

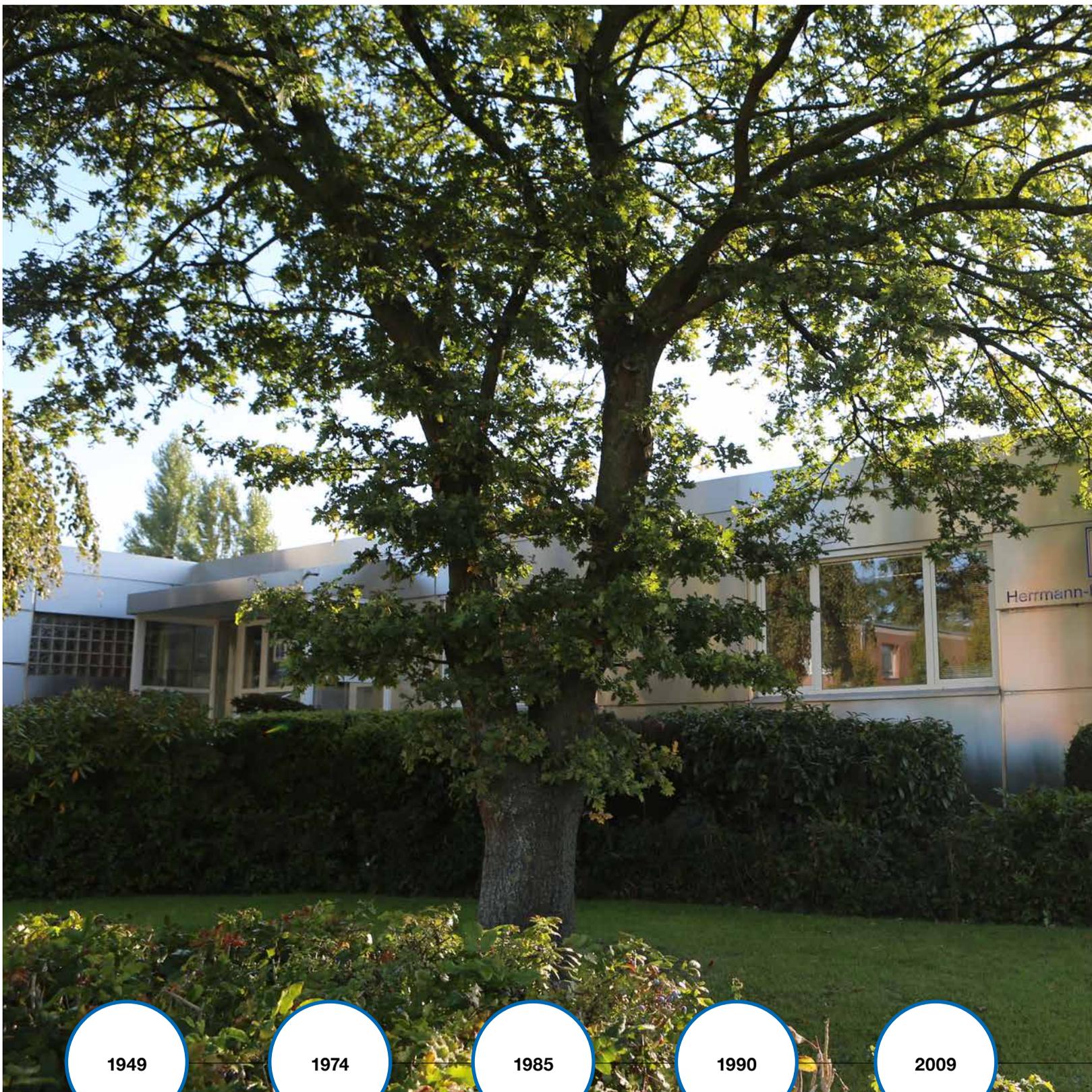
GROSSKÜCHEN- & MEDIZINTECHNIK



KR

Erfahrung seit 1949

Gemeinsame Sache:
Ihre Anforderung, unser Know-how.



1949

Firmengründung durch Hans Herrmann.

1974

Peter Vogt tritt in das Unternehmen ein und wird einige Jahre später Prokurist.

