

Nowa hala Cream w Prudniku działa na pełnych obrotach

Jej budowa trwała zaledwie dziesięć miesięcy. Kosztowała kilka milionów złotych i ma zapewnić klientom firmy Cream jeszcze większy komfort w podejmowaniu decyzji inwestycyjnych. Nowocześnie zaprojektowana, trzy-strefowa hala magazynowo-serwisowa w Prudniku została otwarta pod koniec 2010 roku.

Dla firmy Cream to znaczący krok do przodu. Nowa hala jest kolejnym miejscem po Katowicach, w którym klienci będą mogli zapoznać się z kupowanymi urządzeniami. Jej budowę rozpoczęto pod koniec 2009 roku. Zgodnie z założeniami nowe zaplecze firmy – zwiększona przestrzeń magazynowa i starannie skatalogowane części zamienne mają zapewnić klientom jeszcze większe bezpieczeństwo produkcji.

– W 2004 roku wybudowaliśmy w Katowicach nowy, przestronny salon wraz z kompleksem nowoczesnych biur oraz piekarnią pokazową. Można tam również obserwować produkcję lodów. Każdego tygodnia gościmy przynajmniej kilkanaście osób, które chciałyby zobaczyć oferowane maszyny i sprawdzić w jaki sposób działają. Mamy nadzieję, że podobnym zainteresowaniem będzie cieszyć się nowa hala w Prudniku. Powstała w odpowiedzi na coraz to większą liczbę sprzedawanych urządzeń – mówi Ziemowit Kołodziej, dyrektor Sprzedaży Maszyn Piekarskich w firmie Cream.

**Szybsza
i bardziej fachowa pomoc**

Dzięki nowej hali w Prudniku Cream oddaje do dyspozycji klientów większą grupę serwisantów, dzięki którym maksymalnie skróci się czas oczekiwania na maszyny oraz szybszą i bardziej fachową pomoc.





– Wszystkie transportowane z zagranicy urządzenia trafiają najpierw do nas. Podczas podróży wszystko może się zdarzyć, dlatego uruchamiamy je pierwszy raz i bardzo starannie sprawdzamy. W ten sposób dajemy naszym klientom gwarancję, że wszystko działa jak należy – wyjaśnia Rafał Sękarski, dyrektor Serwisu w firmie Cream.

Cream

– pionierzy nowoczesnych rozwiązań



Nowa hala wiąże się również z bardziej efektywnym zarządzaniem serwisem. Czuwa nad nim koordynator, który dysponuje elektroniczną, centralną bazą danych. Każdy z pracowników ma z kolei własnego iPada, znacznie usprawniającego pracę. To właśnie za jego pośrednictwem serwisant ma dostęp do magazynów części zamiennych, otrzymuje zlecenia usunięcia usterki czy też informacje o optymalnej trasie dojazdu do klienta. Ponadto elektroniczny system zarządzania pozwala mu na błyskawiczne przesłanie protokołu naprawy i wymianę informacji z bazą. Wprowadzenie tego typu rozwiązań czyni firmę Cream pionierem w branży piekarskiej.



Kontakt:

Rafał Sękarski – Dyrektor Serwisu,
Cream Sp. z o.o. – 510-047-786
rafal.sekarski@cream.pl

Zaufanie naszych klientów jest dla nas najważniejsze. Pracowaliśmy na nie latami. Działamy na polskim rynku od 1997 roku. Zaczynaliśmy jako wyłączny przedstawiciel austriackiego producenta KOENIG MASCHINEN znanego ze światowej sławy linii do bułek. Mała firma, dysponująca początkowo skromnym zapleczem w postaci niewielkich biur oraz małego salonu, w którym prezentowano przykładowe urządzenia w szybkim tempie – zdobyła zaufanie polskich piekarzy i stała się przedstawicielem wielu innych światowych firm, takich jak np. Cattabriga, Clabo, Jac, Orion czy Rondo. Rzetelność, solidność i najlepsza jakość oferowanych usług to żelazne zasady, którymi kierują

się moi pracownicy. Korzystając ze zdobytego przez lata doświadczenia oraz wychodząc naprzeciw oczekiwaniom naszych klientów robimy kolejny krok w przód. Oddajemy do Państwa dyspozycji halę magazynowo-serwisową w Prudniku. Serdecznie zapraszam!



Grzegorz Śmietana