

**RONDO Burgdorf AG**  
Heimswilstrasse 42  
3400 Burgdorf/Switzerland  
Tel. +41 (0)34 420 81 11  
Fax +41 (0)34 420 81 99  
info@rondo-online.com

**RONDO Schio s.r.l.**  
Via Lago di Albano, 86  
36015 Schio (VI)/Italy  
Tel. +39 0445 575 429  
Fax +39 0445 575 317  
schio@it.rondo-online.com

**RONDO GmbH & Co. KG**  
Hoorwaldstrasse 44  
57299 Burbach/Germany  
Tel. +49 (0)2736 203-0  
Fax +49 (0)2736 203130  
info@de.rondo-online.com

**RONDO S.à.r.l.**  
PAE «Les Pins»  
67319 Wasselonne cedex/France  
Tel. +33 (0)3 88 59 11 88  
Fax +33 (0)3 88 59 11 77  
info@fr.rondo-online.com

**RONDO Ltd.**  
Unit 7, Chessington Park  
Lion Park Avenue  
Chessington, Surrey KT9 1ST/UK  
Tel. +44 (0)20 8391 1377  
Fax +44 (0)20 8391 5878  
info@uk.rondo-online.com

**000 RONDO Rus**  
Dmitrovskoe Chaussée 157, str. 4  
127411 Moscow/Russia  
Tel. +7 (495) 665 67 93  
Fax +7 (495) 665 67 94  
info@rondo-online.ru

**RONDO Asia**  
Regional Office  
No. 14-1 Mezzanine Floor  
Jalan 11/116B  
Kuchai Entrepreneurs Park  
Off Jalan Kuchai Lama  
58200 Kuala Lumpur/Malaysia  
Tel. +60 3 7984 55 20  
Fax +60 3 7984 55 95  
info@my.rondo-online.com

**RONDO Inc.**  
51 Joseph Street  
Moonachie, N.J. 07074/USA  
Tel. +1 201 229 97 00  
Fax +1 201 229 00 18  
info@us.rondo-online.com

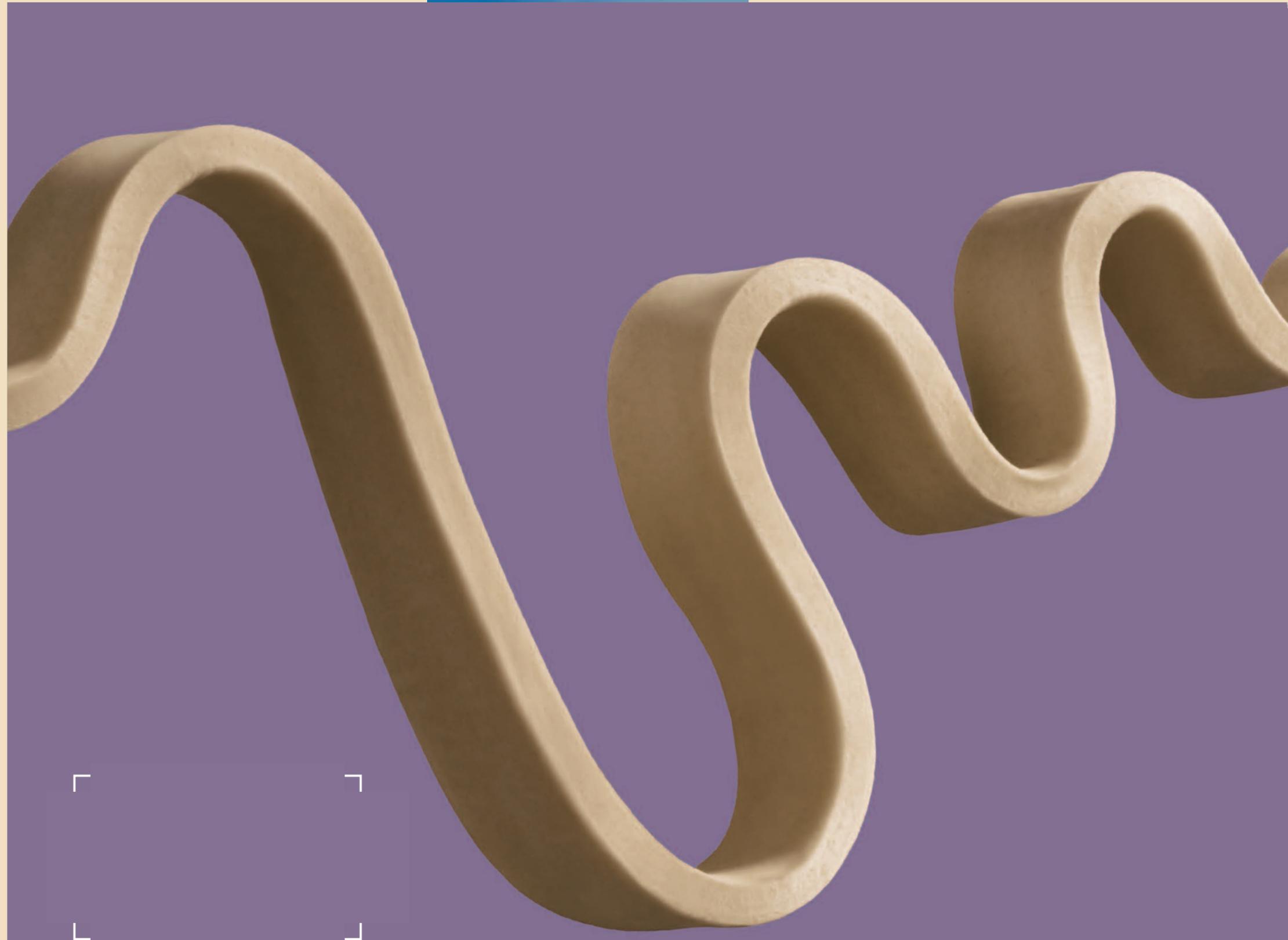
**RONDO Inc.**  
267 Canarctic Drive  
Downsview, Ont. M3J 2N7/Canada  
Tel. +1 416 650 0220  
Fax +1 416 650 9540  
info@ca.rondo-online.com

www.rondo-online.com



Industrielle Produktionslinien:

Leistung im Massanzug.





