




EINE BAUCHENTSCHEIDUNG.



ELOMA. WIR
WISSEN,
WAS BEI
IHNEN LÄUFT.

Ob Großküche, Restaurant oder Lebensmittelgeschäft – wir schauen genau hin, was täglich in Ihrem Arbeitsumfeld passiert. Nur so können wir exakt die Profigeräte entwickeln, die Sie brauchen.

 eloma



KOMPETENZ. QUALITÄT. SERVICE. FÜR SIE IST ALLES DRIN.

07 | VORWORT

Geschäftsführer Mark Joseph Müller hat was zu sagen – und ein Talent fürs Zuhören.

09 | DAS UNTERNEHMEN

Wer vom Kochen und Backen lebt, braucht einen Partner, der das Kochen und Backen liebt. Eloma.

11 | PHILOSOPHIE

Der Kunde steht im Mittelpunkt. Seine Bedürfnisse. Seine Anforderungen. Unsere Lösungen.

12 | WARUM ELOMA

Was macht Eloma so stark. Erfahrung? Kompetenz? Die Nähe zum Kunden? Genau.

15 | PRODUKTWELT

Dampf, brutzel, back.
Für jeden Job das passende Gerät.

17 | LEISTUNG/SERVICE/WERTE

Verkauf ist uns zu wenig.
Wir wollen Teil Ihres Erfolges sein.

21 | STANDORTE

Nähe ist entscheidend.
Wir sind da.

22 | KONTAKT/ ANSPRECHPARTNER

Ob Lob, Kritik oder neue Aufgabe – sprechen Sie mit uns!



„Zuhören ist eine Kunst, die mehr braucht als zwei Ohren“ – diese Philosophie begleitet uns schon seit der Gründung von Eloma und wir betrachten es als wertvolle Leitidee im täglichen Umgang mit Mitarbeitern, Partnern und Kunden.

Eloma ist einer der führenden Hersteller von hochwertigen Kombidämpfern und Ladenbacköfen. Eine solche Position erreicht man nur durch ein permanentes Miteinander. Die Bedürfnisse des anderen erkennen und Lösungen finden. Dieses Prinzip leben wir nach innen wie nach außen. Nur wer die täglichen Herausforderungen in der Profiküche kennt, kann die besten Geräte dafür entwickeln. Nur wer die Menschen im eigenen Unternehmen versteht, kann mit ihnen dieselbe Sprache sprechen. Und nur wer sein eigenes Ego einem gemeinsamen Ziel unterordnet, schafft es, sich zum weltweiten Innovationsführer zu entwickeln.

Seit mehr als 40 Jahren liefert Ihnen Eloma hundertprozentige Qualität made in Germany. Und das wird auch so bleiben. Denn wir wissen, dass Sie das wollen.

Mark Joseph Müller
Eloma Geschäftsführer

„DIE BEDÜRFNISSE DES
ANDEREN ERKENNEN
UND LÖSUNGEN FINDEN.
DIESES PRINZIP LEBEN
WIR NACH INNEN WIE
NACH AUSSEN.“

ELOMA IST VORREITER.

1975, als Schlagosen noch in waren und Lady Bump im Radio rauf und runter lief, schossen aller Ortens Hühnerbratereien aus dem Boden. Drei junge Männer aus München witterten ein Geschäft und bastelten in einer kleinen Garage ihren ersten Hähnchengriller zusammen. Mit Erfolg. Eloma war geboren. Und so wie sich Mode und Musik im Laufe der Jahre veränderten, entwickelte sich auch Eloma konsequent weiter. Nach wenigen Jahren schon kam die erste Kombidämpfer-Serie von Eloma auf den Markt. Die Garage wird zu klein und die Produktion nach Gernlinden in eine Halle verlegt.

1984 – eine Revolution. Eloma bringt den ersten Ladenbackofen heraus. Der Renner in Kaufhäusern, Cafeterias und Imbissbuden. Von hinten befüllen, von vorne bedienen. Und immer den verführerischen Duft von Frischgebackenem in der Nase.

1988 erblickt etwas Kleines aus dem Hause Eloma das Licht der Welt: JOKER, das erste Kompaktgerät ist geboren. Höchste Produktivität auf engstem Raum, kompakt und multifunktional. Noch heute ein gut funktionierendes Konzept.