1985

Nach dem überraschenden Tod von Hans Herrmann übernimmt Peter Vogt die Firma als Inhaber.

1990

Kauf der Firma Klaus Rowedder, die sich auf Gastronomie und Hotellerie spezialisiert hatte.

2009

Tochter Stefanie Vogt tritt in die Firma ein und arbeitet maßgeblich mit an dem Großprojekt „Fusion“, das im Jahr 2012 erfolgreich abgeschlossen werden konnte.

Meilensteine unserer Firmengeschichte



Wir denken groß – heute und morgen



Die Führungsspitze des Herrmann-Rowedder-Teams:
Thomas Voß (Geschäftsführer), Stefanie Vogt (Geschäftsführerin)
und René Rieck (Prokurist)

Herrmann-Rowedder hat sich über die letzten 70 Jahre im norddeutschen Raum zu einem der führenden Anbieter im Bereich der professionellen Großküchen- und Medizintechnik etabliert. Ein umfangreiches Planungs- und Serviceangebot rundet unsere Kernkompetenzen ab.

Als familiengeführtes Unternehmen sind wir eng mit unserer Heimatregion verbunden und haben das wichtigste Ziel stets vor Augen: eine vertrauensvolle und erfolgreiche Beziehung zu jedem einzelnen Kunden. Diese zeichnet sich aus durch persönliche Betreuung, hohe Flexibilität und durch die Einhaltung höchster Qualitätsstandards. Dafür engagieren sich Tag für Tag unsere rund 60 Mitarbeiter – vom Berater über den Zeichner bis hin zum Servicetechniker. Mit dem Dienstleistungsversprechen „Alles aus einer Hand“ setzen wir individuelle Kundenprojekte mit ebenso viel Know-how wie Leidenschaft um.

Über so einen langen Zeitraum erfolgreich bestehen zu können, erfordert die stete Bereitschaft zur Weiterentwicklung und eine schnelle Reaktion auf neue Technologien sowie auf daraus resultierende Kundenbedürfnisse. Die letzten Jahre unseres Firmenbestehens standen aufgrund von Firmenfusion und Nachwuchsregelung im Zeichen des Wandels und selbstverständlich war und wird es in Zukunft stets unser Anspruch sein, den Veränderungen des Marktes standzuhalten, den Unternehmenserfolg auszubauen und viele neue (Groß-)Projekte mit unseren Kunden und Lieferanten umzusetzen. Wir freuen uns auf das, was kommt!

Das Team der Firma Herrmann-Rowedder

2016

Stefanie Vogt wird Gesellschafterin und im darauffolgenden Jahr wird Thomas Voß zum zweiten Geschäftsführer ernannt.

2019

Der Tod von Peter Vogt kommt für die Firmengruppe vollkommen unerwartet und plötzlich. In seinem Sinne wird das Unternehmen ab sofort von seinen Nachfolgern Stefanie Vogt, Thomas Voß und René Rieck weitergeführt.



Ihr Projekt ist unsere Kompetenz **Ein stimmiges Gesamtkonzept**



Die umfassende Beratung und Umsetzung von Großküchen aller Art ist seit vielen Jahrzehnten unser unbestrittenes Steckpferd. Dabei gehen wir individuell auf die jeweiligen Kundenbedürfnisse ein und stimmen unsere (schlüsselfertigen) Gesamtkonzepte exakt auf die konzeptionellen und räumlichen Anforderungen ab.

Durch langjährige Kooperationen mit namhaften Markenherstellern garantieren wir unseren Kunden den höchsten Standard. Dieses Qualitätsmerkmal geht einher mit hauseigener Expertise, die in die Empfehlung der jeweiligen Küchengeräte und -ausstattung

