



Gastro Konzept GmbH

Gewerbeküchenplanung und Einrichtung



Beratung und Konzeption · Vertrieb · Kundendienst



Gastrokonzepte mit System

K+S ist Ihr professioneller Partner, wenn es um die Beratung, Planung und Einrichtung moderner Küchenlandschaften und Gastrokonzepte geht. Ob Sie eine Gewerbeküche mit maximaler Effizienz einrichten wollen, im Restaurant- oder Hotelbereich Ihre Gäste verwöhnen oder angehenden Köchinnen in Schulküchen beste Startbedingungen ermöglichen möchten – wir verfügen in jedem Bereich über langjährige Erfahrung und interessante Referenzen. Darüber hinaus kümmern wir uns auch um die Einrichtung der entsprechenden Gasträume bis hin zur Gestaltung exklusiver Loungebereiche. Von der maßgeschneiderten und ergonomisch perfekten Konfiguration aller Komponenten bis hin zur Installation der Elektro- und Lüftungssysteme erhalten Sie alles aus einer Hand – in bester Qualität.

Unsere kompetenten Küchenprofis setzen ihr Know-how und ihre Kreativität mit Begeisterung ein, um Ihre persönlichen Vorstellungen und alle technischen Anforderungen perfekt zu integrieren. Wir schaffen komplette Gastrolösungen, die in Form und Funktion ebenso überzeugen wie durch ihre Effizienz und Wirtschaftlichkeit. Als leistungsstarker Full-Service-Dienstleister stehen wir Ihnen auch nach der Realisation ein ganzes Küchenleben lang zur Verfügung – mit schnellem Service und partnerschaftlicher Unterstützung.

Und was können wir für Sie tun?



Historie

Die K+S Gastro Konzept GmbH wurde im Jahr 2000 durch die beiden Geschäftsführer Bernd Kessler, Meister im Elektrohandwerk, und Matthias Schlembach, Handelsfachwirt, mit Eintragung in das Handelsregister gegründet.

Bernd Kessler führte zuvor ein Einzelunternehmen im Bereich Kundendienst für Großküchentechnik. Matthias Schlembach war in der Planung und im Vertrieb von Großküchen tätig. Bedingt durch die Einzelunternehmen der beiden Geschäftsführer war die K+S Gastro Konzept GmbH zu Beginn an zwei Standorten niedergelassen.

Durch das stetige Wachstum in gesunden Dimensionen und durch einen zunehmenden Stamm treuer Kunden entwickelte sich die K+S Gastro Konzept GmbH zu einem mittelständischen Unternehmen.

Im Jahr 2010 entschlossen sich die Geschäftsführer Bernd Kessler und Matthias Schlembach, ihre Einzelunternehmen aufzugeben und die gemeinsamen Kompetenzen an einem Standort zu vereinen. Die K+S Gastro Konzept GmbH bekam durch diesen Schritt ihr neues Zuhause am heutigen Standort in Bad Bocklet.



Geschäftsbereiche

- Beratung, Konzeptentwicklung, Planung, Ausführung und Kundendienst
- Gesamtküchen: Großküchen, Hotel-/Restaurationsküchen, Schulküchen, Betriebscasinos
- Thekenanlagen: Ausgabe, Free Flow, Front Cooking
- Spültechnik: Geschirr-/Gläserpül-/Bandspülmaschinen, Spülküchenorganisation
- Kochtechnik: Gastronomieherde, Kochkessel, Druckgarbraisieren, Fritteusen etc.
- Speiseverteilssysteme: aktive und passive Varianten für Kliniken, Senioreneinrichtungen, Schulen und Kindergärten etc.
- Cook & Chill/Sous-vide-Küchen
- Kälte- und Lüftungstechnik: Normal- und Tiefkühlanlagen, Zu- und Abluftanlagen
- Inneneinrichtung: Planung, Gestaltung und Ausführung von Gasträumen, Thekeneinrichtungen, Speisesälen, Hotelzimmern, Empfangsbereichen, u. v. m.
- Sonderbauten: für Küchentechnik, Einrichtungen und Arbeitsgeräte

WAMSLER
seit 1875



... jeder Herd ein Unikat
nach Ihrem persönlichen
Geschmack.