## Was können Sie von RONDO erwarten? Viel mehr, als Sie denken.

RONDO verfügt über mehr als 60 Jahre Erfahrung im Ausrollen und Formen von Teig. Daher können Sie von RONDO eine einzigartige Kombination von Wissen und Erfahrung in Teig und Technik erwarten. Wir nennen das «Dough-how & more».

Unsere industriellen ASTec-Linien (Advanced Sanitary Technology) sind für hohe Hygieneanforderungen nach GMA-Standard (Grocery Manufacturers Association) ausgelegt. Im harten 24/7-Einsatz verbinden sie in einzigartiger Weise schonende Teigverarbeitung mit exzellenten Hygieneigenschaften. Sie erfüllen Ihre hohen Anforderungen an Hygiene, Prozess und Qualität des Endprodukts.

RONDO ist führend in Technik und Technologie und auch bei Beratung und Service. Unserer Meinung nach bilden diese Themen eine Einheit, denn nur so können wir Ihnen Dough-how & more bieten.

Ganz gleich, welche Gebäcke Sie industriell herstellen wollen, RONDO hat immer die passende Lösung für Sie. Unabhängig davon, wo Sie sich befinden, denn wir sind weltweit vor Ort. Wollen Sie mehr erfahren? Nehmen Sie Kontakt mit uns auf!

### Inhaltsverzeichnis

Die RONDO-Gruppe	4
Dough-how & more	6
Forschung und Entwicklung	8
Produktprogramm	12
Teigbandformer	14
Laminieranlagen	16
Feingebäcke	18
Vielfalt der Gebäcke	20
Croissants	22
Brot und Brötchen	24
Pizza	26
Donuts	28
Ethnic Food	29
Reinigung und Hygiene	30
Steuerungen	32
After Sales Service	34
Qualitätsbewusstsein	35
Kontakte	36

hygienisch  
robust  
leistungsstark  
industriell

## Wo hat alles angefangen? In der Schweiz.



RONDO Burgdorf AG, Schweiz



RONDO Schio s.r.l., Italien



Die Geschichte von RONDO hat in einer kleinen Werkstatt in Burgdorf (Schweiz) begonnen. Hier, am Tor zum bekannten Emmental, erfand Gustav A. Seewer Anfang der 50er-Jahre die erste Teigausrollmaschine mit Bändern.

Mit dieser Idee legte er das Fundament für ein weltweit agierendes Unternehmen. Heute beschäftigt die RONDO-Gruppe weltweit über 420 Mitarbeiter in mehr als 10 Niederlassungen.

Die Ursprünge des Unternehmens prägen RONDO auch heute noch. Nach wie vor sehen wir in den Mitarbeitern das wichtigste Potenzial für den Erfolg von heute und morgen. Sie stehen für schweizerisches Qualitätsbewusstsein und für hohe Innovationskraft. Sie stehen für Dough-how & more.



Das weltweite RONDO-Netzwerk

## Was verspricht RONDO? Dough-how & more!

Dough-how & more steht für die Leidenschaft von RONDO für die Teigverarbeitung und für mehr.

Dieser Slogan leitet sich direkt aus unserer strategischen Ausrichtung ab. Er symbolisiert die einzigartige Kombination von Wissen, von Erfahrung in Teig und Technik, die RONDO auszeichnet. Wir stellen uns damit ganz bewusst Ihren hohen Erwartungen und Ansprüchen.

Mit unseren ASTec-Linien bieten wir Ihnen ein einzigartiges Extra: exzellente Hygieneigenschaften. Dough-how & more erfahren Sie bereits bei der Projektbearbeitung mit RONDO. In unserer Testbäckerei erleben Sie Dough-how & more live. Wir begleiten Sie bei Ihren Tests und Versuchen, und Sie überprüfen in unserem modern ausgerüsteten Teiglabor die Resultate direkt vor Ort.



## Dough-how & more: Spitzenleistung in Forschung und Entwicklung.



Spitzenleistungen und Innovationen, wie sie RONDO erbringt, werden erst durch kontinuierliche Forschung und Entwicklung möglich. Unser grosses Team an Experten arbeitet ständig an Neuentwicklungen und kundenspezifischen Lösungen.

In unseren Demobäckereien in Burgdorf (CH) und Schio (IT) experimentieren wir mit Zutaten und Prozessen.

RONDO arbeitet seit vielen Jahren mit führenden Universitäten und Hochschulen wie TTZ Bremerhaven (DE) und BRI Campden (GB) zusammen und engagiert sich in vielfältigen Forschungsprojekten im Bereich der Teigaufarbeitung. Von dieser Zusammenarbeit profitieren Sie bei der Maschinenteknik, aber auch bei den Prozessen und der Technologie.





## Wie vermeiden Sie Kompromisse? Indem Sie keine machen.



Auf industriellen Produktionslinien von RONDO werden weltweit jeden Tag Millionen von Gebäcken aus einem kontinuierlichen Teigband hergestellt. Ob der Produktionsprozess vollständig oder teilweise automatisiert ist, laminiertes oder unlaminiertes Teig verarbeitet wird, frische oder gefrorene Produkte hergestellt werden – auf eins können sich unsere Kunden durchweg verlassen: Auf die hohe Qualität unserer Anlagen und die kompetente Unterstützung durch RONDO. Auf Dough-how & more eben.