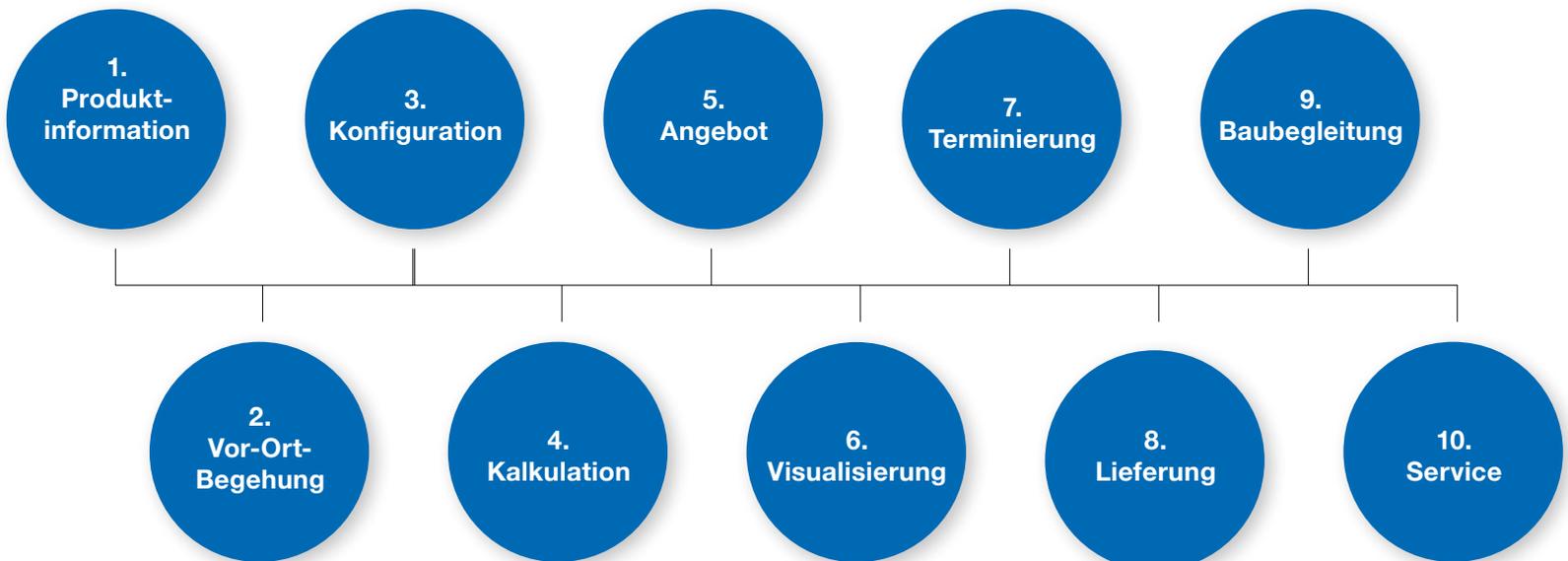
maßgeblich einfließt. So garantieren wir Lösungen, die einen optimalen und störungsfreien Küchenbetrieb ermöglichen und zugleich ökonomisch und unfallsicher sind.

Zum Komplettangebot der verschiedenen Verpflegungskonzepte im Großküchenbereich zählen auch Themen wie Lüftungstechnik oder innovative Nachhaltigkeitslösungen. Unser umfangreiches Gastronomiezubehör sowie ein exklusiver Onlineshop runden das breite Leistungsspektrum im Großküchenbereich ab.



Beratung – Umsetzung – Service

Wir begleiten Sie auf dem Weg in Ihre Großküche



Krankenhäuser **Gutes Essen, glückliche Patienten**

Die Verpflegung nimmt im Krankenausalltag einen hohen Stellenwert ein und trägt zur allgemeinen Bewertung des stationären Aufenthalts bei. Damit ein reibungsloser Ablauf in der Patientenverpflegung gewährleistet ist, steht für uns die professionelle und funktionelle Ausstattung der Krankenhausgroßküche im Fokus. Das Spektrum unserer maßgeschneiderten Lösungen reicht von kleinen Krankenhäusern bis hin zu Universitätskliniken im ganzen norddeutschen Raum und schließt auch die Beratung und Planung von Stations-, Produktions-, Diät- und Verteilerküchen ein.

Friesland Kliniken Sande



Alten- und Pflegeheime **Seniorenrechtliche Verpflegung für jeden Anspruch**

Versorgungslösungen für Alten- und Pflegeheime benötigen häufig eine sehr individuelle Ausstattung und sind mit viel Bedacht zu planen. Die Bedürfnisse der Senioren und oftmals pflegebedürftigen Bewohner setzen eine hohe Anpassungsfähigkeit voraus. So streben wir von Anfang an eine konstruktive Kooperation mit Betreibern und Fachplanern an.