2002 wird's berührend. Eloma führt für alle Geräte das Farb- und Touchdisplay mit intuitiver Menüführung ein. Ein entscheidender Schritt hin zu mehr Bedienerfreundlichkeit, die immer deutlicher zum herausragenden Marktvorteil von Eloma Produkten wird.

2014 wird kochen noch einfacher. Zumindest für unsere gewerblichen Kunden. Denn die neue MT Technologie mit MultiTouch-Display vereint klare Menüführung mit selbsterklärender Bedienung.

In mehr als 40 Jahren hat sich Eloma vom Drei-Mann-Betrieb zum Premium Hersteller für Kombidämpfer und Ladenbacköfen entwickelt. Vieles hat sich verändert. Doch eines ist bis heute gleich geblieben: Das Qualitätsversprechen: Made in Germany. Zu 100 Prozent!



Unser Werk im sächsischen Bad Gottleuba. Ausgestattet mit modernster Fertigungstechnik, beheimatet es zudem ein Entwicklungszentrum mit Labor- und Versuchsküche sowie ein Trainingscenter für Schulungen jeglicher Art.

• **1992 Wärmerückgewinnung |**

Eloma entwickelt das Multi-Öko-System, das mittels Wärmetauscher Heißluft und Dampf für die erneute Erhitzung des Wassers zur Dampferzeugung nutzt.

**ELOMA -
WENN KOPF
UND BAUCH
JA SAGEN.**

ELOMA. WEIL WIR IHRE GESCHICHTEN KENNEN.

Es ist nicht immer einfach, einen kühlen Kopf zu bewahren, wenn abends um sieben in der Restaurantküche Hochbetrieb herrscht. Da müssen die Menschen funktionieren. Und die Geräte erst recht. Nicht anders sieht es an der Bäcker- oder Metzgertheke aus, wenn die Handwerker um halb zehn kommen, um ihre Brotzeit zu holen. Da müssen alle auf Zack sein. Das Verkaufsteam genau so wie die Technik.

Wir von Eloma kennen die Geschichten, die sich täglich in der Gastronomie und dem Lebensmittelhandwerk abspielen. Daher wissen wir auch genau, welche Anforderungen an das Equipment gestellt werden. Hier die immer passenden Lösungen für einen optimalen Arbeitsablauf zu finden, ist unser persönlicher Antrieb.

Als weltweit führender Hersteller von Kombidämpfern und Ladenbacköfen für den Profibereich sehen wir uns auch nicht als Industriebetrieb, vielmehr verstehen wir uns als Handwerker für Handwerker.

Wir möchten Ihnen auf Augenhöhe begegnen. Klartext reden. Zusammen ein Ziel verfolgen: Ihren Betrieb wirtschaftlicher machen. Weil wir dabei die menschliche Komponente in den Mittelpunkt stellen, gelingt es uns immer wieder aufs Neue bedienerfreundliche Produkte zu entwickeln. Für komfortableres Arbeiten. Für effizientere Abläufe. Für mehr Spaß im Job. Ist ja nicht ganz so unwichtig.



Wir teilen unser Wissen. Mit Mitarbeitern, Partnern und Kunden. So fördern wir die Qualität und bekommen ehrliches Feedback von der Basis. Ein wahrer Schatz für den, der damit umzugehen weiß.



In der Küche müssen alle auf Zack sein. Auch die Technik! Und hier kommen wir ins Spiel...

ENTWICKLUNG MIT ALLEN SINNEN:

01 Wir hören zu.

Der Kontakt zu unseren Kunden ist unser wichtigste Ressource. Von ihnen hören wir, was gut ankommt und wo es zwickt. Entsprechend reagieren wir bei der Ausstattung unserer Produkte. Direkt.

02 Wir sehen Bedürfnisse.

Was braucht der Profikoch? Wo können wir der Beiköchin behilflich sein? Wie können wir dem Mitarbeiter hinterm Imbissstresen das Leben leichter machen? Maximaler Profit heißt für uns: Maximaler Nutzen für unsere Kunden.

03 Wir riechen Trends.

Immer auf dem Laufenden sein reicht nicht. Man muss hin und wieder vorweg gehen. Trends erahnen und mit den Produkten vorbereitet sein. Intuitiv. Wie unsere Bediensysteme.