### Breites Produktprogramm

Das Produktprogramm von RONDO umfasst ein breites Spektrum hochwertiger und leistungsstarker Produktionslinien für eine Vielzahl von Gebäcken aus den unterschiedlichsten Teigarten. Dazu gehören selbstverständlich auch glutenfreie Produkte, Long-shelf-life-Gebäcke und R-T-B-Croissants. Unsere Lösungen sind so zahlreich wie die Art der Gebäcke, die Sie auf RONDO-Linien produzieren können:

- Blätterteiggebäcke
- Plunderteiggebäcke
- Croissants
- Hefeteiggebäcke
- Brot und Brötchen
- Pizza
- Donuts
- Spezialgebäcke
- Ethnic food
- Und vieles mehr



## Teigbandformer



RONDO hat für jede Teigart passende Teigbandformer im Programm. Ob es sich um sehr weichen und vorgegarten Brotteig handelt oder um extrem festen Dünnteig – wir haben das passende System, das Ihnen ein kontinuierliches Teigband in der gewünschten Qualität und Dicke formt. Für die Verarbeitung von glutenfreien Teigen hat RONDO ebenfalls erprobte Lösungen im Programm.

RONDO-Teigbandformer zeichnen sich durch hohe Leistung, gute Bedienerfreundlichkeit, einfache Reinigung und geringen Unterhalt aus. Der Teigbandformer MIDOS (Multiple Industrial Dough System) im ASTec-Design verfügt über ein spezielles Walzensystem und arbeitet ohne Prozessmehl. Er ist nach modernsten Hygienekriterien konstruiert.



MIDOS verarbeitet auch weiche Teige ohne Prozessmehl.



Drei-Walzen-Extruder werden für laminierte Teige eingesetzt.

# Laminieranlagen

RONDO hat eine ganz klare Zielsetzung: Das beste laminierte Teigband herzustellen. Denn Qualitätsmängel des Teigbands können Sie in den nachfolgenden Prozessschritten nicht mehr korrigieren.

Was ist der Schlüssel für das beste Teigband? Unser Dough-how hat gezeigt, dass die minimale Energiezufuhr beim Laminierprozess der entscheidende Faktor ist. Daher hat unser Satellitenkopf einen Durchmesser von fast einem halben Meter und arbeitet somit besonders teigschonend. Unsere Satelliten sind mit zwei Unterwalzen verfügbar, wodurch der Abwalzprozess in zwei Schritten erfolgt. Auf diese Weise bleiben die Teig/Fettschichten in optimaler Weise erhalten.

Laminieranlagen bauen wir in den unterschiedlichsten Konfigurationen: In L-, U- oder Z-Anordnung, inline mit Abzugsbändern oder mit rechtwinkliger Abtafelstation sowie mit oder ohne Ruhebändern. Genau so, wie es Ihren Vorstellungen entspricht.



Auf Grund der besonderen Konstruktion beeinflusst die Fettpumpe die Fetttemperatur nur marginal.



Ein homogenes Teigband und ein gleichmässiges Fettband sind die Basis für die hohe Qualität des Teigbands.



Grosse Satellitenköpfe mit zwei Unterwalzen walzen das Teigband besonders schonend ab.





## Feingebäcke

RONDO-Aufarbeitungslinien erfüllen mit Breiten von 700 bis 1500 mm den aktuellen Bedarf der Industrie. Modular aufgebaut, aber individuell ausgeführt, decken sie auch Ihre Bedürfnisse ab.

Zusatzgeräte und Zubehör, alle natürlich auch im ASTec-Design, schaffen grenzenlose Möglichkeiten für die automatische Herstellung von Gebäcken aller Art.

Die modernen, flexiblen, zuverlässigen und leicht zu bedienenden Steuerungssysteme erleichtern Ihnen die Bedienung.

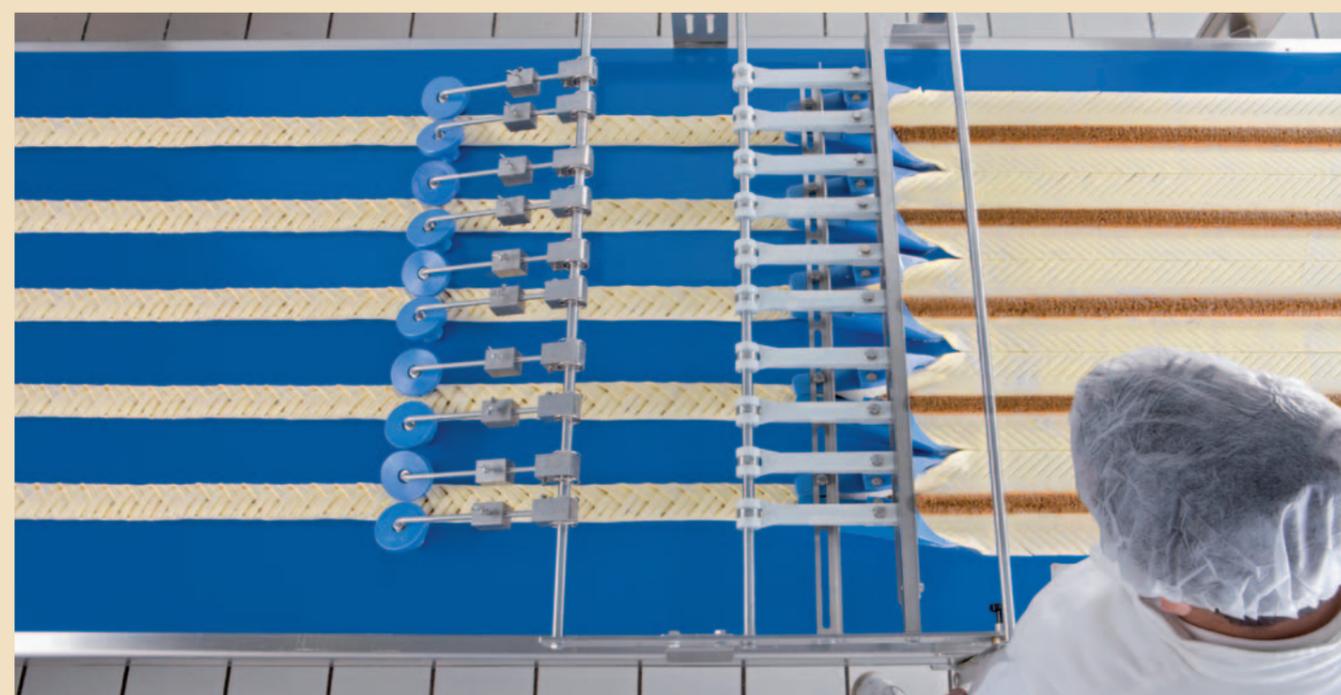
RONDO-Feingebäcklinien arbeiten Blätter- und Plunderteige, Hefeteige, Brotteige, Pizzateige, Dünnteig und viele andere Teigarten auf. Glutenfreie Gebäcke nehmen dabei einen wichtigen Platz ein.