Degrotec GmbH · Lindenweg 4 · D-94234 Viechtach · Tel. +49 (0) 9942 94952-0 · Fax +49 (0) 9942 94952-10
info@wamsler-original.de · www.wamsler-original.de

Professionelle Planung für den professionellen Einsatz

Am Anfang jeder guten Küche steht eine detaillierte Planung. Wir erstellen nach exakter Analyse Ihres Bedarfs ein individuelles Konzept und ermitteln die damit verbundenen Kosten. Damit Sie einschätzen können, in welchem Zeitraum sich Ihre Investition amortisiert, erstellen wir als besonderen Service eine Wirtschaftlichkeitsrechnung. Wenn all diese Faktoren geklärt sind, machen wir uns mittels modernster CAD-Programme an die konkrete Visualisierung.

Qualität auf der ganzen Linie

Die besonderen Qualitäten intelligent konzipierter und in bester Qualität realisierter Gewerbeküchen zeigen sich im täglich harten Einsatz. Als bewährter Küchenprofi hat K+S bei der Planung alle relevanten Details fest im Blick und setzt bei der Ausführung ausschließlich auf erstklassige Materialien und hochwertige Geräte. Wenn Sie mit Ihrer Küche auf lange Sicht rundum zufrieden sind, haben wir unser Ziel erreicht.





*Ihr Partner
für Qualitätsböden.*

Seit 20 Jahren stehen wir unseren Kunden erfolgreich zur Seite. Sie können sich auf unsere langjährige, praktische Erfahrung und unser Know-how verlassen. Unser Team ist für Sie jederzeit persönlich ansprechbar: vor, während und nach der Verlegung. Der perfekte Kunstharzboden für Ihre hohen Ansprüche kommt von FELLNER BODENSYSTEME.

FUGENLOS & HYGIENISCH
Gewerbe- und Großküchen



FELLNER Bodensysteme
für Gewerbe und Industrie GmbH & Co. KG
Hermann-Kolb-Straße 35 b
D-90475 Nürnberg
T +49 (0)911 98 46 48-0
F +49 (0)911 98 46 48-18
info@fellner-bodensysteme.de
www.fellner-bodensysteme.de

Brauereigasthof Höhn, Memmelsdorf

Komplettsanierung der Küche mit Übernahme und Koordination aller Nebengewerke

- Herdblock in nahtloser Hygiene-Ausführung
- Edelmöbel in Hygiene H2
- Lüftungsdecke und Kühl-/Tiefkühlzellen inkl. Kältetechnik
- Kunstharzfußboden
- Energieoptimierungsanlage



Restaurant, Liebesbier, Bayreuth



Große Küchen für große Aufgaben

Die Anforderungen an Küchen in Hotellerie und Restaurants, in Kantinen oder an Schulküchen im Ausbildungsbereich sind extrem unterschiedlich. Wir entwickeln für jede Küche das ideale Szenario, in dem kürzeste Arbeitswege und optimale Arbeitsabläufe perfekt unterstützt werden. Alle Bereiche von Lagerräumen über Vorbereitungszone bis zum Koch- und Ausgabebereich werden ergonomisch und logistisch optimal verbunden.



Referenz

Die Wefa Ahorn GmbH (gemeinnützige Werkstätten für angepasste Arbeit) des Diakonischen Werks Coburg e.V. setzte sich zum Ziel, eine eigene Zentralküche zur Versorgung aller Ihrer Einrichtungen zu betreiben.

Die Firma K+S Gastro Konzept GmbH setzte zusammen mit der Wefa Ahorn GmbH diese Vision um und plante eine der derzeit innovativsten und modernsten Cook & Chill-Zentralküchen Bayerns. Besonders zu berücksichtigen waren hierbei die speziellen Anforderungen an das Küchenpersonal (Menschen mit Behinderung) sowie das ausgeklügelte Umwelt- und Energiemanagementsystem.

Geschaffen wurde eine Komplettlösung, die in der Lage ist, bis zu 3.000 Mittagsmenüs in einer Schicht zu produzieren. Das Gesamtkonzept umfasste u. a. die Produktion mit der modernsten Koch- und Kühltechnik und den gekühlten Transport der Menüs bis hin zur Regeneration der Speisen in einem aktiven Regenerationsprozess in den Verteilerküchen. Dazu zählen unter anderem Schulen, Kindergärten, Senioren- und Pflegeheime.

