



Forårets messeaktiviteter verden over er igen i fuld gang og JEROS's næste store messe er denne gang slagtermessen **IFFA** som finder sted i Frankfurt fra 5-10 maj.

JEROS ser frem til at byde vore samarbejdspartnere velkommen på vores 112 m<sup>2</sup> store stand i **Hal 8 stand A02**, som vi deler med det tyske firma Korimat.

Som altid på internationale messer er JEROS-standen til rådighed for vore forhandlere, og vi vil derfor gerne vide

hvem der aktivt repræsenterer sit marked og varetager sine kunder fra vores stand. Info herom bedes sendes til Evita: [evita@jeros.dk](mailto:evita@jeros.dk)

**IFFA** er den vigtigste internationale messe for slagterudstyr, og hænger fint sammen med JEROS's øgede fokus på slagterbranchen, hvor vi målbevidst arbejder på at styrke vor position, dels i form af bredere forhandlernet, samt en øget eksponering generelt. Brancheledning bevirker, at stadig flere af vore forhandlere fra bagersektoren begynder at interessere sig for slagterbranchen og ser nye potentialer heri, hvortil allerede opbyggede salgs- og servicenetværk kan udnyttes. Fødevarerbranchens krav til produkterne er ofte specielle, da de indgår i større produktioner, og det er især her JEROS har en styrke, i forhold til vore konkurrenter på markedet, hvilket vores USP;

smarter solutions, også underbygger.

Vi kan p.g.a. vores størrelse tilbyde kundetilpassede løsninger, ligesom vi også kan indgå i hele projekter og som specialist indenfor rengøring, indgå i logistikken og optimering af arbejdsgangen.

Det øgede fokus på hygiejne er naturligvis en faktor som taler til JEROS's fordel, ligesom øgede personaleomkostninger tvinger fødevarerhvervet til at sikre, at de dyrebare personaletimer bruges til produktfremstillende ting, og overlader "uproduktive" arbejdsopgaver, som opvask, til et minimum. Samtidig opnås en højere hygiejnestandard, som ikke kan opnås ved håndkraft, eller med højtryksspuling.



## PRODUKTNYHEDER

**P** Under **IFFA** løftes sløret for den nye universalvasker.

På messen vises for første gang firmaets seneste produktnyhed, den nye universalvasker Model 300 som vasker fra 170 - 350 kasser i timen.

Maskinen har 16 bevægelige vaskedyser i bund, 16 faste i top, samt 6 faste dyser i hver side.

Alle vaskedyser er fladstråledyser, udfærdiget af plast, med lynkobling for let rengøring og sikker genmontering. Maskinen vasker med særdeles højt vasketryk på 4

Bar, således at selv det mest hårdføre snavs vaskes af. Vaskezonen har en længde på 1200 mm. 2 stk. 6kW el-varmelegemer forvarmer vaskevandet inden start af vask.

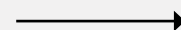
Elektronisk termostat giver



mulighed for regulering af vaskevandstemperaturen.



Model 300 hos reklamefotograf. Billederne vil snarest være tilgængelig til download i vores LogIn Portal.



# JEROS Information

Neutralzonen som er på 350 mm, sikrer at vaskevand ikke kommer i kontakt med slutskyllevandet.

Slutskyllezonen måler 850 mm, hvor 12 stk. fladstråledyser sikrer optimalt slutskyl. Slutskyllet er justerbart via trykventil.

En justerbar transporthastighed giver mulighed for tilpasning af vaskevarighed, afhængig af tilsmudsningsgrad på emnerne.

Maskinens totale mål inkl. ind- og udløbssluser på hver 600mm, er på 3600mm. Brede 960mm og højde 1644mm.

## Ekstraudstyr til Model 300:

Som ved model 200/200XL

ALQR

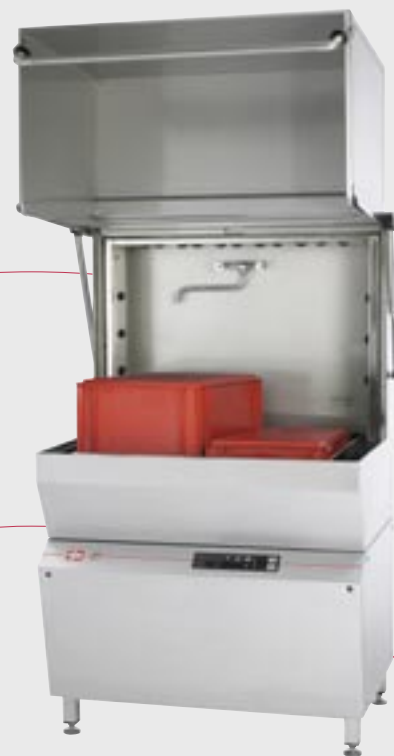
Ekstra: Gearmotor til 600 kasser i timen.