Egal ob Creme-, Gemüse- oder Fleischfüllungen, RONDO-Füllgeräte tragen sie problemlos aus.

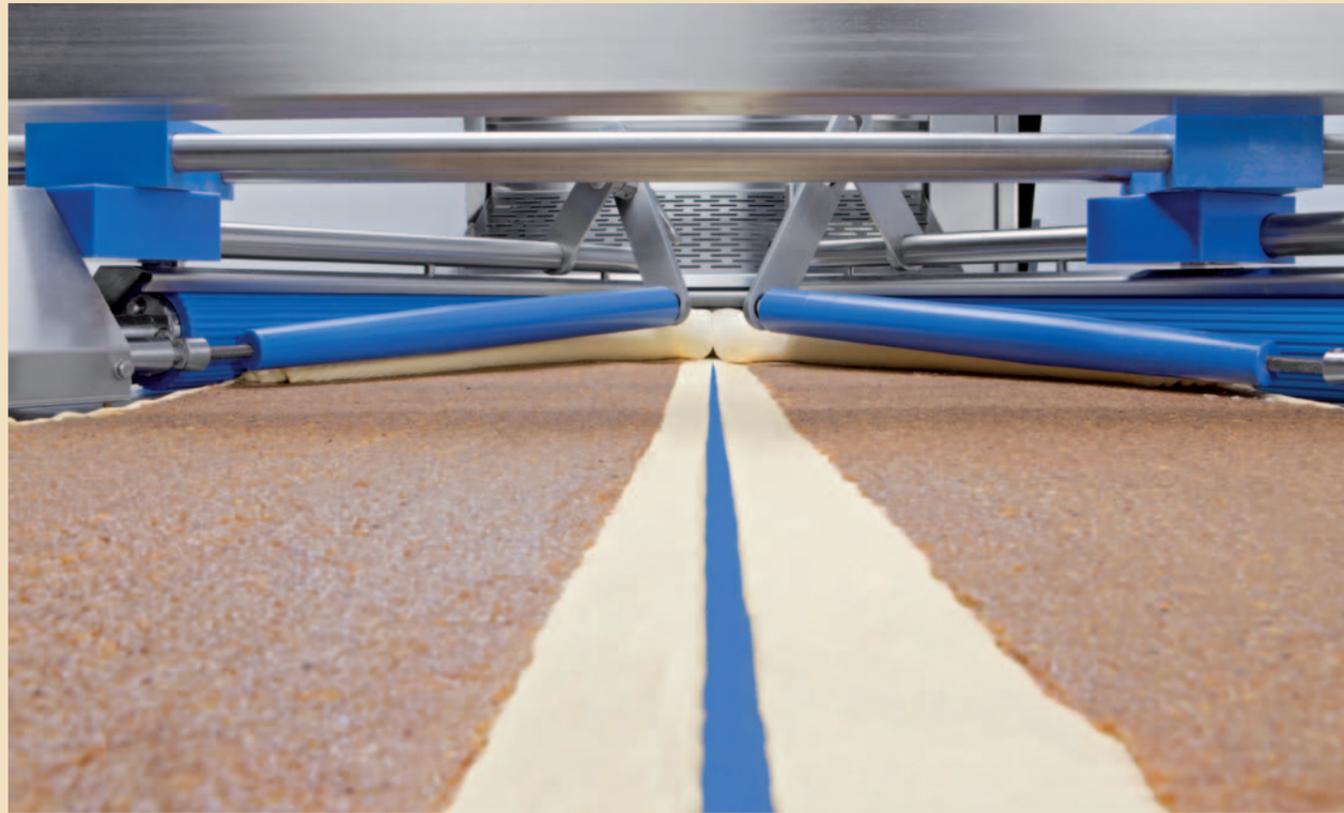


Die gute Zugänglichkeit der Guillotine im ASTec-Design erleichtert die Reinigung.



Zahlreiche Zusatzgeräte und Zubehör ermöglichen Ihnen die Herstellung der unterschiedlichsten Produkte.

## Vielfalt der Gebäcke

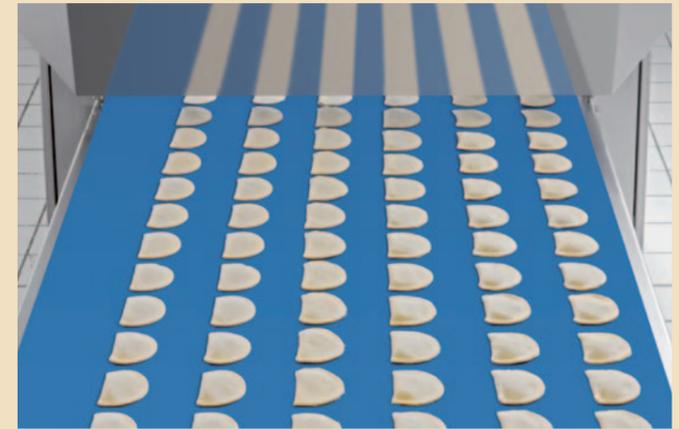


RONDO-Aufarbeitungslinien setzen kaum Grenzen bei den Produkten, die Sie herstellen können. Ob Sie den Teig falten, flechten, einrollen oder überführen wollen, alles ist möglich. Zahlreiche Dekorationswerkzeuge machen Ihre Gebäcke unverwechselbar.

