

## Kokkuvõte

Suurköövide toimimise eripäraks on pool- ja valmistoitude tootmine suurtes kogustes, mille hõlbustamiseks on köögiseadmete tootmisettevõtted arendanud välja mitmeid turul konkureerivaid keedukatlaid. Tihe konkurents köögiseadmete turul mõjutab ka keedukatelde tootearenduse arengut ja funktsionaalsete võimaluste parandamist.

Käesoleva töö eesmärgiks oli välja selgitada milliseid keedukatla funktsionaalsusi suurköövide kliendid ootavad ning milline on klientide rahulolu erinevate ettevõtete keeduseadmete lahendustele ja ettevõtte teenustega. Samuti analüüsida AS Metose Culino Combi ja brändi Abati KPIEM-160-OM2 keedukatelde funktsionaalsete ja tehniliste näitajate erinevusi.

Keedukatla kasutajad soovivad keedukatlaga töötamisel mitmekülgsete funktsionaalsete võimaluste rakendamist, mis sisaldavad endas keetmise, püreestamise, vahustamise, segamise ja jahutamise võimalusi. Tähtsal kohal on nende funktsioonide lihtsus, kasutusmugavus, töökindlus ja ohutus. Lisaks funktsionaalsetele võimalustele ootavad keedukatelde kliendid kasutusmugavust, lihtsust ja ohutust ka keedukatla igapäevasel hooldustööl- pesemisel. Keedukatelde puhastamine peab olema hästi teostatav ja ohutu, et vähendada köögi ekspluateerimiskulutusi ja tagada toiduhügieen. Klientide ootusel peab keedukateldel olema tagatud ka ohutu kuumuseisolatsioon, tagamaks ohutu keskkonna suurköögi töötajatele kui ka ruumis valmistavatele toiduainetele.

Kahe köögiseadmeid tootva ettevõtte keedukatelde võrdluses oli näha keedukatelde hinna, materjali, standardvarustuses olevate funktsioonide ning lisavarustuse erinevusi.

Metos Culino Combi keedukatla eeliseks on kvaliteetse konstruktsioonimaterjali kasutamine ja lisavarustuste juurde tellimise võimalikkus. Vastupidavast, kvaliteetsest ja kallimast materjalist keedukatlale tuleb remonttöid teha rohkem kui aasta möödudes, mis omakorda vähendab hooldus- ja remondikulusi kliendile. Lisavarustuse juurde tellimise võimalus hõlbustab keedukatla funktsioone ja kasutusmugavust. Culino Combi puuduseks on raskendatud pesemise võimalus ning seadme omadustest tulenev hind.

Abati keedukatla eeliseks on keedukatla hind ja standardvarustuses olevate funktsioonide olemasolu. Hind on klientide peamiseks ostuotsuse argumendiks, mis tõttu seadmete soodne

hind konkureerival turul võimaldab laiendada klientide hulka ja eristuda konkurentsist. KИЭМ-160-OM2 puuduseks on seadme konstruktsiooni kõrgus ja materjal.

Klientide rahulolu analüüsil selgus, et klientide rahulolu soetatud keedukatla osas on rahulolev ning kvaliteedi osas rahuldav. Klientide rahulolu köögiseadmete tootvate ettevõtete teenuste ja hooldustöödega esinesid positiivseid kui ka negatiivsed hinnanguid. Kliendid on rahul erinevate ettevõtete keedukatelde mudelite arenguga. Seadme kasutajad sooviksid saada rohkem ettevõttele koolitusi ja infot tagavaraosade saadavuse kohta.

Kokkuvõttes on autor eesmärgi saavutanud ja täitnud selleks vajalikud ülesanded. Tõestatud on, et köögiseadmeid tootvad firmad peaksid arvestama seadmete arendamisel: hinda, kasutusotstarvet, hooldust, töökindlust, kasutusmugavust, kasutuskulusi ja seadme funktsionaalsuse mitmekülgsust.