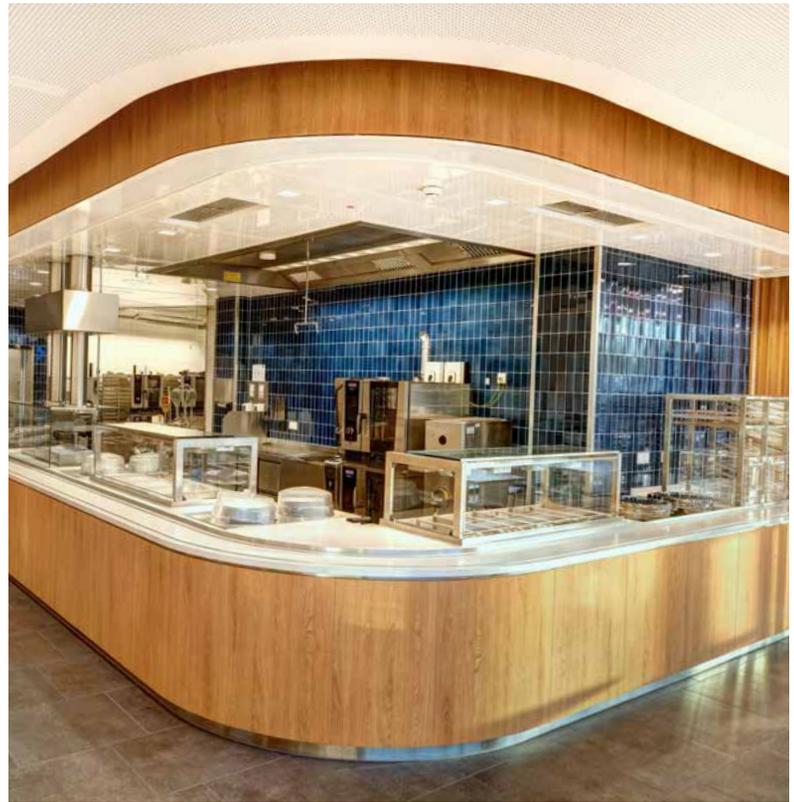
Referenzobjekt Fahrenkroen Seniorenpflege & Betreuungszentrum

MKN Geräte stehen für Zuverlässigkeit, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit. Vertrauen Sie einer starken Marke – und werden Sie Teil unserer **MKN - world of cooking**.



Betriebsrestaurants und Mensen **Verpflegungskonzepte für eine ausgewogene Mittagspause**

Der Anspruch einer attraktiven Betriebsgastronomie ähnelt den Anforderungen der Studentenverpflegung. Wir verstehen den modernen Konzeptmix, der sowohl bei Kantinen als auch bei Mensen zum Tragen kommt. Qualität, Flexibilität und Style spiegeln sich in unseren Produktionsanlagen sowie in den Thekenanlagen und Ausgabestationen wider.



Referenzobjekt Siemens

Referenzobjekt Vodafone



Angenehmes Raumklima und beste Arbeitsbedingungen – wir haben die nachhaltige Lösung für Ihre gewerbliche Küche!

Lüftungs- und Hygienedecken, Küchenhauben und Düsenplatten

Profitieren Sie von unserer Erfahrung in den Bereichen:

► Funktion ► Ausstattung ► Design ► Farbe ► Licht

Halton Foodservice GmbH · Tiroler Straße 60 · 83242 Reit im Winkl

Vertrieb Nord:

torben.wittbrodt@halton.com

Mobil +49 (0)151 52 52 59 45

Enabling Wellbeing • www.halton.com

Halton





Referenzobjekt Olympus Hamburg, Foto: Christian Kretschmar for JOI-Design



Referenzobjekt Nordex

iCombi Pro. iVario Pro. Und plötzlich ist viel mehr möglich.

Die decken 90 % aller herkömmlichen Kochanwendungen ab, brauchen trotzdem weniger Platz. Weil sie intelligent planen, zusammenarbeiten, flexibel sind. Damit Sie Energie, Rohwaren, Zeit sparen. Und trotzdem mehr produzieren als jemals zuvor.



Neu gedacht. Neu gemacht.