04 Wir fühlen Verantwortung.

Eloma ist ein dynamisches Unternehmen mit Empathie. Wir legen großen Wert auf nachhaltige Beziehungen. Zu unseren Kunden, zu unseren Mitarbeitern, zu unseren Lieferanten. Und wir achten auf eine umweltschonende Produktion.

DAS RESULTAT SCHMECKT

AUS LIEBE
ZUM KOCHEN
& BACKEN.



TREUE MITARBEITER FÜR JEDEN JOB. KOMPETENT UND PROFESSIONELL.



GENIUS^{MT}

Einfach Kochen und Backen mit System – damit Sie sich auf Ihre Arbeit konzentrieren können, muss alles andere drumherum reibungslos funktionieren. Man braucht jemanden, der einen den Rücken freihält und zuverlässig abliefern. So einen wie den GENIUS^{MT}. Der perfekte Kombidämpfer für jeden Einsatz. Die MT-Technologie macht die Bedienung extrem einfach. Sliden, wischen, scrollen – kochen und backen. Immer in gleichbleibender Qualität. Und überall einsetzbar. Ob in der Großküche, im Edelrestaurant oder in der Systemgastronomie.



Effizienz mit System



Konzeption mit Verstand



Ökonomie mit Ökologie



Sauberkeit mit Methode

GENIUS^{MT} 6-11, GENIUS^{MT} 10-11, GENIUS^{MT} 20-11,
GENIUS^{MT} 12-21, GENIUS^{MT} 20-21



Dasselbe nochmal, bitte.



Hallo, Bedienung!



Jetzt aber Volldampf!



Kitchen possible!

MULTIMAX 6-11, MULTIMAX 10-11,
MULTIMAX 20-11, MULTIMAX 20-21



JOKER

Braucht nicht viel Platz und bietet dennoch jede Menge Raum für großartige Leistung. Der JOKER ist mit seinen 52 cm Breite ein echtes Kraftpaket. Effizientes Kochen und Backen ist angesagt. Features wie minimale Aufheizzeit, Last[®] 20 Erinnerungsfunktion, MultiTouch-Bedienfeld oder die 400 Koch- und Backprogramme machen den JOKER zum großen Star auf kleinstem Areal. Ein Segen für Imbiss- und Systemgastronomie.



Bestes Verhältnis zwischen Garraumvolumen und Stellfläche



Nur 52 cm breit



Einzigartige Kapazität



Flexibilität garantiert

JOKER^{MT} 2-3, JOKER^{MT} 1-1, JOKER B 6-23



BACKMASTER

Wenn Meisterqualitäten gefragt sind, ist der BACKMASTER zur Stelle. Ob traditionelles oder Komfortbacken, Sie erhalten immer einzigartige Gleichmäßigkeit. Die vielen Extras sorgen nicht nur für mehr Effizienz, sondern auch für mehr Freude am Backen. Der ideale Partner für den Einsatz in Supermärkten, Backshops, Kiosken, Hotel Garni, Tankstellen oder Coffee-Shops.



Automatische Türöffnung



Automatische Ruhezeit nach Beschwadung



Beste Backergebnisse



Beschwadung in Menge (ml) oder über Zeit (sec)

EB 30 B, EB 30 XL B, EB 30 T, EB 30 XL T

WEIL ES UM SO VIEL MEHR GEHT. NÄMLICH UM SIE.

Wie viele Unternehmen kennen Sie, bei denen das Wort Herzlichkeit in der Unternehmensphilosophie verankert ist? Nun, zumindest kennen Sie jetzt eines: Eloma. Natürlich arbeiten auch wir gewinnorientiert. Aber nicht um jeden Preis. Unser Hauptaugenmerk liegt auf dem menschlichen Miteinander. Wir wollen unsere Kunden nicht zum Kauf überreden, wir wollen sie überzeugen und begeistern. Wer sich für Eloma entscheidet, muss mit Kopf und Bauch JA sagen. Um das zu erreichen, engagieren wir uns auf vielerlei Weise für eine außerordentlich gute Beziehung zu unseren Kunden und Geschäftspartnern.



Andere investieren viel Kapital in den Aufbau eines Images. Wir investieren lieber in die Menschen, die täglich mit uns arbeiten. So schaffen wir kein künstliches Image, sondern einen echten Markenkern.