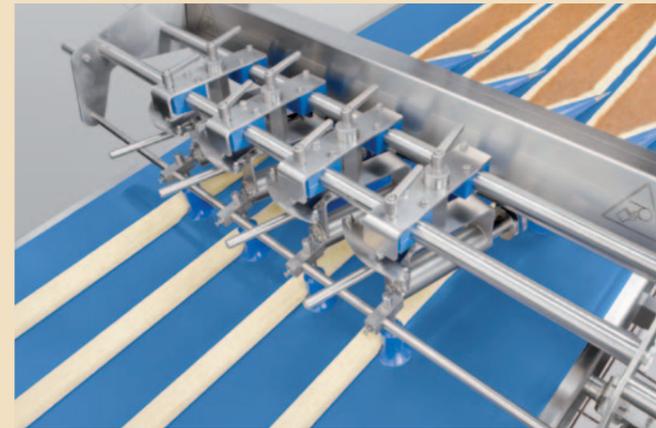
Leistungsstarke Füllgeräte, Bestreuer und Besprüher geben Ihren Gebäcken das gewisse Extra.



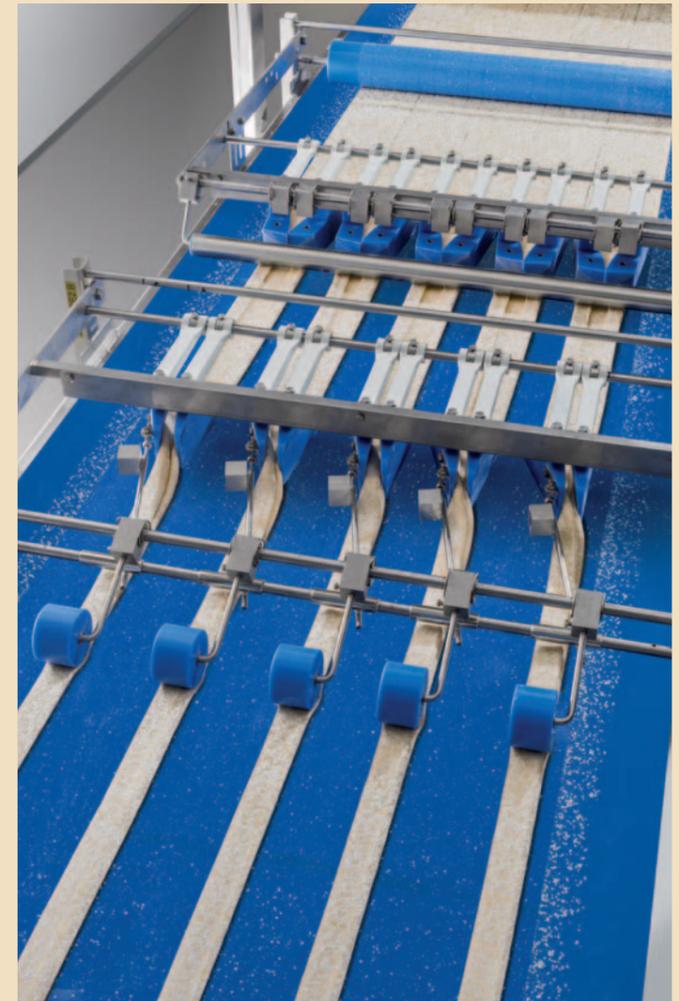
Mit unterschiedlichen Dekorwellen lassen sich zahlreiche Produktvarianten herstellen.



Die Vielfalt ausgestanzter Produkte ist fast grenzenlos.



Schnecken, Mini-Schnecken und andere eingerollte Produkte lassen sich mit hoher Kapazität herstellen.



ASTec-Zubehöre sind wash-down-fähig und sie können nass gereinigt werden.



Beim Überführen bedecken Sie die Füllung mit einem zweiten Teigband und stanzen anschließend die Produkte aus.

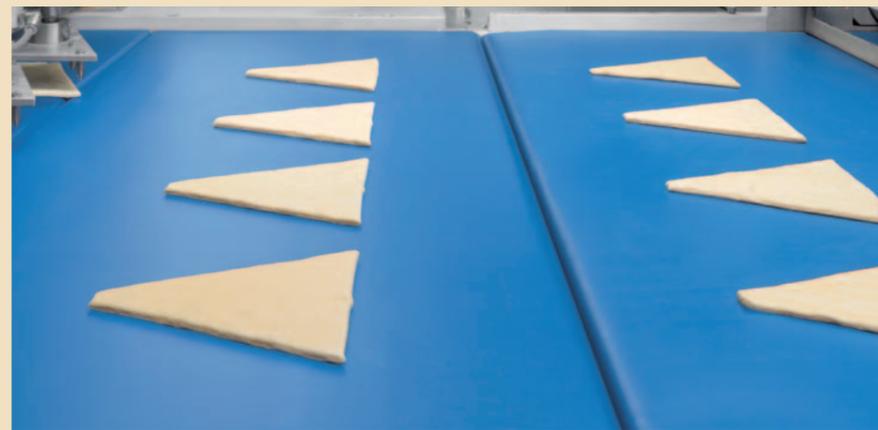
## Gefüllte und ungefüllte Croissants



RONDO bietet leistungsstarke Croissantmaschinen für die Herstellung von ungefüllten und gefüllten Croissants an. Unsere Croissantmaschinen zeichnen sich durch hohe Kapazität und grosse Zuverlässigkeit aus. Ein Wechsel auf eine andere Dreiecksgrösse ist schnell ausgeführt – dank der guten Zugänglichkeit der Maschine und der cleveren Konstruktion der Werkzeuge.