Jetzt anmelden und mehr erleben.
rational-online.com



Gastronomie und Hotellerie **Das Auge isst mit**



Referenzobjekt Gut Immenhof

In Restaurants und Hotels zählt der erste Eindruck genauso wie die Qualität der gereichten Speisen. Um die grenzenlosen Möglichkeiten, die sich Gastronomen und Hoteliers für ihre Verpflegungskonzepte bieten, individuell herauszuarbeiten, erstellen wir zielgruppenorientierte Gesamtkonzepte. Von Show- oder Front-Cooking über Trend-Cooking bis hin zu À-la-carte-Essen: Wir entwickeln in enger Kundenabstimmung für jeden Bereich die passende Lösung mit den optimalen Geräten.

Referenzobjekt Lighthouse in Büsum



Referenzobjekt New Port in Lübeck



Leasing
Finanzierung
Mietkauf

DIGNA
Vario

*Ihr Finanzierungspartner im Bereich
Gastronomie und Bäckerei*

DIGNA-vario Handelsagentur
Dirk Gnatowski - Erika-Tyska-Straße 8 a - 23617 Stockelsdorf
Telefon: +49(0)451-88 35 456 - Fax: +49(0)451-88 35 457
Mobil: +49(0)170-564 14 95 - Email: DGN@digna-vario.de



Referenzobjekt Gut Immenhof



Referenzobjekt Tamatsu in Büsseldorf



Commercial Catering

Für die professionelle Küchenlogistik bieten wir innovative, maßgeschneiderte Konzepte.

Regalsysteme, Transportlösungen, Stapelgeräte, Speisentransport-Lösungen, Mobile Speisenausgabe, Speisenausgabe-Anlagen, Kühlgeräte, Tablett-Transportwagen, Induktionstechnik, Fördertechnik, Einrichtungsgegenstände, Großküchenzubehör, Ersatzteile



HUPFER

Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld
Tel.: +49 2541 805-0 · info@hupfer.com · www.hupfer.com



Referenzobjekt Casper Voght Schule in Rellingen

Schulen und Kitas Gesundes Essen, das kleinen und großen Erwartungen entspricht



Immer häufiger spielt die Verpflegung in Schulen und Kitas eine wichtige Rolle. In Ganztagschulen werden sowohl Schulkinder unterschiedlicher Altersgruppen als auch Lehrkräfte versorgt. Hier gilt es nicht, nur den Geschmack aller Beteiligten zu treffen, sondern auch die Vorgaben der Ernährungs- und Gesundheitspolitik einzuhalten. Unsere Lösungen für die Schulverpflegung entsprechen allen aktuellen Anforderungen – ganz gleich, ob es sich um eine reine Ausgabestelle oder einen vollwertigen Produktionsbetrieb handelt.

APS
Assheuer + Pott GmbH & Co. KG
Talweg 11 | 59846 Sundern
info@aps-germany.de | aps-germany.de

aps_germany

Gastronomie- und Servierartikel | Since 1933

BODEN KRÜGER+SOHN
Malereibetrieb und Fußbodentechnik GmbH

**OBERFLÄCHEN
AUS KUNSTHARZ**

Krüger + Sohn Malereibetrieb und Fußbodentechnik GmbH
An der Reitbahn 1c, 21218 Seevetal / Hamburg, Tel. 04105 - 1450-0
info@kruegerundsohn.de, www.kruegerundsohn.de

Von der Decke bis zum Boden Das Rundumpaket als solide Basis für Ihre Großküche

Neben der richtigen Geräteauswahl sowie bedarfsgerechten Ausstattung und Funktionalität spielen Themen wie Lüftungstechnik und Bodenqualität eine essenzielle Rolle in der Großküchentechnik. So werden von einem hoch beanspruchten Großküchenboden vielfältige Eigenschaften erwartet. Wir bieten Ihnen die passgenaue Bodenlösung unter Berücksichtigung von hygienischen, thermischen sowie ergonomischen Anforderungen.

Ebenso stellen Großküchen mit viel Fläche eine große Herausforderung dar, wenn es um die richtige Lüftungstechnik geht. Wir halten für die Be- und Entlüftung smarte Deckenlösungen parat, die eine bedarfsgerechte Alternative zu Dunstabzugshauben bieten.