Mehr als Service!

Vor allem im Großküchenbereich ist ein schneller und kompetenter Service, der Ihnen mit Rat und Tat zur Seite steht und auftretende Probleme im Handumdrehen löst, unerlässlich. K+S bietet Ihnen mehr als perfekten Service. Wir schulen Ihr Personal im Umgang mit der neuen Küchentechnik und zeigen Ihnen, wie Sie durch energiesparende Prozesse in der Küche laufende Betriebskosten reduzieren. Sie werden in allen Fragen partnerschaftlich unterstützt.

ELRO Apparate
können einiges
einstecken.

www.elro.ch

E L R O



Speisen ausgeben neu definiert

Speisen einfach nur auszugeben ist heute nicht mehr genug. Die Menschen sind nicht nur hinsichtlich kulinarischer Qualität anspruchsvoller geworden, sondern auch in Bezug auf die Präsentation der Speisen. Als innovative Küchenprofis entwickeln wir den traditionellen Bereich der Speisenausgabesysteme in Unternehmen, im Klinik- oder Kindergarten-/Schul- oder Seniorenbereich stetig weiter. In der Trendgastronomie, die mit Free-Flow- und Front-Cooking -Systemen, Cook & Chill- oder Sous-vide-Küchen die Trennung zwischen Koch- und Gästebereichen aufhebt und eine völlig neue Gastrowelt erschafft, machen wir mit zukunftsweisenden Lösungen spektakuläre Ideen realisierbar.

Speisenausgabesysteme von K+S vereinen betriebswirtschaftliche, ernährungsphysiologische und geschmackstechnische Aspekte zu individuellen Konzepten für unterschiedlichste Verpflegungsbereiche. Wir setzen unser ganzes Wissen, unsere praktische Erfahrung und unser handwerkliches Können ein, um mit innovativen Lösungen gastronomische Visionen Wirklichkeit werden zu lassen.



Planungsbeispiel:
3D-Visualisierung einer Free-Flow-Anlage
in der Betriebsverpflegung





Für jede Anforderung die richtige Lösung

Unsere Bandbreite erstreckt sich von Konzepten für Betriebscafés, Kliniken, Senioreneinrichtungen, Schulen und Kindergärten bis zu gastronomischen Trendbereichen wie Free-Flow-Systemen, Front-Cooking-Lösungen oder Theken- und Cafeteriaanlagen.

Hohe Kochkunst und deren perfekte Präsentation werden spektakulär inszeniert, um dem Gast neue Erlebniswelten zu eröffnen. Für diese zukunftsstarken Gastrobereiche haben wir die entsprechend innovative Technik und das ideale Equipment.

DER SCHLÜSSEL ZU IHREM ERFOLG!



Food perfectly presented

BEER ⁺



Mit dem perfekten Ambiente zu gastronomischem Erfolg

Neben der klassischen Speisenverteilung über eine Ausgabetheke haben innovative Methoden der Speisenverteilung im letzten Jahrzehnt eine immer größere Bedeutung bekommen. In den Betriebsrestaurants wird der Speisenpräsentation heute ein größerer Stellenwert zugeschrieben. Die Gäste legen immer mehr Wert auf frische Zubereitung. Front Cooking ist die ideale Antwort auf diesen Trend.

Speisenverteilungssysteme in Kliniken, Senioreneinrichtungen, Schulen oder Kindergärten erfahren seit Jahren eine Renaissance. Das bis dato klassische Verteilen von Speisen aus dem Wasserbadwagen wird immer häufiger von neuen Techniken und Multifunktionsgeräten abgelöst. Immer häufiger kommen aktive, passive oder Sonderformen dieser Speiseverteilungssysteme – auf die individuellen Anforderungen des Hauses zugeschnitten – zum Einsatz.

Dabei spielen betriebswirtschaftliche Gründe ebenso eine Rolle wie die notwendige Transparenz bei der Temperaturüberwachung gem. DIN 10508 und die zunehmende Akzeptanz von Garmethoden wie Cook & Chill, Cook & Freeze oder der immer häufiger anzutreffenden Sous-vide-Methode.



