

## Eloma-Ladenbacköfen bei JET



Christof Müller (links), Team Lead Total Store Concepts bei JET Tankstellen Deutschland, und Marcus Dech, Head of Sales Germany, Austria & Switzerland von Eloma, überzeugten sich am JET Standort in Inning am Ammersee von der unkomplizierten

Bedienung und der erstklassigen Backergebnisse der Eloma Ladenbacköfen. Foto: Eloma

**An immer mehr JET Tankstellen beziehungsweise deren Bistros kommen die Ladenbacköfen von Eloma zum Einsatz. Ein Referenzprojekt für die Zusammenarbeit ist der JET Mobilitätshub in Inning am Ammersee.**

In den Bistros der JET Tankstellen wird eine Auswahl an Snacks und Mahlzeiten für jede Gelegenheit wie frische Frühstücksbrötchen, Croissants oder belegte Baguettes geboten. Dazu backen die JET Tankstellenteams ihre Brötchen und Spezialitäten mehrmals täglich frisch. Inzwischen werden dafür an immer mehr Standorten Ladenbacköfen von Eloma genutzt, denn der Hersteller aus dem bayerischen Maisach und JET arbeiten partnerschaftlich daran, durch Verlässlichkeit, Schnelligkeit und höchste Qualität einen Unterschied in der unterwegsversorgung zu machen.

Sönke Voges, Manager Marketing and Non Fuels bei JET Tankstellen Deutschland: ?Wir haben generell den Anspruch, dass mobile Menschen mit JET einfach besser unterwegs sind. Gerade im JET Bistro kommt es darauf an, dass sich Kundinnen und Kunden zu jeder Tageszeit, und unabhängig davon wo in Deutschland sie gerade einen Stopp einlegen, auf unser Sortiment und die hohe Qualität der Produkte verlassen können. Standardisierte Prozesse und eine hochwertige technische Ausstattung unserer Bistros wie mit den Eloma Automatikbacköfen sind da elementar.?

Ein Referenzprojekt für die Zusammenarbeit ist der JET Mobilitätshub in Inning am Ammersee, direkt vor der Haustür von Eloma. Seit Eröffnung des Standortes im November 2023 sorgen hier zwei Backmaster von Eloma für konstant erstklassige Backergebnisse im

Bistro. Der Automatikofen hat aber noch weitere Vorteile: Er kann schnell auf neue Produkte angepasst werden, problemlos in bestehende Bistro-Architekturen integriert werden und ist vor allem sehr leicht zu bedienen. Das kommt nicht nur Mitarbeitern zugute, die weniger Routine im Backen haben, sondern sorgt für ein insgesamt unkomplizierteres Handling im JET Bistro. Dazu Christof Müller, Team Lead Total Store Concepts bei JET: ?Die Vorteile des Eloma Automatikofens liegen auf der Hand und wir bekommen viel positives Feedback von den insgesamt 334 JET Stationen, an denen bereits mit dem Ofen gearbeitet wird. Genauso verlässlich und unkompliziert ist auch die Partnerschaft mit Eloma. So erleichtern uns schnelle Abstimmungen und das auf unsere Bedürfnisse abgestimmte Servicepaket die Einführung und den Betrieb dieser neuen Gerätegeneration, die für uns gleichzeitig ein wichtiger Schritt bei der Digitalisierung von Backshop-Prozessen ist.?

Eloma-Geschäftsführer Mark Joseph Müller betont: ?Die Bedürfnisse unserer Kunden zu erfüllen, ist unser oberstes Ziel. Gemeinsam mit JET leben wir unsere Partnerschaft mit Engagement und Leidenschaft. Dies beinhaltet für uns auch eine konstante Anpassung unserer Produkte an die Arbeitsabläufe beim Kunden. Damit stellen wir eine reibungslose Integration in moderne Versorgungskonzepte sicher.?