Referenzobjekt Olympus Hamburg, Foto: Christian Kretschmar for JOI-Design



Referenzobjekt Nordex-Kantine

Wohin mit dem Müll? Nachhaltige Nassmüllentsorgung von Küchenabfällen

Eine ökologische Entsorgung der Küchenabfälle ist in der heutigen Zeit fester Bestandteil in der Lebensmittelverarbeitung. So ist aus der Zukunft die Gewinnung von erneuerbarer Energie durch alten Abfall nicht wegzudenken. Spezielle Nassmüllanlagen bieten in

diesem Bereich eine fachgerechte Entsorgung der Speisereste. Wir bieten eine Vielfalt an modernen Systemen für Großküchen aller Art, die den hygienischen und wirtschaftlichen Weg zur Verwertung von unvermeidbaren organischen Abfällen ebnen.

WESSELS

SEIT ÜBER 30 JAHREN

Kunstharzsysteme GmbH

Industriefußböden | Kunststoffbeschichtungen | Kunststoffprodukte
 Bauwerkssanierung | Bautenschutz

Zunftweg 1 · 50354 Hürth · Tel. 02233 350 51 · info@wessels-industriefussboden.de
www.wessels-industriefussboden.de

Bei der Patientensicherheit gehen wir keine Kompromisse ein

Seit vielen Jahren ist Herrmann-Rowedder ein namhafter Partner in der Medizintechnik für Alten- und Pflegeheime sowie für Krankenhäuser und Kliniken. Dank langjähriger Erfahrung beraten Sie unsere kontinuierlich geschulten, hoch spezialisierten Mitarbeiter kompetent zu hochwertigen Markengeräten für Ihre Einrichtung, die Hygiene und Effizienz als oberste Priorität vereinen.

Dank modernster Reinigungs- und Desinfektionsautomaten bzw. Steckbeckenspüler lassen sich täglich notwendige Hilfsmittel wie Bettpfannen oder Urinflaschen schnell und gründlich reinigen. In diesem Ausstattungsbereich arbeiten wir mit unserem bewährten

Partner MEIKO zusammen. Insbesondere die neuesten Entwicklungen der MEIKO TopLine bieten verschiedene Reinigungs- und Desinfektionsgeräte, teilweise mit Assistenzsystem, die im Klinikalltag die Arbeit erleichtern, das Personal entlasten und Fehlbedienungen vorbeugen. Das alles macht den gesamten Aufbereitungsprozess flexibler und sicherer. Die Modelle sind gemäß den jeweiligen Standortvoraussetzungen als Wand-, Stand- oder Einbaugerät lieferbar und erfüllen die Empfehlungen des RKI, der KRINKO sowie der DGKH. Qualität, Hygiene und Sicherheit werden darüber hinaus durch das Hygienegutachten und die Typzertifizierung gemäß DIN EN ISO dokumentiert.

Unsere umfassenden Servicepakete Die Basis für eine sichergestellte Hygiene

Um zu jeder Zeit die allerhöchsten Hygiene- und Sicherheitsstandards im Klinikalltag zu gewährleisten, schnüren unsere fachkundigen Medizinproduktberater im Rahmen der thermischen Desinfektion ein umfassendes Servicepaket. Neben der Wartung nach Hersteller-Checkliste beinhaltet dieses auch die Protokollierungen der A0-Werte durch die Thermologger-Messung, die Bioindikatorenprüfung sowie die DGUV-V3-Prüfung.

Sie erreichen uns montags bis donnerstags von 7 bis 17 Uhr und freitags von 7 bis 14 Uhr unter Tel. 0800 5345677 oder per E-Mail: kundendienst@hhl-kr-grosskuechen.de. Am Wochenende und an Feiertagen erreichen Sie uns unter der Telefonnummer 0451 40870-0. Hier werden Sie direkt an einen Service-Techniker weitergeleitet.