Die Dreiecke können mit einer Schneidewelle oder einer Guillotine aus dem Teigband geschnitten resp. gestanzt werden.



Hochgeschwindigkeits-Drehvorrichtungen drehen die Dreiecke servogesteuert in die exakte Position.



Für gefüllten Croissants können Sie die Füllung entweder mittig oder entlang der Basis auftragen.

## Spezialbrote und -brötchen

RONDO-Spezialbrotlinien sind bestens geeignet für die Herstellung von Brot und Brötchen aus einem weichen, hochhydrierten Teig. Diese Gebäcke, wie Focaccia, Ciabatta und Baguettes, lassen sich am besten aus einem endlosen Teigband herstellen.

Die schonende Teigbandformung, die Teigführung ohne Fallhöhen sowie die ausgetüftelten Zusatzgeräte beanspruchen den Teig nur minimal, so dass Poren im Teig erhalten bleiben und keine Spannung im Teig entsteht. Und sollten Ihre Ideen andere sein, auch dazu haben wir die passende Lösung im Portfolio.



Die schonende Verarbeitung von weichen Teigen zeichnet RONDO-Brotlinien aus.



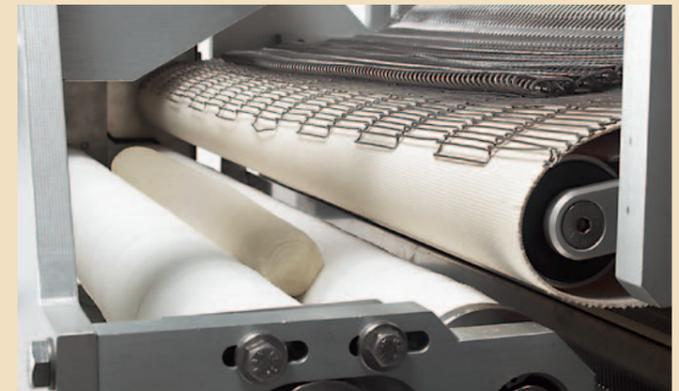
Brote und Brötchen können ein- oder beidseitig mit Körnern oder Saaten bestreut werden.



Das Einschlagen des Brotteigs erhöht die Stabilität und das Volumen der Brötchen.



Mit dem Teigbandformer MIDOS erreichen Sie die gewünschte Teigstruktur.



Langgewirkte Brote, wie Baguettes oder Sandwich Buns, werden auf einer integrierten Wirkstation hergestellt.

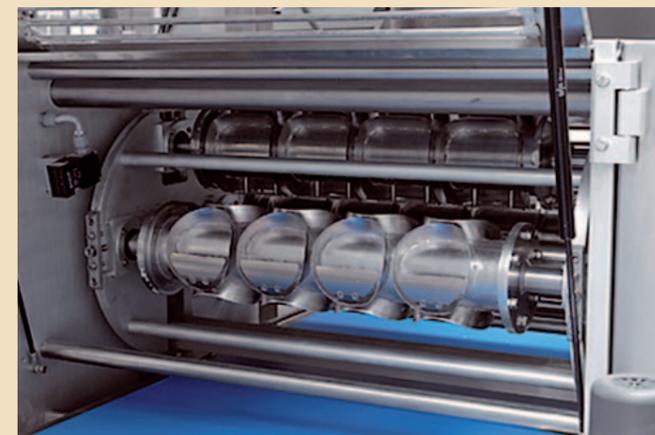


## Pizza

Pizzalinien von RONDO verbinden Höchstleistung mit besonders schonender Teigverarbeitung.

Mit unseren Pizzalinien stellen Sie die italienische und die dickere amerikanische Pizza her, aber auch Pizza-Snacks, Pizza-Baguette, Pizza calzone und mehr.

Mit zahlreichen Zubehören können Sie Ihrer Pizza ein unverwechselbares Aussehen und Struktur geben. Das Angebot umfasst beispielsweise Komponenten zur Herstellung von kalt- und heiss-gepressten Pizzen sowie Anlagen zum Topping mit und ohne Rand.



Produktwechsel sind ganz einfach. Beispielsweise durch eine solche Revolver-Schneidestation.



Das Spektrum der Pizzalinien umfasst Linienbreiten zwischen 700 und 1500 mm.



Ein Teigband ohne Stress ist die Voraussetzung dafür, dass die Pizzen rund bleiben.



Zubehöre und Spezialmaschinen, wie diese Presse, geben Ihrer Pizza ein unverwechselbares Aussehen oder Struktur.

## Donuts

RONDO-Donutlinien sind mit einer Stundenleistung zwischen 6000 und 30000 Stück nicht nur leistungsstark, sondern auch vielseitig.

Ob Sie Donuts nach der direkten oder der Laminiermethode herstellen, wir haben die passende Anlage für Sie im Portfolio.



## Ethnic Food

RONDO ist weltweit zu Hause und daher kennen wir nicht nur die mitteleuropäischen Gebäcke, sondern sind auch mit den speziellen Gebäcken und besonderen Teigen auf allen Kontinenten vertraut.

Ob Sie beispielsweise Dünnteig, Samosa, Filo, Pita, Papadum oder Lavash oder regionale Spezialprodukte herstellen wollen, Sie können sich auf RONDO und unser Dough-how verlassen.