Stierlen
S E I T 1 8 8 9

Als Systemlieferant ist Stierlen ein hoch spezialisierter, kompetenter Partner für den Fachhandel mit innovativen Lösungen für Krankenhäuser, Großküchen, Schulen und Kindergärten. Moderne Speisenversorgung ist heute im Care-Bereich ein unverzichtbares Marketinginstrument. Ob aktive oder passive Speisenverteilssysteme, ob tablettiert oder im Gebinde, Stierlen ist der richtige Partner.



Stierlen GmbH · Lochfeldstr. 30 · 76437 Rastatt · Tel. 07222/9047-0 · Fax 07222/9047-90 · info@stierlen.de · www.stierlen.de

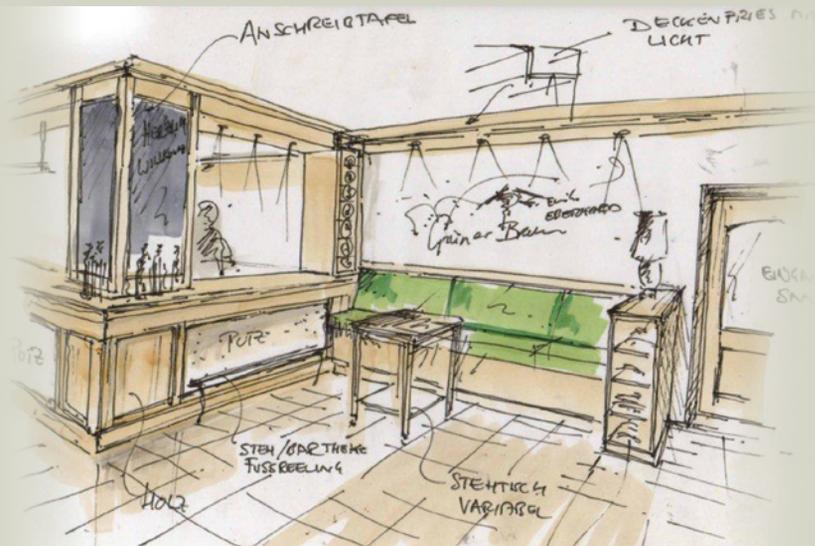
Räume, die Gastlichkeit ausstrahlen

Wenn wir Gasträume gestalten, beziehen wir alle Bereiche und alle Funktionen, die damit in Verbindung treten, mit ein. Das beginnt beim Eingang mit eventuellen Empfangsbereichen, setzt sich in die eigentlichen Gasträume nahtlos fort und nimmt alle Wege in die Küche, den Sanitärbereich etc. mit in die Gesamtgestaltung auf. So entstehen harmonische Komplettseinrichtungen aus einem Guss, die hohe Ästhetik mit ergonomischer Funktionalität verknüpfen. Wir schaffen gastliche Räume in jeder Stilrichtung und holen aus jeder Ausgangssituation das Beste heraus. Urigen Traditionswohnhäusern verleihen wir mit leidenschaftlicher Kreativität und handwerklichem Know-how ebenso gekonnt ein stilicheres Update wie edlen Restaurants oder exklusiven Hotelbereichen.

Wir inszenieren Räume

Funktionell und formschön eingerichtete Gasträume sind die ideale Basis für ihren Erfolg. Wir bringen all unsere Erfahrung und kreatives Feingefühl für Ihr Angebot ein, um jeden Raum optimal in Szene zu setzen. Ob Sie eine bestehende Einrichtung upgraden wollen oder sich eine komplette Neueinrichtung wünschen – wir sind in jedem Fall der richtige Partner.





Das 3-Sterne BOOK Hotel Leipzig mit literarischem Ambiente im Herzen der Bücherstadt Leipzig.

Die Firma K+S Gastro Konzept durfte von der Rezeption über den Frühstücksraum mit Küche bis zur Zimmerausstattung mit unterschiedlichen Ausstattungen die wichtigsten Hotelbereiche planen und einrichten. Unser Ziel war es, gemeinsam mit dem Kunden ein Hotel zum „buchstäblich Wohlfühlen“ zu schaffen.