Funktionsmöbel Leichter durch den Arbeitsalltag

Damit Ärzte, Pflegepersonal sowie Patienten bestmögliche Unterstützung bei der Arbeit bzw. während des Krankenhausaufenthalts erhalten, gehören spezielle Funktionsmöbel für Patientenzimmer, Lagerräume, Untersuchungsräume und viele weitere Einsatzbereiche zur Ausstattung in der Medizintechnik. Denn dieser sensible Bereich erfordert verschiedene Voraussetzungen: Ergonomie, Oberflächenbeschaffenheit, Beleuchtung, gute Reinigungsfähigkeit,

leichte wie funktionelle Bedienung sowie durchdachte Zusatzfunktionen – um nur einige Merkmale zu nennen. Wir führen bewährte und moderne Funktionsmöbel wie Schrank- und Regalsysteme, Handwaschbecken, Desinfektions- und Seifenspenden und diverse Halterungen für Pflegegeschirr.



Professionelle Spültechnik

MEIKO – Die Quelle der Sauberkeit



Aus ihr schöpfen wir seit über 90 Jahren und unterstützen mit unseren Produkten aus der Medizin- und Spültechnik unsere Kunden. Wir tun alles, um Sie und Ihre Kollegen mit unserer Technik für sichere Hygiene zu unterstützen. Unser Service ist immer für Sie da. MEIKO macht Hygiene möglich.



www.meiko.de/hygiene

Unser Kundendienst Für Großküchen und Medizintechnik

Die umfangreiche Ausstattung mit guten Produkten allein reicht nicht aus. Es bedarf eines exzellenten und verlässlichen Services, der dem Kunden jederzeit die Gewissheit gibt, dass sein jeweiliges Anliegen wichtig ist und umgehend geregelt wird. Mit unseren rund 30 fachkundigen Kundendienstmitarbeitern und Servicetechnikern bieten wir Ihnen einen professionellen Rundumservice für

alle Themen im Großküchenbereich sowie in der Medizintechnik. Dies beinhaltet in beiden Fällen einerseits die regelmäßige Wartung gemäß der Hersteller-Checklisten und andererseits die Garantie- und Gewährleistungsabwicklung im Rahmen unserer Servicepartner wie Rational, MEIKO, MKN oder BRITA.



Höchste Anforderungen Für einen lebenswichtigen Schutz

Eine Rundumhygiene im Pflegebereich stellt höchste Anforderungen sowohl an die Technik als auch an das Personal. Mit unseren professionellen Lösungen zum Reinigen, Spülen und Desinfizieren überlassen wir nichts dem Zufall. Durch die Einhaltung aller Verordnungen und Paragraphen gehen wir auf Nummer sicher und beraten Sie umfassend bei der Auswahl der richtigen Reinigungsmaterialien

und -mittel. Denn damit Technik und Chemie langfristig richtig zusammenspielen, müssen einige Komponenten wie Verwendungsbereich, Materialverträglichkeit und offiziell geltende Vorschriften beachtet werden.



Bye bye Tonne. Hello BioMaster®.

Der **BioMaster® 4 Plus** sammelt und homogenisiert Küchenabfälle und Speisereste innerhalb von 70 Sek. direkt an der Anfallstelle und verwandelt sie in Biomasse. Perfekt aufbereitet für eine **hygienische Lagerung und nachhaltige Weiterverarbeitung**. Ideal für den Einsatz in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.

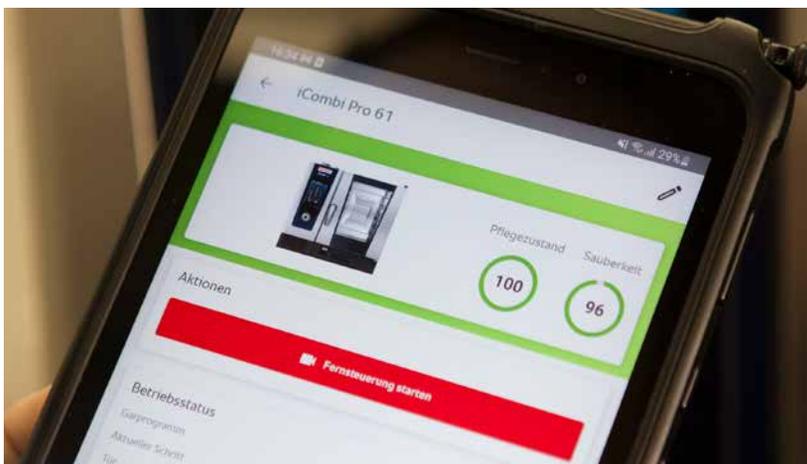
MEIKO GREEN Waste Solutions GmbH
Tel.: +49 781 9191 9000, info@meiko-green.com
www.meiko-green.com

