Welbilt lancia la soluzione “Open Up to Innovation” per la ristorazione

welbilt-0eb17737

Welbilt, casa produttrice di attrezzature per la ristorazione, ha lanciato un’iniziativa nell’Emea che punta a fornire una **soluzione personalizzata incentrata sulle esigenze dei singoli punti vendita od operatori**.

L’iniziativa “**Open Up to Innovation**” si basa su una **piattaforma di supporto completa**, comprendente: assistenza culinaria e consulenza e servizio post-vendita, con un enfasi sull’importanza della velocità, facilità di utilizzo e riduzione dei rifiuti alimentari da parte delle attrezzature, onde migliorare la redditività e promuovere la soddisfazione della clientela.

Jean Paul Roudier, Vicepresidente di Sales & Marketing Emea di Welbilt, spiega il motivo alla base dell’iniziativa: “Welbilt è fin troppo cosciente delle difficoltà che i singoli settori e punti vendita della ristorazione si sono trovati ad affrontare negli ultimi mesi. Mentre passiamo dal lockdown all’'open up', vogliamo accertarci di disporre di un primo pacchetto di aiuti al fine di assistere tutti gli operatori, a prescindere che si tratti di un gruppo di diversi punti vendita o di una piccola caffetteria indipendente".

Data la probabilità che il **distanziamento dei clienti** resterà un fattore chiave nel breve termine, questa soluzione sottolinea l’importanza delle operazioni rapide, sia che si tratti di **servire ai tavoli più rapidamente, ridurre le code ai takeaway o accelerare le consegne**.

"La parte cruciale è che Welbilt è pronta a sostenere i singoli operatori in questa prossima fase e fornire un pacchetto completo di assistenza in grado di garantire loro una più celere ripresa delle attività, poiché #TogetherWeCanOvercome (#Insieme possiamoriuscirci)”.

Ogni Paese dell’Emea disporrà di un pacchetto specifico personalizzato sulla base delle proprie esigenze attuali. Grazie a una gamma completa di attrezzature atte ad assistere gli operatori, dai forni ad alta velocità **Merrychef** ai forni combinati **Convotherm**, dalle macchine per caffè **Crem** ai fornelli a

induzione **Garland**, che contribuiscono a migliorare la rapidità del servizio, Welbilt gode della posizione perfetta per fornire le attrezzature al momento più indicate. Inoltre, grazie al pieno supporto culinario e a un team per l'assistenza post-vendita dedicato con sede nelle varie regioni, Welbilt comprende le domande specifiche e i requisiti locali meglio della maggior parte degli esponenti del settore.

Per ulteriori informazioni sulla soluzione “Open UP to Innovation” di Welbilt, contattare il rappresentante delle vendite locale o visitare http://staging.welbiltemea.com/Open-Up-To-Innovation.