



Weltweit sind die Messeaktivitäten des Frühjahrs wieder in vollem Gang, und für JEROS ist das nächste große Ereignis die **IFFA**, die Leitmesse der Fleischwirtschaft, die vom 5. bis 10. Mai in Frankfurt stattfindet. Wir von JEROS freuen uns darauf, unsere

Zusammenarbeitspartner an unserem 112 m² großen Stand in **Halle 8 Stand A02**, den wir mit der deutschen Firma Korimat teilen, begrüßen zu dürfen. Wie stets auf internationalen Messen, so steht auch diesmal der JEROS-Stand unseren Händlern zur Verfügung, weswegen wir gerne wissen möch-

PRODUKTNEUHEITEN

P Während der IFFA lüften wir den Schleier über den neuen Universalspülmaschinen.

Auf der Messe wird erstmals das neuste Produkt der Firma vorgestellt, die Universalspülmaschine Modell 300, die von 170 – 350 Kisten (400 x 650 mm, 470 mm hoch) pro Stunde waschen kann.

Die Maschine verfügt über 16 bewegliche Waschdüsen am Boden, 16 feste Düsen an der Oberseite und 6 feste Düsen an beiden Seite. Bei allen Waschdüsen handelt es sich um Flachstrahldüsen aus Kunststoff mit einer Schnellkupplung zur einfachen Reinigung und sicheren Remontage.

ten, wer seinen Markt aktiv vertreten und seine Kunden an unserem Stand betreuen wird. Senden Sie diesbezügliche Informationen bitte an Evita: evita@jeros.dk.

Die **IFFA** ist die wichtigste internationale Messe für Schlachtereiausstattung und passt daher gut zu dem verstärkten Einsatz von JEROS innerhalb der Fleischwarenbranche, in der wir zielbewusst daran arbeiten, unsere Stellung zu festigen, und zwar durch die Erweiterung unseres Händlernetzwerks und eine erhöhte Allgemeinpräsenz. Die Verschiebung zwischen den Branchen bewirkt, dass immer mehr unserer Händler aus dem Backwarenssektor sich für die Fleischwarenbranche interessieren und hier ein neues Potential sehen, für das schon bestehende Verkaufs- und Servicenetzwerke genutzt werden können.

Die Lebensmittelbranche stellt oft spezielle Anforderungen an die Produkte, weil diese Bestandteil von größeren Produktionen sind, und gerade in

dieser Hinsicht hat JEROS, wie unser USP "Smarter Solutions" schon andeutet, mehr zu bieten als die Konkurrenz.

Wir können aufgrund unserer Größe kundengerechte Lösungen anbieten, an Gesamtprojekten als Reinigungsspezialist teilnehmen oder bei der Optimierung von Logistik und Arbeitsgängen helfen.

Der verstärkte Fokus auf Hygiene ist natürlich ein Faktor, der JEROS zum Vorteil gereicht, genau wie die steigenden Personalkosten Unternehmen der Lebensmittelbranche dazu zwingen, dafür zu sorgen, dass teure Personalstunden zur Produkterzeugung verwendet werden, während unproduktive Arbeitsaufgaben wie der Abwasch auf ein Minimum reduziert werden. Gleichzeitig wird ein höherer Hygienestandard erzielt, der manuell oder mit Hochdruckspülungen nicht möglich wäre.



Die Maschine arbeitet mit einem besonders hohen Waschdruck von 4 bar, sodass auch der hartnäckigste Schmutz fortgespült wird.

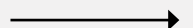
Die Waschzone hat eine Länge von 1200 mm. Zwei 6 kW Elektroheizelemente erwärmen das Wasser vor dem Waschen.



Ein elektronischer Thermostat ermöglicht die Regelung der Waschwassertemperatur.



Modell 300 beim Reklamefotograf. Die Bilder werden schnellstmöglich zum downloaden auf unserem Login Portal verfügbar sein.



JEROS Information

Die Neutralzone von 350 mm sorgt dafür, dass das Waschwasser nicht mit dem Nachspülwasser in Kontakt kommt.

Die Nachspülzone misst 850 mm, auf denen 12 Flachstrahldüsen eine optimale Nachspülung gewährleisten. Die Nachspülung kann über Druckventile eingestellt werden.

Die einstellbare Transportgeschwindigkeit ermöglicht die Anpassung der Waschdauer an den Verschmutzungsgrad der Gegenstände.

Die Gesamtabmessungen der Maschine sind einschließlich der Ein- und Ausgangsschleusen von jeweils 600 mm: L 3600 mm x B 960 mm x H 1644 mm.

Optionen Modell 300:

Wie bei Modell 200/200XL
ALQR

MODEL 8117 wieder lieferbar.

