ambacht maakt het verschil

BAKKER
VAKKEUKEN

ambacht maakt het verschil!

1 vorm volgt functie

2 vakwerk vraagt visie

3 design moet efficiënt

4 details bepalen kwaliteit

5 denken om te doen

6 kennis versterkt kansen

7 flexibiliteit vormt zich

8 maatwerk maakt het mogelijk

9 goed kan beter

10 365 dagen 24-7

onze visie

Voor ons is een keuken plaatsen meer dan het leveren van apparaten. Veel meer. Het gaat ons erom dat de keuken uw wensen en verwachtingen overtreft en dat betekent dat we ons om te beginnen terdege verdiepen in uw werkwijze, de omstandigheden en de routing in uw keuken. Niet zelden komen we dan tot de conclusie dat de beste oplossing geen standaardoplossing is, maar vraagt om maatwerk.
Geen probleem, daar hebben we onze eigen werkplaats voor, waar onze gespecialiseerde vakmensen snel en vakkundig iets moois voor u maken.

Want hoe geavanceerd en eigentijds onze vakkeukens ook zijn, ambachtelijkheid blijft het fundament waarop we bouwen en waarmee wij het verschil maken.

Peter Oostra en Willem Vellinga

design moet efficiënt

BAKKER
KEUKENTECHNIEK

Professionele keukens inrichten is specialistisch werk. Bakker Vakkeuken maakt bij de plaatsing van keukenapparatuur slim gebruik van de ruimte en maakt efficiënt werken mogelijk, waarbij de routing en hygiëne-eisen in uw keuken zwaar meewegen. Sluit u een onderhoudscontract af, dan controleren wij uw professionele keuken één of twee keer per jaar. Een garantie voor veilig en optimaal werken!

“Snelle service en maatwerk. Bakker Vakkeuken komt altijd direct met een oplossing.”

De Walrus

horeca

De horeca is een dynamische branche waarin steeds nieuwe concepten worden toegepast. Bakker Vakkeuken gaat daarin mee. We luisteren goed naar de horeca-ondernemer, denken mee en komen met een praktische invulling. Het ontwerp moet werkbaar zijn, met een optimale routing.

Specialist in keuken- en koeltechniek voor de professionele keuken.

Kwaliteitsmerken, eigen werkplaats, servicedienst en uitstekende onderhoudscontracten.

zorg

De kwaliteit van een zorginstelling wordt voor een belangrijk deel bepaald door de kwaliteit van het eten. Dagelijks een lekkere maaltijd maakt voor de bewoners een wereld van verschil. Voor deze kwetsbare groep is de hoogste vorm van hygiëne een absolute voorwaarde. De HACCP-criteria moeten tot de laatste letter goed worden toegepast. Tegelijk is er een trend om de bereiding van het eten meer zichtbaar te maken voor de bewoners.
Meer beleving = lekkerder eten. Voor een zorginstelling is het dan prettig om met een partij te werken die snapt waar het over gaat en een keuken installeert met geavanceerde, robuuste apparaten waarmee grote hoeveelheden goed voedsel bereid kunnen worden. Lekkere maaltijden die voldoen aan de hoogste eisen voor voedselveiligheid.

"Lekkere maaltijden bereiden is óns ambacht, wat we dankzij het ambacht van Bakker Vakkeuken dagelijks waar kunnen maken."

Antonius Ziekenhuis

details bepalen kwaliteit

BAKKER

KOELTECHNIEK

Zonder goede koeltechnische apparatuur is het bijna onmogelijk om kwaliteit te leveren. Voedsel moet immers zo veilig en vers mogelijk op de borden terechtkomen. Bakker Vakkeuken helpt u daarbij. Wij analyseren het werkproces in uw keuken en adviseren u over geschikte koeltechniek en koelapparatuur. En dankzij onze servicedienst en onderhoudscontracten blijft alles in uw vakkeuken naar behoren werken.

"De leskeuken op school sluit perfect aan op de praktijk."

ROC Friese Poort

Van slim ontwerp tot perfecte plaatsing.

onderwijs

Voor het onderwijs levert Bakker Vakkeuken zowel opleidingskeukens als commercieel uitgebate keukens bij kantines. Opleidingskeukens zijn een verhaal apart. In de lokalen moet overzicht zijn, wat vraagt om een setting die onderwijstechnisch verantwoord is en waarin veiligheid gegarandeerd is. Rekening houdend met het soort opleiding, de beschikbare ruimte en het aantal leerlingen komen wij met een plezierige, praktische en veilige oplossing op maat. Studenten die in een goede vakkeuken met het juiste gereedschap zijn opgeleid hebben daarmee een solide basis voor hun professionele loopbaan.

maritiem offshore

Op schepen is niks recht en heb je per definitie te maken met maatwerk. We plaatsten bijvoorbeeld een prachtige keuken in een zeesleepboot. Voor grote schepen in de offshore of hotelboten is het niet ongebruikelijk als de kombuis elke dag voor 600 personen, verdeeld over drie shifts, een maaltijd moet bereiden. Dat vraagt om een keuken waar je ieder moment op kunt vertrouwen.