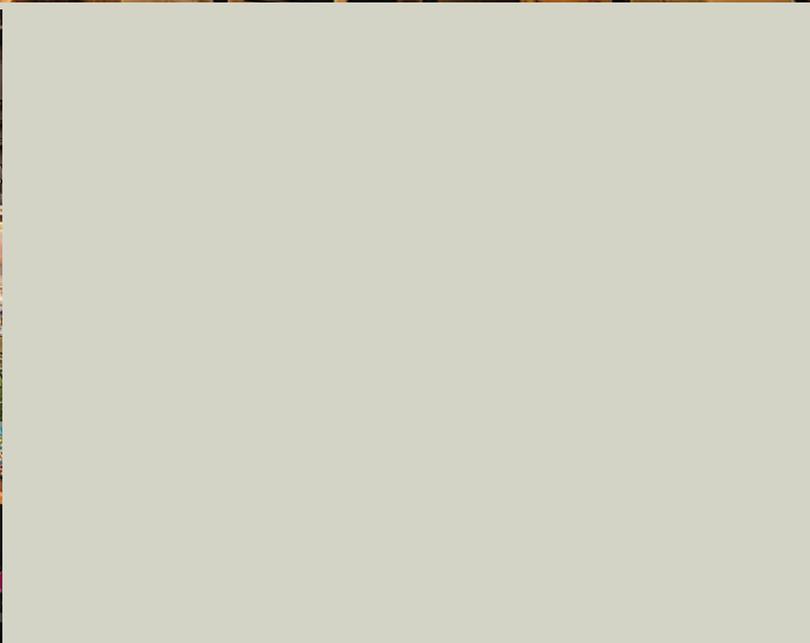


Thekenräume – perfekt realisiert

Theken sind Orte der Kommunikation, an denen man sich entspannt trifft, Menschen kennenlernt, den Alltag draußen lässt. K+S schafft anspruchsvolle Thekenlandschaften mit modernster Schank-/Kühltechnik und hochwertiger Ausstattung, die für Gäste wie Angestellte den perfekten Rahmen bieten.

K+ S konzipiert und realisiert Thekensysteme jeglicher Art für die internationale Gastronomie, für Cafés, Bistros und Bars. Ob Sie Ihre Gäste auch kulinarisch verwöhnen möchten oder zum Drink nur Erdnüsse anbieten – wir entwickeln mit Ihnen gemeinsam aus Ihrer Vision die Theke, die Sie sich gewünscht haben. Im Thekenbereich sind – wie bei Speiseausgabesystemen – die Themen Free Flow und Front Cooking Trend. Wir integrieren auf Ihren Wunsch entsprechende Bereiche und Einrichtungen in das Gesamtkonzept. Unser Ziel bei jedem Projekt sind attraktive und perfekt funktionierende Thekenlandschaften, die Gästen wie Angestellten durch Qualität und Optik Freude machen.





hefa
INNOVATIVE
KÜHLMÖBEL

hefa kühlmöbel gmbh
 Ludwig-Erhard-Straße 1
 92237 Sulzbach-Rosenberg

Tel.: 0 96 61 - 10 50-0
 Fax: 0 96 61 - 10 50-30

info@hefa-online.com
www.hefa-online.com

- ✓ Getränketheken
- ✓ Fasskühler
- ✓ Nassmüllkühler
- ✓ Kühlzellen
- ✓ Gewerbe-Kühlschränke
- ✓ Gewerbe-Kühltische



Räume, die zum Ankommen einladen

Loungebereiche sind so vielfältig wie ihre Gäste. Es gibt Empfangsbereiche in Hotels, separate Zonen in Bars oder Restaurants, in Flughäfen oder Sportarenen, die sich als Lounge präsentieren. Was alle gemeinsam haben, ist ihre moderne und elegante Gestaltung, ein großzügiger Umgang mit dem zur Verfügung stehenden Raum und edle Accessoires, die Exklusivität ausdrücken und VIP-Charakter verleihen. Welche Art von Lounge für welche Art von Gästen Sie auch immer einrichten wollen: Wir sind ihr idealer Partner. Wir haben auch auf diesem Gebiet viel Erfahrung und unterstützen Sie mit unserem sicheren Gespür für exquisite Raumgestaltung und fundiertem Know-how in allen gastrotechnischen Details.