Die große Nachfrage nach der neuen 8117 seit ihrer Markteinführung im Herbst 2006 hat bisher zu längeren Lieferzeiten geführt.

Nun ist JEROS jedoch wieder in der Lage, dieses Modell zu liefern.

Die Maschine verfügt über einen Waschrahmen, wie er von den großen Industriemodellen her bekannt ist, der Waschdruck ist in 2 Stufen verstellbar, sodass mit 0,9 oder 1,3 bar gewaschen werden kann, was besonders in der Fleischwirtschaftsbranche von Vorteil ist.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.jeros.com, wo Sie auch eine Broschüre herunterladen können.



JEROS Homepage

Nach vielen Monaten intensiver Arbeit können wir nun das Händlerportal eröffnen.

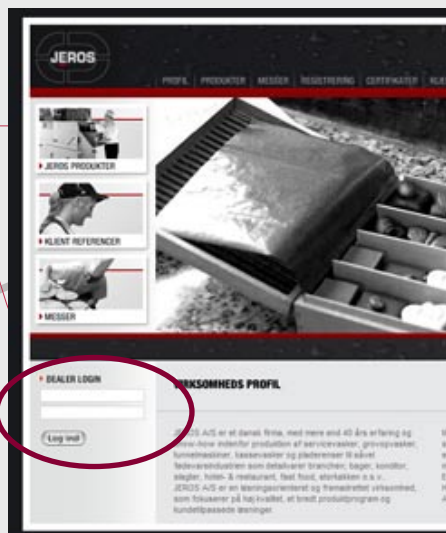
Die Homepage ist, wie schon in der JEROS Information Nr. 3 vom Dezember erläutert, in 2 Abschnitten aufgeteilt.

1: Das äußere Portal: das für jedermann zugänglich ist. Hier findet man sämtliche Produktinformationen und Aktivitätsübersichten und hat die Möglichkeit, Broschüren herunterzuladen, Animationen zu sehen, usw. Eine eingehende Erläuterung finden Sie in der JEROS Information Nr. 3.

2: Das Login Portal: für unsere Zusammenarbeitspartner. Viele haben sich schon jetzt am Portal angemeldet und die Möglichkeiten in seinem Innern genutzt, aber es würde uns freuen, wenn dieses Werkzeug in Zukunft noch ausgiebiger genutzt würde.

Um Zugang zum Login Portal zu erhalten, muss man sich zuerst anmelden. Dazu wählt man "Neuer Benutzer" und füllt das Formular aus. Kurz darauf erhält man eine

E-Mail mit der Bestätigung, dass man als neuer Benutzer registriert ist und beginnen kann.



Wenn man im Portal ist, muss man die Menüs auf der linken Seite verwenden. Es folgt eine kurze Erklärung der einzelnen Menüpunkte:

Ihr Profil Übersicht über Grundinformationen sowie die Möglichkeit, Dateien herunterzuladen, die mit der jeweiligen Firma in Zusammenhang stehen.

Ersatzteile Möglichkeit zur Online-Bestellung von Ersatz-

teilen. Hier kann man nach der Artikelnummer und der Artikelbezeichnung suchen. Außerdem kann man nach die empfehlende Ersatzteilen für einen bestimmten Modell suchen.

Für Bestellungen über www.jeros.com wird ein zusätzlicher Rabatt von 2% gewährt!

Wenn die gewünschte Anzahl Ersatzteile eingegeben wurde, klickt man auf „Einkaufskorb“, und die Bestellung wird in den Einkaufskorb gelegt. Man hat jederzeit die Möglichkeit, Artikel zum Einkaufskorb hinzuzufügen, daraus zu entfernen oder den Inhalt zu berichtigen, bis man die Bestellung endgültig abschickt. Der Rest des Vorgangs bez. der Fakturierung usw. läuft wie bisher ab.

Produkt-Information Hier findet man das gesamte Material zu einem bestimmten Modell, wie z. B. die Installationszeichnung, Auto-Cad, das Bedienfeld, die Broschüre usw. zum Download.

Technische-Information Hier findet man sämtliche Service-Handbücher in den verfügbaren Sprach-versionen.

JEROS Information

FAQ Dies ist die gleiche Funktion wie die FAQ im äußeren Portal, aber mit kritischeren Fragen, zu denen nur unsere kompetenten Zusammenarbeitspartner Zugang haben sollen. Der Zweck besteht darin, diese Fragen in ständiger Zusammenarbeit mit den Händlern und Servicepartnern zu erweitern, um so ein nutzbringendes Forum zu erhalten, in dem man Erfahrungen und Tipps austauschen kann. Gleichzeitig soll man die Möglichkeit haben, sofort eine Antwort auf häufig gestellte Fragen zu erhalten.