"Als je kwaliteit op tafel wilt zetten, moet je met kwaliteit werken."

Rederij Doeksen

Betrouwbaarheid van de keuken en apparatuur is van groot belang, dag in dag uit.

regelgeving

Elke branche kent zijn eigen regelgeving op het gebied van veiligheid en hygiëne. Met name in de maritieme sector heeft veiligheid de hoogste prioriteit. Bakker Vakkeuken is goed op de hoogte van alle regels en richtlijnen en blijft daarin ook up to date. Daardoor kunnen we anticiperen op ontwikkelingen en is uw keuken toekomstproof.

Een onderhoudscontract is een garantie voor veilig en optimaal werken. Uw vakkeuken wordt één of meerdere keren per jaar gecontroleerd.

de 10 van Bakker Vakkeuken

1 Inventarisatie

vorm volgt functie

Op locatie bij u of in ons pand in Berlikum vertelt u wat uw plannen en wensen zijn. Pas als we weten hoe u de keuken gaat gebruiken, kunnen we samen met u bedenken hoe die eruit gaat zien.

2 Advies

vakwerk vraagt visie

Dankzij onze ruime ervaring en vakkennis krijgt u een eerlijk, goed onderbouwd advies. Soms ook ongevraagd, want als we iets zien dat beter kan, schromen we niet u daarop te wijzen.

3 Ontwerp

design moet efficiënt

Een tekenaar gaat aan de slag om een 3D-ontwerp te maken. Hij bespreekt dit met u en waar nodig worden er nog wat aanpassingen gedaan.

4 Begroting

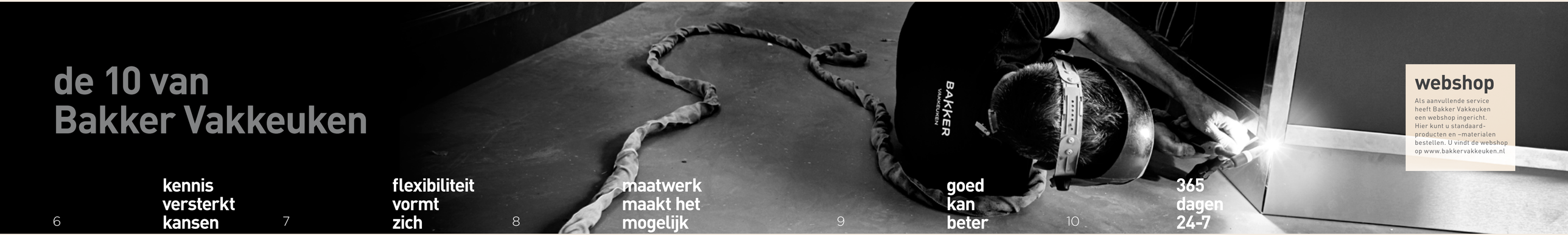
details bepalen kwaliteit

U krijgt een reële en gedetailleerde prijsopgave, zodat u niet voor verrassingen komt te staan.

5 Planning

denken om te doen

U geeft aan wanneer de keuken opgeleverd moet worden en wij zorgen dat het helemaal goed komt. Bij nieuw- en verbouwprojecten zijn we graag in een zo vroeg mogelijk stadium betrokken. Hoe beter alle partijen de werkzaamheden op elkaar afstemmen, hoe efficiënter het is voor u. We maken dan ook regelmatig deel uit van een bouwteam.



6 Bestellen

kennis versterkt kansen

We weten precies wat er op de markt is, wat de trends zijn en welke apparatuur op de lange termijn het betrouwbaarst en rendabelst is.

7 Inmeten

flexibiliteit vormt zich

Rechttoe-rechtaankeukens zijn zeldzaam en dat geldt zeker voor de schepen die wij voorzien van een Bakker 'vakkombuis'.
We schrikken nergens van.

8 Werkplaats

maatwerk maakt het mogelijk

Wat niet standaard leverbaar is, maken onze vakmensen zelf in onze eigen werkplaats in Berlikum. Ambacht maakt het verschil! U hoeft nooit concessies te doen en krijgt uw keuken in de vorm die u wenst.

9 Plaatsing

goed kan beter

We zijn perfectionisten en gaan altijd voor een 10. Van slim ontwerp tot perfecte plaatsing.

10 Onderhoud en service

365 dagen 24-7

Regelmatig onderhoud voorkomt acute problemen. Heeft u toch een storing, dan lossen we dat snel voor u op, want we begrijpen dat de keuken in bedrijf moet blijven. Onze vakmensen zijn echte 'storingzoekers' en staan 24/7 voor u klaar. Ook bij onderhoud en service maakt ambacht het verschil!

webshop

Als aanvullende service heeft Bakker Vakkeuken een webshop ingericht. Hier kunt u standaard-producten en –materialen bestellen. U vindt de webshop op www.bakkervakkeuken.nl

Bakker Vakkeuken
0518 46 30 00
info@bakkervakkeuken.nl
www.bakkervakkeuken.nl

BAKKER
VAKKEUKEN