## MODEL 8117 klar.

Stor efterspørgelse på den nye 8117, efter den blev lanceret på markedet sidst i efteråret 2006, har hidtil givet lange leveringstider. Nu er JEROS imidlertid i stand til at levere denne model igen.

Maskinen er udstyret med vaske-ramme, som vi kender det fra de store industrimodeller, og har 2 justerbare vasketryk, således den kan vaske med 0,9 og 1,3 bar, hvilket især imødekommer behovet i slagterbranchen.

For nærmere information, se på [www.jeros.com](http://www.jeros.com), hvor også brochure kan downloades.



## JEROS's Home-page

Efter mange måneders intensivt arbejde, er vi nu nået så langt, at vi kan åbne op for forhandlerportalen.

Hjemmesiden er, som tidligere forklaret i JEROS Information nr. 3 fra december, indelt i 2 afsnit.

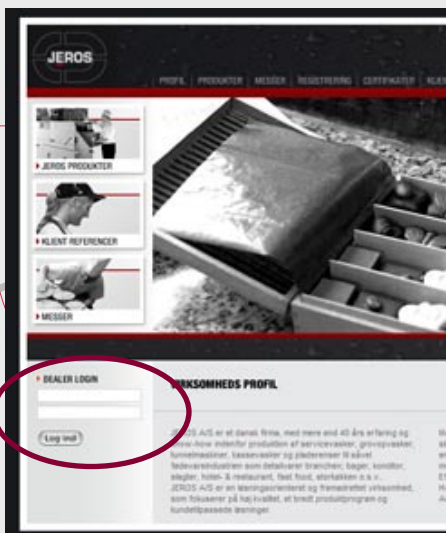
**1: Den ydre portal,** som er tilgængelige for alle.

Kort fortalt, finder man her samtlige produktoplysninger, aktivitetsoversigter, samt har mulighed for at downloade brochurer, samt se animationer m.m. For yderligere oplysninger, se JEROS Information nr. 3.

**2: Login** portalen for vore samarbejdspartnere. Mange har allerede på nuværende tidspunkt tilmeldt sig portalen og været inde og drage nytte af alle de fordelagtige muligheder, som er tilgængelige her, men vi vil gerne have, at endnu flere anvender dette værktøj, som det jo i virkeligheden er.

For at få adgang til Login portalen, skal man først tilmeldes.

Dette gøres ved at vælge "Ny bruger", og udfylde formularen. Kort efter modtager man en e-



mail med bekræftigelse på, at man er oprettet som bruger, og man kan nu komme igang.

Når man er kommet ind på portalen, er det menuerne til venstre, som skal anvendes. Her følger en kort forklaring til hvert menupunkt.

**Din Profil** Oversigt over grundinformationer, samt mulighed for download af filer som er specielt tilknyttet det respektive firma.

**Reserve dele** Mulighed for online bestilling af reservedele. Her kan man både søge på varenr. samt varenavn. Endelig kan man også søge efter reservedele, til bestemt maskintype.

**Der gives 2% ekstra rabat på bestillinger foretaget via [www.jeros.com](http://www.jeros.com)!**

Når ønskede antal reservedele er indtastet, klikkes på "indkøbskurv", og ordren overføres nu til indkøbskurven. Man har hele tiden mulighed for at tilføje, fjerne eller rette indholdet i indkøbskurven, indtil man endelig sender ordren. Resten af proceduren vedr. fakturering m.v. foregår på samme vis som det altid har gjort.

**Produkt-Information** Her finder man samtligt materiale som er tilknyttet den enkelte model. F.eks installationstegning, kontrolpanel, brochure, auto-cad m.m., til download.

**Teknisk-Information** Her findes samtlige servicemanualer på de tilgængelige sprog

# JEROS Information

**FAQ** Denne har samme funktion som FAQ i den ydre portal, men med mere kritiske spørgsmål, som vi kun ønsker vore kompetente samarbejdspartnere skal have adgang til. Meningen er, at denne opbygges og udvides kontinuerligt i samarbejde med Jer forhandlere og servicepartnere, for her igennem at få et udbytterigt forum, hvor man kan udveksle erfaringer og gode råd. Samtidig skal den også bevirke, at man kan få et svar her og nu, på ofte stillede spørgsmål.

