



Fotos: POS Service Group

Planungsfehler frühzeitig erkennen

Mit der Technischen Auftragskontrolle prüft die POS Service Group Küchenplanungen auf technische Plausibilität, Vollständigkeit und Montagefähigkeit, noch bevor die Küchenbestellung ausgelöst wird.

Die Individualität jedes Kunden spiegelt sich auch in der Küchenplanung wider. Entsprechend vielfältig sind die Möglichkeiten bei der Umsetzung neuer Küchen. Mit der Technischen Auftragskontrolle (TAK) bietet die POS Service Group dem Möbel- und Küchenhandel eine praxisnahe Lösung, um Planungs- und Bestellfehler frühzeitig und zuverlässig zu erkennen und so kostspielige Reklamationen zu vermeiden.

Prüfung bis ins kleinste Detail

Bei der Planung neuer Küchen können bereits kleine Ungenauigkeiten bei Anschlüssen, Winkeln oder Höhen später erhebliche Probleme verursachen. Genau hier setzt die TAK an: Sie stellt sicher, dass die Planung technisch korrekt, vollständig und montagefähig ist – noch bevor die Küchenbestellung ausgelöst wird. POS verarbeitet die Aufmaßdaten direkt in gängigen Planungsprogrammen wie Carat, KPS oder Winner und prüft dabei jedes Detail sorgfältig. Im Fokus stehen unter anderem die Plausibilität der Gesamtplanung, die Kompatibilität von Geräten und Einbauten sowie vorhandene Installationen und bauliche Gegebenheiten. Darüber hinaus nimmt die TAK Kollisionen, Abstände und Öffnungsradien genau unter die Lupe und achtet auf fehlende Komponenten, Sonderkonstruktionen und notwendige Ergänzungsteile. Da POS katalogübergreifend prüft und die 3D-Aufmaßdaten berücksichtigt, werden auch Details sichtbar, die digitale Routinen nicht erfassen – etwa falsche Anschlusshöhen, unpassende Gerätetypen oder fehlende Stützwangen. Das Ergebnis ist ein detailliertes Prüfprotokoll – die Grundlage für eine technisch fehlerfreie Auftragserteilung.

Wertneutral und unabhängig

Die POS-TAK kann nur in Verbindung mit einem POS-Aufmaß beauftragt werden; perspektivisch wird das Dienstleistungsangebot erweitert. Zukünftig können Carat-User das 3D-Aufmaß direkt nach der Fertigstellung durch POS in die Planung einarbeiten lassen – mit dem Vorteil einer exakten Übernahme aller gemessenen Daten. Zudem können Kunden ihre Aufträge komfortabel direkt über Carat bestellen. Demnächst wird die Funktion auch für KPS verfügbar sein.

Neue Programme

„Unsere Aufgabe ist es, Fehler zu vermeiden, bevor sie entstehen.“

Rainer Geßner, POS Service Group

Ein weiterer zentraler Vorteil für den Handel: POS prüft herstellerübergreifend, produktunabhängig und qualitätsneutral. Rainer Geßner, Leitung Technische Auftragskontrolle bei der POS Service Group, sagt: „Unsere Aufgabe ist es, Fehler zu vermeiden, bevor sie entstehen. Mit der Technischen Auftragskontrolle schaffen wir für Händler und Endkunden maximale Planungssicherheit und reduzieren Reklamationen nachhaltig. Die TAK von POS ist ein entscheidender Schritt in Richtung fehlerfreie Küchenplanung.“ Besuchen Sie die POS Service Group auf der diesjährigen area30 am Stand F15 und informieren Sie sich ausführlich über die Vorteile der TAK.

KB

kuecheundbadforum.de/PRODUKTE