erste Speisentransportwagen für die Speisenverteilung im Krankenhaus wurde 1950 entwickelt. Durch ihn kamen französische Patienten schon damals in den Genuss gut warm gehaltener Speisen. Bereits in den 1970er-Jahren begannen in Frankreich verschiedene Cook & Chill-Varianten die Gemeinschaftsverpflegung zu revolutionieren. ELECTRO Calorique entwickelte für dieses System 1975 einen passenden Speiserverteilwagen: einen Monoblock mit thermischer Trennung und Kontaktwärme. Der Markt entwickelte sich außerordentlich positiv, was auch neue Regeneriersysteme nach sich zog. Man setzte von Anfang an auf das Verfahren „Thermokontakt“ – und ist damit bis heute erfolgreich.

Deutscher Kontaktwärme-Pionier

ELECTRO Calorique Deutschland wurde vor genau 25 Jahren in Herne gegründet. Die Speisenverteilung steckte damals noch in den Kinderschuhen, da Krankenhäuser und Altenheime noch keine Notwendigkeit sahen, neue

Speisenverteilssysteme zu beschaffen. Die Hygienevorschriften waren noch ziemlich locker und die potenziellen Kunden setzten auf die althergebrachte Methode, Mahlzeiten unmittelbar nach der Zubereitung zu portionieren und zu den Patienten zu transportieren. Patrick A. Graeffly war aber überzeugt, dass sich der Markt verändern wird. Überzeugung kann Berge versetzen – und so hat Graeffly in Deutschland und Österreich als Einzelkämpfer für die Vorteile seiner Produkte und Systeme geworben. 1995 gelang ihm der Durchbruch mit einem Großauftrag vom Landeskrankenhaus in Graz. Er konnte 140 Speiserverteilwagen verkaufen und hatte erstmals einen Referenzkunden. Erst danach konnten Gewinne erzielt werden. Im Laufe der Jahre eroberte sich die ausgefeilte Technik eine hervorgehobene Marktposition.

Erfolgreiche Beispiele

Vieles hat sich seitdem verändert. Heute liegen mobile Buffet-Konzepte im Trend und werden immer häufiger auf Stationen eingesetzt, um Patienten und Bewohner individuell zu versorgen. Mit dem Buffetwagen für die Frühstücks- und Abendverpflegung im Care-Bereich begann eine Speisenverteilung mit Buffetcharakter. Es gibt keine fertig bestückten Tablett mehr, dafür fahren Buffetwagen mit extra geschultem Servicepersonal durch die Flure der einzelnen Stationen. Die Patienten erhalten so ein individuelles Frühstück und Abendessen mit vielen



Bilder: ELECTRO Calorique

Wahlkomponenten. Direkt am Buffetwagen die eigenen Mahlzeiten zusammenstellen zu können, erhöht die Zufriedenheit der Essensteilnehmer nach Erfahrung von ELECTRO Calorique enorm. Zusätzlich tragen auch Bewegung und soziale Kontakte am Buffetwagen nachhaltig zur Genesung bei.

Neue Technik für mehr Sicherheit

Die Anforderungen im Care-Bereich werden immer individueller. Darauf mit eigenen Lösungsvorschlägen zu reagieren, ist eine besondere Stärke des Unternehmens. Außerordentlich wirtschaftlich und einzigartig ist die automatische Desinfektionsmöglichkeit bei den Speisenverteilwagen. Trotz der kompletten Technik im Wagen wird durch Einspritzen von über 130° C heißem Dampf das Innere des Wagens thermisch desinfiziert. Die Desinfizierung dauert etwas über eine Minute und spart nach Berechnungen einer externen Beraterfirma etwa 80.000 Euro im Jahr an Betriebs- und Personalkosten. Dieses patentierte, umweltfreundliche und wirtschaftliche System sorgt für beste Hygiene und Sicherheit im Care-Bereich.

Nachhaltigkeit

Mit dem Leitbild Nachhaltigkeit sind nun neue Bewertungskriterien hinzugekommen, wie Umwelt und Sozialverträglichkeit. Dem trägt das ComCon-Tablettsystem besonders Rechnung,

das 2013 entwickelt wurde. Dabei wurde die Größe des Systemtablets mit 205 x 530 mm den tatsächlichen Bedürfnissen vieler Krankenhäuser angepasst und die Tablettkapazität pro Speisenverteilwagen verdoppelt. Gerade vor dem Hintergrund wirtschaftlicher Zwänge und dem Gebot der Nachhaltigkeit können die Logistikkosten, die Lagerkosten, die Instandhaltungskosten usw. mit diesem System zwischen 30 und 40 % im Vergleich zu herkömmlichen Systemen reduziert werden.

Professionelle Kundenberatung, technischer Service, ein hochmotiviertes Innendienst-Team, genaue Einweisung der neu installierten Speisenverteilsysteme sowie die Instandhaltung der bestehenden Systeme gehören inzwischen zum Standardrepertoire des Unternehmens. Heute findet man ELECTRO Calorique-Produkte in Care-Betrieben, in denen Digitalisierung, optimierte Prozesse, zeitgemäße und individuelle Ansprüche im Vordergrund stehen. Und aktuell freut sich Patrick A. Graeffly über eine große Referenzliste von Krankenhäusern, sozialen Einrichtungen, Universitätskliniken sowie Krankenhausverbänden. ::

Kontakt:
Ralph Köhler
 Electro Calorique
 Vertriebsleitung Österreich
 Ralph.koehler@aon.at
 Mobil: +43 664 3586393

Diese Serie erscheint in Kooperation mit:

