

Slimme productieplanning



In navolging van Flexbaker-UV presenteert Hein nu twee nieuwe oplossingen: Flexchocolat-UV en Flexpatis-UV. Net zoals Flexbaker-UV een opslagcel is die de bakker toelaat een voorgebakken broodassortiment onder perfect gecontroleerde omstandigheden te bewaren, bieden Flexchocolat-UV en Flexpatis-UV aangepaste opslagoplossingen voor chocolade en patisserie. De perfecte bewaring laat de bakker toe zijn productie efficiënter te plannen, terwijl de eindproducten langere tijd – maar altijd onder perfecte condities – beschikbaar blijven voor de winkel.

Hein ondersteunt de efficiënte productieplanning van patisserie en chocolade.