Falls Sie hierfür einen relevanten Input haben, schicken Sie diesen bitte direkt an unseren Technischen Leiter Per Rasmussen unter pr@jeros.dk.

Guter Start Hier finden Sie Angebotstexte für alle Maschinen sowie kurz gefasste Werbetexte zur Inspiration. Auf diese Weise können sich neue Händler schnell "eindecken", um mit dem gesamten für die Angebotsphase erforderlichen Material auf den Markt zu treten.

Marketing Beispiele für Direct-Mails und Anzeigen, die von JEROS in-house entweder für

den Eigenbedarf oder für unsere Zusammenarbeitspartner erstellt wurden. Dieser Teil ist als Inspirationsquelle zu sehen, und wir passen gerne Anzeigen oder Mails gemäß Ihren Wünschen an. Wir möchten jedoch gleichzeitig, dass unsere Zusammenarbeitspartner, wenn sie mit JEROS annoncieren, dies mit der neuen Brandtun, damit diese für den Endverbraucher wieder erkennbar ist, wenn er JEROS auf einer Messe, im WWW oder in einer Anzeige sieht.

Bilder Hier können Sie einen gesamten Ordner mit vielen verschiedenen Bildern des gewählten Modells im hochauflösenden jpg-Format herunterladen.

News Dies ist der Ort, an dem Sie zukünftig die JEROS-Information einschließlich aller früheren JEROS-Informationen lesen können.

Fun Club Hier ist Alles möglich. Ein Freiraum für Mitglieder des JEROS-Teams, in dem man sich ungezwungen bewegen kann. Momentan kann man den JEROS-Klingelton und ein Hintergrundbild für das Handy oder ein Wallpaper für den Computer herunterladen.

Video Downloads von Videomaterial, darunter das JEROS Image-Video. In naher Zukunft werden weitere Videos hochgeladen.

Genau wie das äußere Portal wird das Log-In-Portal kontinuierlich bearbeitet und weiterentwickelt. Die Homepage ist ein Werkzeug, über das man sämtliche Informationen über JEROS-Produkte finden kann, die man im technischen und im Verkaufsbereich benötigt. Daher ist es für uns auch wichtig, dass Sie als Zusammenarbeitspartner an der ständigen Weiterentwicklung teilnehmen und Input und Diskussionsbeiträge liefern.

Als Abschluss dieser Einführung in unsere neue Homepage möchte ich noch erwähnen, dass sämtliche Verkäufer und Techniker, die mit JEROS zu tun haben, ob es nun auf einer Messe oder in Dänemark ist, eine eingehende Erläuterung der Seite angeboten bekommen, damit sie sich mit dem Gebrauch vertraut machen können.

Messe High-Lights 2007

Ein Auszug aus den Messen, auf denen JEROS im Laufe der ersten Monate des Jahres vertreten war.

Wir nehmen gerne zusätzliche Bilder entgegen und danken für die bisher erhaltenen. Denken Sie auch daran, dass wir auf www.jeros.com unter „MESSEN“ einen Link für Messen einrichten.



Sigep – Rimini Italien – Bäcker/Konditor
Bakon Italia S.r.l.



FBK – Bern – Schweiz – Bäcker/Konditor
Pitec AG

JEROS Information



Moback Show – Tokyo – Japan – Bäcker
Creo Co. Ltd.



TEMA – Kopenhagen – Dänemark – Hotel, Restaurant & Großküche
JEROS A/S



Internorga – Hamburg – Deutschland – Gastronomie & Bäcker
JEROS A/S



InterSicop – Madrid – Spanien – Bäcker/Konditor
Sermont s.a.



Wisconsin Restaurant Expo – Wisconsin – USA
JEROS USA

JEROS Stand auf der 2007 Wisconsin Restaurant EXPO. Die Messe fand im Zentrum von Milwaukee statt und umfasste Restaurants, Bäcker, Käse- und Getränkehersteller. Besucher am Stand während des Eröffnungstages. Der erste Eindruck der amerikanischen Bäcker von den Blechreinigern war sehr positiv.



Wisconsin Restaurant Expo – Wisconsin – USA
JEROS USA

Unsere Repräsentanten für Illinois und Indiana in den USA, Joel Murley und Cliff Fewell von CFIC, LLC. Unser Repräsentant für Illinois macht zusammen mit Maike Sonnichsen von JONI Foodline eine Pause während der Messe.

JEROS Information



*Minnesota Association of Meat Processors – Minneapolis – USA
JEROS USA*

Jens Hedegaard vor der JEROS 200 beim jährlichen Treffen der Minnesota Association of Meat Processors, MN. Dies ist eine Messe für unabhängige Fleischverarbeiter aus dem gesamten Bundesstaat.



*Meat & Fresh – Kortrijk – Belgien – Fleischer
Eggérmont Professional Food Equipment*