Wir haben spezielle Zusatzgeräte und Maschinen für die Verarbeitung dieser Teige entwickelt und kombinieren sie mit unseren Standardkomponenten zu einer individuellen optimalen Lösung.



Spezielle Kalibrier stellen dünnste Teigbänder her.



# Was ist ASTec? Ihr grosser Vorteil.

Bei der Produktion von Backwaren rückt die Hygiene immer mehr in den Fokus. Daher ist ein hoher Hygienestandard der Produktionsanlagen gefordert.

Die Grocery Manufacturers Association, der weltweit grösste Verband der Lebensmittelindustrie, hat zehn Prinzipien entwickelt, die Maschinen und Anlagen auszeichnen, die einen hohen Hygienestandard erfüllen. Nach diesen Prinzipien, der GMA-Checkliste, haben wir unsere industriellen ASTec-Linien konstruiert.

Die RONDO-ASTec-Linien (Advanced Sanitary Technology) sind für hohe Hygieneanforderungen ausgelegt. Durch hygienege-rechte Konstruktion und die Verwendung qualitativ hochwertiger Materialien ist eine schnelle und sichere Reinigung gewährleistet. Nischen und waagrechte Flächen haben wir vermieden. Mikroorganismen, Teig- und Produktreste können sich daher nicht mehr ablagern. Die Reinigung der ASTec-Linie erfolgt nach einem für Ihre Produktion individuell definierten und computergestützten Programm. Die Reinigungsschritte werden für Ihr Audit protokolliert.



Es gibt zwei Versionen von ASTec-Linien: eine für die Trockenreinigung und eine für die Nassreinigung.



Es kommen ausschliesslich Materialien zum Einsatz, die leicht gereinigt werden können. Das Transportband verfügt zusätzlich über versiegelte Kanten.

## Die Vorteile der ASTec-Linien

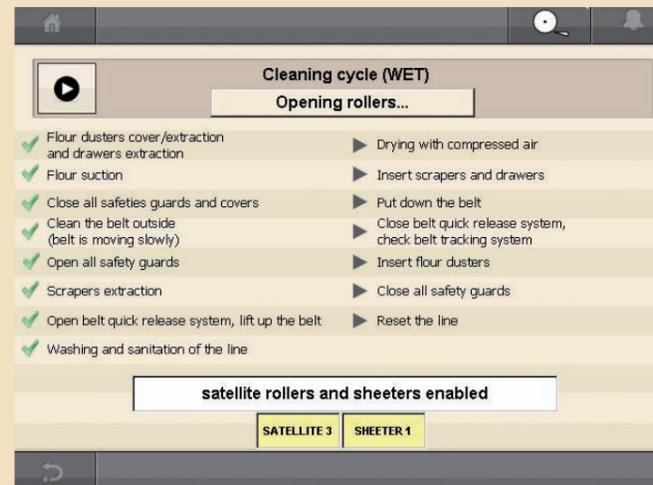
- 30% kürzere Reinigungszeiten, deshalb Senkung der Kosten und Erhöhung der Produktionszeit.
- Leichter und schneller Zugang zu allen wichtigen Komponenten für Reinigung, Wartung und Service.
- Kein Ansammeln von Produktresten oder Schmutz in Nischen und Hohlräumen.
- Individuelle, computergestützte Reinigungsprogramme für maximale Hygiene.
- Dokumentation der einzelnen Reinigungsschritte und deren jederzeitiger Reproduzierbarkeit.



Die weit öffnenden Schutzgitter und die Freiräume zwischen den einzelnen Linienkomponenten stellen eine gute Zugänglichkeit aller Reinigungspunkte sicher.



Alle Teile der ASTec-Linie sind so gebaut, dass sich kein Schmutz ansammeln kann.



Sie können individuelle Reinigungsprogramme definieren und in der Steuerung abspeichern.

## Die 10 ASTec-Prinzipien

### Reinigung

- Die Reinigung erfolgt nach GMP-Standards oder anderen Qualitätsstandards, die durch aktive Überwachungsprogramme verifiziert werden können.

### Kompatible Materialien

- Es werden Materialien verwendet, die mit den Produkten, der Umwelt und den Reinigungskemikalien kompatibel sind.

### Zugang

- Alle Anlagenteile sind für Reinigung, Hygiene, Unterhalt und Inspektion einfach zugänglich.

### Keine Materialansammlung

- Die Anlage weist keine Nischen auf, wo Produkte oder Flüssigkeiten liegen bleiben können. Durch einen Selbstabfluss wird das Ansammeln von Abfall oder Flüssigkeiten verhindert.

### Verschlossene Hohlräume

- Hohlräume werden vermieden oder müssen permanent verschlossen sein.

### Keine Nischen

- Die Anlage weist keine Vertiefungen, Risse, Korrosion, Spalten, Aussparungen oder offene Nähte auf. Alle Schweißnähte sollen glatt sein.

### Hygienefunktion

- Bei normalem Einsatz trägt die Maschine nicht zur Bakterienvermehrung bei.
- Mensch-Maschinen-Schnittstellen, wie Knöpfe, Ventilhebel usw., sind so konstruiert, dass weder Produkte noch Flüssigkeiten eindringen können.
- Die Maschinenkonstruktion ist kompatibel mit der Backstubausrüstung und anderen Systemen wie Strom-, Dampf-, Luft- und Wassersystemen.

### Reinigungsmethoden

- Die Reinigungsmethoden sind effektiv sowie effizient und werden protokolliert. Die verwendeten Chemikalien sind kompatibel.

### Separate Prozesse

- Wo immer möglich, sind unterschiedliche Arbeitsprozesse getrennt, um gegenseitige Verschmutzungen oder Produktverfälschungen zu verhindern.

### Ausrüstung und Personal

- Die Sauberkeitsanforderungen für die Ausrüstung und die Hygieneanforderungen an das Personal werden erfüllt.