BOOK Hotel Leipzig

Die kundenspezifische, individuell entworfene Rezeptionstheke ist mit ihrer klaren Thekenfront dem Baustil des Gebäudes angepasst. Die Details im Rückbereich wurden exakt nach den Bedürfnissen des Kunden realisiert – beispielsweise die Multifunktionsschubladen für unterschiedliche Arbeitsanforderungen. Auch hier haben wir das Thema „BOOK“ auf ganz eigene Weise interpretiert.

Mit modernem Flair

Wir möchten, dass sich Ihre Gäste beim Betreten des Zimmers wie zu Hause fühlen. Unser Ziel ist es, Ihre Vorstellungen und den Stil Ihres Hauses in modern ausgestatteten Räumen auf beste Weise zum Ausdruck zu bringen. In höchster Qualität zu wirtschaftlichen Konditionen.

Von K+S gestaltete Hotelzimmer genügen höchsten Ansprüchen an Komfort und Design. Wie setzen das Gestaltungskonzept Ihres Hauses in jedem Raum konsequent um und schaffen mit einer Mischung aus Gemütlichkeit und praktischen Details ein modernes Flair, in dem man sich sofort wohlfühlt und nach einem langen Reise-, Urlaubs- oder Arbeitstag wunderbar entspannen kann. Damit Sie an den schönen neuen Räumlichkeiten Ihres Hotels sehr lange Ihre Freude haben, arbeiten wir ausschließlich mit Produkten bewährter Hersteller und mit besten Materialien.



Welcher lesebegeisterte Bücherwurm kann hier nicht traumhaft einschlafen.
Ein BOOK Hotel zum „buchstäblich Wohlfühlen“.



Welche Dienstleistung benötigen Sie?

Von firmeninternen, praktischen und theoretischen Produktschulungen über Anwendungseminare zum Thema Sous-vide oder neue Garkonzepte bis zu begleiteten mehrtägigen Einweisungen in Ihrer neuen Küche bietet K+S Gastro Konzept Ihnen ein breites Spektrum. Möchten Sie in Ihrer Küchen Abläufe optimieren, Garprozesse verändern oder ihre Küche gemäß den aktuell gültigen Bestimmungen, DIN-Normen und sonstigen Verordnungen überprüfen lassen? Sprechen Sie uns an.

Vielleicht sind Sie auch noch nicht sicher, welches neue Konzept zu Ihrem neuen Haus passt? Auch hierbei unterstützen wir Sie mit entsprechenden Testszenarios oder Referenzkunden. Damit Sie die richtige Entscheidung treffen können. Unsere Berater sind Betriebswirte oder Küchenmeister und finden mit Ihnen gemeinsam Ihre optimale Lösung.



Analyse

Basis jeder Küchenplanung ist bei K+S eine gründliche Analyse der Ist-Situation. Wir überlassen nichts dem Zufall und beziehen alle relevanten Parameter von der Anzahl Ihrer Gäste in Spitzenzeiten bis zu ergonomischer Optimierung der Arbeitswege mit ein.



Produktschulung/Workshops

Damit Ihre Mitarbeiter von Beginn an alle Funktionen optimal nutzen können, zeigen wir Ihnen nach der Installation direkt vor Ort, wie alles geht. Darüber hinaus führen wir am Firmensitz in Bad Bocklet Schulungen zu verschiedenen Produktbereichen und Gerätegruppen durch – für ambitionierte Küchenprofis, die immer noch etwas dazulernen möchten.