Hvis I har relevante input hertil, bedes i sende disse direkte til vores Technical Manager Per Rasmussen på pr@jeros.dk.

**Godt Begyndt** Her finder man tilbudstekster til alle maskiner, samt kortfattede reklametekster til inspiration. På denne måde er nye forhandlere hurtigt "klædt på", så denne kan komme ud på markedet med alt tilhørende materiale, som skal anvendes i en tilbudsfasen.

**Markedsføring** Eksempler på direct-mail og annoncer som

JEROS In-House har lavet enten til os selv, eller for vore samarbejdspartnere. Afsnittet skal være en inspirator, således at forstå, at vi gerne tilpasser en annonce eller mailing efter ønske. Dog ønsker vi samtidig, at når vore samarbejdspartnere annoncerer med JEROS, er det så vidt muligt med det nye brand, således det er genkendeligt for slutbrugeren, uanset om denne ser JEROS på messe, www eller i en annonce.

**Billeder** Her kan downloades en hel mappe, indeholdende forskellige billeder af den valgte model, i højtopløselig jpg-format.

**Nyheder** Dette er stedet, hvor man fremover vil komme til at læse JEROS-Information, samt samtlige tidligere udgaver af JEROS-Information.

**Fun-Club** Stedet hvor alt kan ske. Et fri-rum for medlemmer af JEROS-Teamet, hvor det er tilladt at smide slipset. Lige nu kan man downloade JEROS-Ringetone og baggrundsbilled til

mobilen eller wallpaper til computeren.

**Video** Download af videomateriale, heriblandt JEROS Image-Video. Flere videoer vil blive uploADED i nær fremtid.

Ligesom den ydre portal, er login portalen noget der kontinuerligt arbejdes og videreudvikles på. Hjemmesiden er et værktøj, hvor man kan finde samtlige oplysninger om JEROS's produkter, som man har behov for, hvad enten det er af teknisk eller salgsmæssig art. Derfor er det også vigtigt for os, at I som samarbejdspartner deltager i den løbende udvikling af portalen, og kommer med input og sparring hertil.

Som afrunding til hele denne introduktion af vores nye hjemmeside, vil jeg blot nævne, at alle, uanset sælgere eller teknikere som runder JEROS, det være sig om det er på messe eller i Danmark, får tilbudt en grundig gennemgang af siden, således man bliver fortrolig med brugen heraf.

## Messe High-Lights 2007

Uddrag fra enkelte af de messer, som JEROS har været repræsenteret på i løbet af årets første må-

neder. Vi modtager gerne flere billeder, og takker for de hidtil modtagne. Husk også, at vi opretter link vedr. messer på [www.jeros.com](http://www.jeros.com) "MESSER"



Sigep - Rimini Italien - Bager/Konditor  
Bakon Italia S.r.l.



FBK - Bern - Schweiz - Bager/Konditor  
Pitec AG

# JEROS Information



Moback Show - Tokyo- Japan - Bager  
Creo Co. Ltd.



TEMA - København - Danmark - Hotel, Restaurant & Storkøkken  
JEROS A/S



Internorga - Hamborg - Tyskland - Gastronomi & Bager  
JEROS A/S



InterSicop - Madrid - Spanien - Bager/Konditor  
Sermont s.a.



Wisconsin Restaurant Expo - Wisconsin - USA  
JEROS USA

JEROS's stand på 2007 Wisconsin Restaurant EXPO. Messen blev afholdt i Milwaukee, og inkluderer restaurant, bager, ost og drikkevareproducenter. De amerikanske bageres indtryk af især pladerenseren var meget positive.



Wisconsin Restaurant Expo - Wisconsin - USA  
JEROS USA

Vores agent i USA for illinois og Indiana; Joel Murley og Cliff Fewell fra firmaet CFIC, sammen med Maiké Sonnichsen fra Jøni Foodline A/S.

# JEROS Information



*Minnesota Association of Meat Processors - Mineapolis - USA  
JEROS USA*

Jens Hedegaard fra JEROS USA, foran model 200 ved Minnesota brancheorganisation for slagter's årlige husmesse, som afholdes i Mineapolis. Denne messe er for uafhængige slagtere.



*Meat & Fresh - Kortrijk - Belgien - Slagter  
Eggérmont Professional Food Equipment*