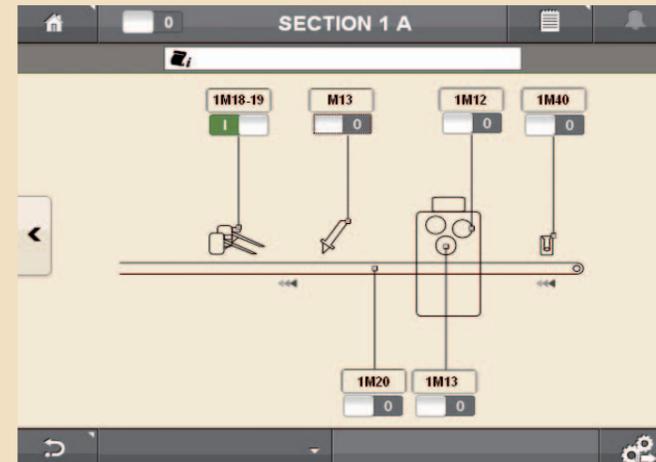
## Wie steigern Sie die Effizienz? Mit einer intelligenten Linie, die mitdenkt.



In modernen industriellen Backbetrieben sind häufig komplexe und vernetzte Produktionslinien im Einsatz. Flexible, zuverlässige und leicht zu bedienende Steuerungssysteme tragen daher entscheidend zur Prozesssicherheit sowie zur Effizienzmaximierung bei. Bei Linien von RONDO werden bei Änderungen der Einstellungen alle nachfolgenden Motoren mittels Kaskadensteuerung reguliert und synchronisiert.

Die Steuerungen unserer ASTec-Linien unterstützen Sie zusätzlich bei der Durchführung und der Dokumentation der Reinigung der Linien.

Wir verwenden ausschliesslich SPS-Steuerungen führender Anbieter wie Siemens, Allen Bradley oder Mitsubishi. Unsere Steuerungen ermöglichen jeden gewünschten Automatisierungsgrad. Zudem sind sie auf Grund des logischen Aufbaus und der grossen Symbole besonders einfach zu bedienen. Sie bieten einen schnellen Zugriff auf die elektronische Version des Handbuchs, so dass die Bedienmannschaft schnell und einfach Informationen nachschlagen kann. Unsere Steuerungen bieten die Möglichkeit des Zugriffs über Internet sowie der Sicherungen der Programme auf einem USB-Stick.



### Alles im Blick

Die Bildschirme zeigen grafische Darstellungen der Linienabschnitte und Angaben zu jedem einzelnen Motor. Die Synchronisation der Motoren erfolgt mittels einer Kaskadensteuerung.



### Zugriff von überall

Das mobile Bedienpanel vereinfacht gerade bei sehr langen Linien die Überwachung. Korrekturen können, unabhängig von der Position des Hauptpanels, direkt an dem entsprechenden Gerät eingegeben und kontrolliert werden.



### Sicher überwacht

Laserlichtschranken überwachen und steuern die Produktion. Eine Automatik startet Zusatzgeräte, Mehlstreuer, Guillotinen und andere Anlagenkomponenten und stoppt sie automatisch am Ende. Das vereinfacht Ihre Abläufe, reduziert Störungen und spart obendrein noch Energie und Rohstoffe.



### Dokumentiert reinigen

Bei RONDO ASTec-Linien können Sie individuelle Reinigungsprogramme in der Steuerung hinterlegen.

Sie werden menügesteuert durch die erforderlichen Reinigungsschritte geführt und bestätigen deren Ausführung. Sie erhalten automatisch eine Dokumentation der Reinigung, die Sie für Ihr nächstes Audit nutzen können.

## Kompetenter After Sales Service.

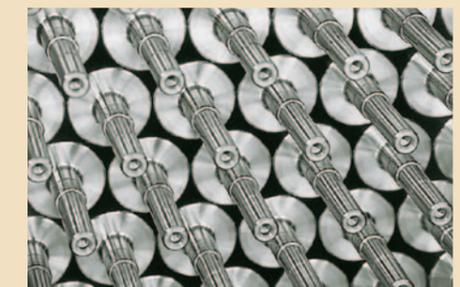


Der After Sales Service von RONDO begleitet Sie während des gesamten Lebenszyklus der Produktionslinie. Er bietet Ihnen nicht nur einen schnellen Ersatzteilservice und eine kompetente Beratung, sondern unterstützt Sie auch bei Wartung, Instandhaltung und Modernisierung Ihrer Anlage.

Vorbeugende Wartung ist heutzutage ein wichtiger Erfolgsfaktor, sorgt sie doch für eine maximale Verfügbarkeit der Linie. Wir bieten Ihnen hier massgeschneiderte individuelle Lösungen an, die Ihre Bedürfnisse optimal abdecken.

Unsere dezentrale Ersatzteillogistik gewährt weltweit schnelle Ersatzteillieferungen. Erfahrene Mitarbeiter von RONDO schulen Ihr Bedienpersonal in Theorie und Praxis und bilden es auf Wunsch auch vor Ort aus.

## Schweizerisches Qualitätsbewusstsein.



Unser Qualitätsmassstab sind Sie. Erst wenn Sie rundum zufrieden sind, haben wir unser Ziel erreicht. Mit «rundum» meinen wir sowohl die technische Lösung als auch Zuverlässigkeit, Effizienz, Sicherheit, Reinigungs- und Wartungsfreundlichkeit einer Produktionslinie.

Auch die Kommunikation mit Ihnen gehört zur Qualität. Durch aufmerksames Zuhören erkennen wir, vor welchen Herausforderungen Sie stehen und zu welchen Problemstellungen Sie Lösungen erwarten. Wenn die Resultate des Zuhörens dann in die entsprechenden Lösungen umgesetzt werden, entsteht Qualität quasi von selbst.