Professionelle Spültechnik




Aktiv für eine saubere Welt

Ideen sprudeln, Grenzen fließen, Menschen unterschiedlicher Kulturen kommen zusammen und arbeiten gemeinsam an einer Vision: die Welt sauberer und hygienischer zu machen. Das ist MEIKO. Für Kunden weltweit entwickelt und fertigt MEIKO saubere Lösungen zum professionellen Spülen. Vom kleinen Gläserspüler bis hin zu komplexen Spülanlagen. Unsere Technologie und unser umfassender Service schaffen sauberen Vorsprung in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung, in Bäckereien und Metzgereien. Willkommen am MEIKO Brunnen – unser Markenzeichen für Vitalität und nachhaltigen Erfolg.



www.meiko.de



Wartung + Kundendienst

Die regelmäßige Durchführung der herstellereitig empfohlenen Wartungsarbeiten garantiert das reibungslose Funktionieren und einen langfristigen Werterhalt Ihrer Geräte. Mit einem optional abschließbaren Wartungsvertrag sind Sie immer auf der sicheren Seite. K+S ist ein nach DVGW G 676 geprüftes Wartungs- und Umbauunternehmen und führt nahezu alle Serviceleistungen der eingesetzten Geräte und Anlagen im eigenen Hause ohne Fremdkundendienste durch.

contacto
Professionelles
Gastronomiegeschirr

- Backzubehör
- Barbedarf
- Gastronorm-Systeme
- Geschirrorganisation
- Kleinformen
- Kochgeschirre
- Reinigung
- Schneidwaren
- Speisenbearbeitung
- Speisentransport
- Speisenwarmhaltung
- Tafelgeräte
- Textilien

www.contacto.de
Im Fachhandel erhältlich

EKU | **Grossküchentechnik**
Innovation und Qualität

40 JAHRE EKU 1973-2013 Partner der Profis

eku-limburg.de Am Schlag 30 | 65549 Limburg
Tel: 06431/9000 | info@eku-limburg.de



Elektrotechnik

Mit unserem perfekt auf das Küchenkonzept abgestimmten Meister- und Innungsfachbetrieb für Elektrotechnik sind Sie jederzeit sicher versorgt. Unsere selbst ausgebildeten Fachkräfte sind auf die besonderen Anforderungen im Gastrobereich spezialisiert.




Viessmann Kühl- und Tiefkühlzellen sind auf die hohen Ansprüche in Gastronomie und Hotellerie abgestimmt. Sie überzeugen durch ausgereifte Technik, Energieeffizienz, überdurchschnittliche Hygieneigenschaften und hohen Nutzkomfort. Optional ausgestattet mit Regalsystemen sind sie die perfekte Wahl für hygienische und wirtschaftliche Lagerung.

- Kühl- und Tiefkühlzellen
- Kühl- und Tiefkühlaggregate
- Regalsysteme
- Nassmüllkühler
- Kühl- und Tiefkühlmöbel

Weitere Informationen finden Sie unter www.viessmann.de

VIESSMANN
climate of innovation

Kältetechnik

In der eigenen Abteilung für Kältetechnik entwickeln wir Kältetechniksysteme, die höchsten Ansprüchen genügen. Anlagen von K+S vereinen eine Reihe wichtiger Vorteile: Sie schaffen gute Luft, sparen Energie, sind langlebig, laufen störungsfrei, sind erweiterbar und leicht zu reinigen. Jede Lüftung, die wir konzipieren, ist perfekt auf die jeweilige Küche zugeschnitten und individuell zusammengestellt. Für gute Luft und beste klimatische Rahmenbedingungen installieren wir Normal- und Tiefkühlanlagen sowie Zu- und Abluftanlagen.



Lüftungstechnik

Das Lüftungssystem für professionelle Küchen muss vielen Ansprüchen gerecht werden: gute Luft schaffen, Energie sparen, langlebigen, störungsfreien Betrieb gewährleisten, erweiterbar und leicht zu reinigen sein. Mit individuell konzipierten Lüftungsdeckensystemen und Ablufthauben erfüllen wir all diese Anforderungen.



Eggl
Air Kompetenz
Dunstabzugshauben - Induktionshauben - Lüftungsdecken

zertifiziert gem. DIN EN ISO 9001:2008
QZV

Küchenhauben • Induktionshauben
Lüftungsdecken • Sonderhauben
Zubehör

Eggel GmbH · Dr.-Wandinger-Str. 4 · 94447 Plattling
Tel. 09931-89017-0 · Fax 09931-89017-29
info@eggel-gmbh.com · www.eggel-gmbh.com



Service

Das K+S-Serviceteam steht Ihnen in jedem Fall mit kompetentem Rat und schneller Hilfe zur Seite. Mit einem gut sortierten Ersatzteillager ist Ihre Küche, Theke oder Essensausgabe schnell wieder einsatzbereit. Rufen Sie einfach an. Wir sind für Sie da.