WIE WIR SIE ERREICHEN WOLLEN? MIT HERZBLUT.

GELEBTE PHILOSOPHIE

Das Prinzip Menschlichkeit wird bei Eloma gelebt. Nach außen, wie nach innen. Wir wissen, dass die Qualität unseres Unternehmens maßgeblich durch die Qualität unserer Mitarbeiter bestimmt wird. Deshalb pflegen wir untereinander einen höflichen und respektvollen Umgang. Das werden Sie schnell merken.

UMFASSENDE SERVICE-SCHULUNGEN

Service Partner und Techniker können sich bei einer unserer Schulungen Detailwissen für einen professionellen Service aneignen. Dadurch steigt die Zufriedenheit unserer Anwender.

KOSTENLOSE PRAXISSEMINARE

Für Köche und Anwender veranstalten wir regelmäßig Praxisseminare, in denen sie alles über die vielfältigen Möglichkeiten unserer Geräte erfahren. Ein Eloma Forum ist sicherlich auch in Ihrer Nähe.

VERBINDENDE MESSEAUFTRITTE

Wenn sich Eloma auf einer Fachmesse präsentiert, heißt das für uns: Die Familie kommt zusammen! Mitarbeiter, Kunden, Händler, Partner – hier treffen sich Gleichgesinnte. Menschen, die das Geschäft lieben und ihre Kunden schätzen. Das wird zelebriert. Gerne auch mit besonderen Events. Wie 2017 in der Bullerei Hamburg. Insider wissen Bescheid. Neulinge informieren wir gerne.

INSPIRIERENDE FACHHANDELS-FOREN

Nur wenn wir dieselben Werte teilen, funktioniert die Kooperation mit dem Fachhandel reibungslos. In speziellen Seminaren begegnen wir uns als gleichwertige Partner, lernen gegenseitig Prozesse und Denkweisen kennen und bilden so die Basis für ein vertrauensvolles Miteinander.



WIR LEBEN
UNSERE
VISION.
GESTERN.
HEUTE.
MORGEN.



UNSERE STANDORTE: ÜBERALL DORT, WO SIE UNS BRAUCHEN.

Was wünscht man sich, wenn Fragen zum Produkt oder Probleme auftauchen? Jemanden, den man schnell und zuverlässig erreicht. Und jemanden, der kompetente Antworten und Lösungen parat hat. Damit wir überall denselben hochwertigen Kundendienst bieten können, ist Eloma in 65 Ländern der Erde vertreten. Unser weltweites Netz an Service Partnern garantiert Ihnen immer eine schnelle Hilfe und zielführenden Support. Rufen Sie einfach an.

WELTKLASSE: SERVICE PARTNER AUF ALLEN KONTINENTEN



IN ÜBER 65 LÄNDERN DIESER WELT VERTRETEN!

KONTAKTDATEN & ANSPRECHPARTNER

CUSTOMER SERVICE

Tel.: +49 8141 395-188
Mail: sales@eloma.com

ERSATZTEILBESTELLUNG

Tel.: +49 8141 395-188
Mail: sales@eloma.com

FIRMENSITZ

Eloma GmbH
Otto-Hahn-Straße 10
82216 Maisach

Tel.: +49 8141 395-0
Fax.: +49 8141 395-130
Mail: info@eloma.com

TECHNISCHER SUPPORT

Tel.: +49 35023 63-888
Mail: service@eloma.com

ANWENDERHOTLINE

Tel.: +49 8141 395-150
Mail: application@eloma.com

PRODUKTION & ENTWICKLUNG

Eloma GmbH
Oberer Ladenberg 10
01816 Bad Gottleuba-Berggießhübel

Tel.: +49 35023 63-60
Fax.: +49 35023 63-616
Mail: info@eloma.com

DETAILS ZU ALLEN ONLINE TOOLS AUF
ELOMA.COM



UND WANN
KÖNNEN
WIR SIE
BEGEISTERN?



ELOMA – EINE BAUCHENTSCHEIDUNG!



Eloma GmbH • Otto-Hahn-Str. 10 • 82216 Maisach/Germany
T. +49 8141 395-0 • F. +49 8141 395-164 • Mail sales@eloma.com
eloma.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence