



kema
gastrotechnológie
zajtrajška

kto sme

Starostlivosť a zodpovednosť
vedie k lepším zajtrajškom.



Preto projektujeme a dodávame
gastrotechnológie, ktoré šetria
zdroje, životné prostredie
a redukujú vytváranie odpadu.

Pretože na zajtrajšku záleží.

Marián Maderič
spoločník a konateľ

Tomáš Soóky
spoločník a konateľ

Dávid Stohl
spoločník a konateľ

Projektujeme
a dodávame gastro-
technológie, ktoré
šetria zdroje a redukujú
odpad.
Pretože na zajtrajšku
záleží.

Z kuchyne
do kuchyne.

čo robíme

Pomáhame Vám
vybudovať miesto
pre vaše nápady.
Nová kuchyňa,
nové zážitky.



projektovanie
gastro-prevádzok



obchod s gastro-
zariadením



consulting
a optimalizácia



inštalácia a montáž
gastro-zariadení



showroom, varenie
a vzdelávanie



chémiá a hygiena
pre gastro



servis a starostlivosť
o zákazníkov

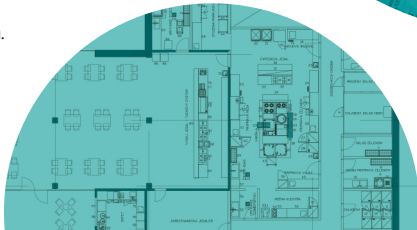


projektovanie

odbornosť, ergonómia a fantázia

Tvoríme komplexné gastro-prevádzky podľa individuálnych požiadaviek a potrieb klienta. V našej činnosti spájame svet a požiadavky súčasnej gastronómie, ergonómie a funkčnej architektúry. Spracujeme kompletnú projektovú dokumentáciu akéhokoľvek gastronomického konceptu, navrhujeme architektúru a interiér vašej prevádzky a zabezpečíme Vám kvalitnú realizáciu celého projektu.

Máme roky skúseností.





obchod

rýchlosť, dostupnosť a kvalita

Gastronómia je plná rozmanitých konceptov a ideí. Množstvo úkonov, procesov a príprav si vyžaduje individuálne technologické riešenia. Či je to teplo, chlad, dynamická príprava, skladovanie, servírovanie alebo najrôznejšie doplnky, našou širokou škálou produktov zariadime akýkoľvek typ gastro-prevádzky. **Vždy máme, čo potrebujete.**





consulting a optimalizácia

efektivita, účinnosť a hierarchia

Poskytujeme odborné poradenstvo, analyzujeme
a optimalizujeme vnútorné procesy. Pomôžeme Vám
vylepšiť váš biznis technicky, profesne aj obchodne.
Čo odporučíme, to aj funguje.





inštalácia a montáž

remeslo, schopnosti a skúsenosti

Poskytujeme odbornú inštaláciu a montáž zariadení, ktoré Vám dodáme. Sme dobre organizovaný tím skúsených pracovníkov a nebojíme sa výziev.

Máme zlaté ruky.





Chýba Vám prostriedok do umývačky riadu?

S Kemou sa Vám to nestane.

Prevádzka profesionálnej kuchyne je náročná.
Váš zákazník musí byť vždy spokojný.

Venujte mu svoj čas a my sa postaráme o Vás.

O odberoch chémie našich zákazníkov si vedíme
podrobnú dokumentáciu a preto Vás vieme včas
upozorniť na znižovanie Vašich zásob a všetky
potrebné chemické prostriedky Vám vždy
v predstihu dovezieme priamo na prevádzku.
Šetríme Váš čas a náklady.

Bud'te o krok vpred.



OBJEDNÁVKY
chemia@kema.sk
+421 907 526 797



Obaly od chémie sú opätovne
používané, čím predlžujeme
ich životný cyklus.
Myslíme na životné prostredie.





Váš konvektomat nefunguje tak, ako má? Postaráme sa o to za Vás.

Našou úlohou je efektívne a rýchle odstránenie poruchy Vašej gastro-technológie, jej evidencia a pravidelné servisné prehliadky. **Kemacare zabezpečuje kompletný servis popredným značkám vo Vašej kuchyni ako je Rational, Electrolux, Pacojet a iné. Naším partnerom poskytujeme mnoho výhod, ako sú krátke reakčné časy alebo možnosť analyzovania poruchy do pár hodín.** Ak je to možné, náš servisný tím zistí dopredu všetky potrebné informácie, aby sme vedeli Váš problém s technológiou odstrániť už pri prvom výjazde.



OBJEDNÁVKY
servis@kema.sk
+421 907 526 797



Servisný tím Kemacare sa riadi interným desatorom pre najvyššiu kvalitu a spokojnosť zákazníka. Ste na prvom mieste.





**Príjemná atmosféra v profesionálnej kuchyni
s možnosťou posedenia alebo prezentácie.**
Dobré jedlo nikdy nechýba!

- nové trendy v kuchyni a v gastronómii
- predvádzanie nových gastrotechnológií a školenia
- prenájom profesionálnej kuchyne
- obedy nielen pre zamestnancov
- teambuildingy
- jedinečný interiér
- výborná dostupnosť a parkovanie



OBJEDNÁVKY
kitchen@kema.sk
+421 907 526 797



Dohodnite sa s nami vopred
a na spoločnom stretnutí Vám
ponúkame vynikajúci obed
priamo u nás v showroome!



začínáme od seba

**Veríme, že nové idey a zmeny,
ktoré by sme chceli uplatniť nielen
v podnikaní, začínajú práve u každého z nás.**

Preto sme v Keme začali žiť novú etapu, kedy nestavíme na prvú priečku obchod samotný, ale vzťahy a súvislosti, ovplyvňujúce svet, v ktorom žijeme.

Niektoré zmeny je možné urobiť hneď, iné trvajú dlhšie a sú náročnejšie, ale nadšenie a viera v to, že robíme správnu vec pre nás všetkých, nás ženie vpred. Postupne kultivujeme naše pracovné prostredie. Efektivita práce nešetrí len náklady, ale aj zdroje, ktorými sa v dnešnej dobe často plytvá. Ani gastro-sektor nie je výnimkou, práve naopak, tieto zmeny je nutné dosiahnuť celoplošne. Aj s Vašou pomocou.

**Ďakujeme.
Kema tím**





spojte sa s nami

KEMA SK, s.r.o.
Kopčianska 37
851 01 Bratislava

+421 2 43 191 666
+421 2 63 838 249
kema@kema.sk
www.kema.sk



chemia@kema.sk
+421 907 526 797



servis@kema.sk
+421 905 676 979



kitchen@kema.sk
+421 918 905 430