Die Kunst der großen Küche

MKN - ProfiKochtechnik in Perfektion www.mkn.eu

Professionelles Servieren für die Gastronomie und für den Büfettbereich.

APS
 Assheuer + Pott GmbH & Co.KG
 Talweg 11
 59846 Sundern
 Tel. 02933 - 97 35 0
 Fax 02933 - 97 35 35

info@aps-germany.de www.aps-germany.de

Danke

An dieser Stelle ein herzlicher Dank an unsere zuverlässigen Partner für die gute Zusammenarbeit und positive Unterstützung, ohne die unser Erfolg nicht möglich wäre. Wir freuen uns auf eine gemeinsame Zukunft mit weiterhin so glücklichen Entwicklungen.



Convotherm 4 – Designed around you

Eine Serie, die keine Wünsche offen lässt: Convotherm 4 Kombidämpfer

- Ihre Garergebnisse im Fokus
- Neu definiert: Klares Design trifft Funktionalität
- Der neue Maßstab der flexiblen, sicheren Reinigung
- Betriebskostensenkung – auch der Umwelt zuliebe

www.convotherm.com

Your meal. Our mission.



Eloma GmbH | Tel.: +49 8141 395-188 | www.eloma.com



Lösungen für Experten

Ob Restaurant, Hotel, Supermarkt, Quick-Service oder Catering – Kombidämpfer und Ladenbacköfen von Eloma sind vielseitig und modular nutzbar und damit für jeden Einsatzort die richtige Lösung.



Von-Hutten-Straße 6
97708 Bad Bocklet

Fon: 0 97 08 / 70 419-0
Fax: 0 97 08 / 70 419-290

www.gastrokonzept.com
info@gastrokonzept.com

Leistungsspektrum K+S

- Beratung, Konzeptentwicklung, Planung, Ausführung und Kundendienst
- Gesamtküchen: Großküchen, Hotel-/Restaurationsküchen, Schulküchen, Betriebscasinos
- Thekenanlagen: Ausgabe, Free Flow, Front Cooking
- Spültechnik: Geschirr-/Gläserpül-/Bandspülmaschinen, Spülküchenorganisation
- Kochtechnik: Gastronomieherde, Kochkessel, Druckgarbraisieren, Fritteusen etc.
- Speiseverteilssysteme: aktive und passive Varianten für Kliniken, Senioreneinrichtungen, Schulen und Kindergärten etc.
- Cook & Chill/Sous-vide-Küchen
- Kälte- und Lüftungstechnik: Normal- und Tiefkühlanlagen, Zu- und Abluftanlagen
- Inneneinrichtung: Planung, Gestaltung und Ausführung von Gasträumen, Thekeneinrichtungen, Speisesälen, Hotelzimmern, Empfangsbereichen, u. v. m.
- Sonderbauten: für Küchentechnik, Einrichtungen und Arbeitsgeräte

Küchenprofis für Profiküchen

Unser Team ist von der eingehenden Beratung und Bedarfsanalyse über die detaillierte Planung bis zur Umsetzung ganz für Sie da. Wir erstellen zukunftsweisende Konzepte für Gastronomie und Hotellerie, für Speisenausgabe- und verteilssysteme, für Gasträume, Loungebereiche, Theken und Hotelzimmer. Immer auf qualitativ höchstem Niveau unter Beachtung ergonomischer und wirtschaftlicher Aspekte. Was auch immer wir für Sie tun – Ihre Zufriedenheit ist unser Maßstab.

Ausbildung mit Zukunft

Küchen von K+S verfügen immer über eine leistungsstarke Elektrik und eine starke Lüftungs-/Kühlungstechnik. Unsere Spezialisten in diesem Bereich zählen zu den besten Ihres Fachs. Und damit das auch in Zukunft so bleibt, bilden wir unsere Nachwuchskräfte selbst aus. Zum/r Elektroinstallateur/in und zum/r Kältemechatroniker/in. **Bei Interesse und entsprechendem Engagement freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme.**



Hier geht's zu unserem Imagefilm.
Wir wünschen viel Vergnügen!