m
MEIKO **GREEN**
WASTE SOLUTIONS

Fernwartung in der Großküche **Fit für die Digitalisierung**

Nicht nur Profiköche wissen es: Die Digitalisierung ist auch in der Großküche nicht mehr aufzuhalten. Gemäß dieses Trends setzen wir auch in unserem Service neue Standards und bieten für Küchengeräte der Firma Rational cloudbasierten Kundendienst über eine

Applikation, die unkompliziert auf dem Handy oder Tablet genutzt werden kann. So schalten sich unsere Servicetechniker beispielsweise direkt auf Ihren Kombidämpfer und können per Ferndiagnose mögliche Störungen beheben oder die Wartung durchführen.



Reparatur oder Notfall? **Wir stehen zur Seite – und das 24/7**

Selbstverständlich stehen wir auch bei unvorhergesehenen Reparaturen und Notfallangelegenheiten immer schnellstmöglich parat. Unser Anspruch: 24 Stunden an 365 Tagen im Jahr für Sie da zu sein! So sind Ihre Geräte innerhalb kürzester Zeit wieder vollständig einsatzbereit.



HAUSCHILD
Kälte. Klima. Lüftung. Elektro.

Hauschild Kälte-Klima-Elektrotechnik GmbH
Im Weddern 27 · 23858 Reinfeld
Tel. 04533 20 81 00 · info@hauschild-kaelte.de
www.hauschild-kaelte.de



**Eiskalte Profis.
Heißgeliebte Technik.**

Vom Profi für Profis Gastronomiezubehör für den individuellen Einsatz

Für eine gelungene Veranstaltung, den einwandfreien Betrieb oder den perfekt gedeckten Tisch liefern wir vielfältiges Gastronomiezubehör wie Hotelporzellan, Bestecke und Glaswaren. Selbstverständlich gehören zu unserem Portfolio auch Küchengeräte namhafter Hersteller, zum Beispiel Töpfe, Pfannen, GN-Behälter oder Kochbestecke. So sorgen wir dafür, dass alle Arbeitsabläufe in der Küche rund laufen und sich Ihre Gäste wohlfühlen.

Schauen Sie auf unserer Website auch in unserem Onlineshop für Gewerbetreibende vorbei!



Kühlzellen nach Maß von Viessmann: energieeffizient, nachhaltig und mit neuester Technik

Unser Kühlzellenangebot besticht durch volle Flexibilität in Konfiguration und Gestaltung mit modularer Erweiterbarkeit. Für hygienische und sichere Lagerbedingungen.

Wir sorgen für die Kälte von Morgen!

Weitere Informationen finden Sie unter: kuehlen.viessmann.de

VIESSMANN

Gebrauchtgeräte Aus Alt mach Neu

Ein gebrauchtes Gerät ist nicht zwangsläufig alt oder technisch überholt. Oftmals bieten gute und gepflegte Gebrauchtgeräte oder -möbel die perfekte Lösung für kleinere oder größere Anpassungen, die in einer Küche vorgenommen werden müssen. Die Wiederinbetriebnahme eines gebrauchten Gerätes stellt somit eine kosten- sowie ressourcenschonende Ersatz- bzw. Erweiterungsmöglichkeit in der Großküche dar. Wir halten eine große Auswahl entsprechender Geräte und Möbel bereit, die vollumfänglich geprüft und uneingeschränkt funktionsfähig sind.



Leihgeräte Technik auf Abruf

Steht einmal eine besondere Veranstaltung an, die einen speziellen Maschinenbedarf mit sich bringt, stellen wir gern die notwendige Technik zur Reinigung von großen Mengen an Gläsern, Besteck und Geschirr bereit. Bei Bedarf gehört auch die gesamte Spül-, Koch- und Kühltechnik zu unserem Repertoire. Unser Leihgeräteservice beinhaltet die Vermietung, den An- und Abtransport sowie die Aufstellung und Spülmittelversorgung.



contacto
Professionelles
Gastronomiegeschirr

Kochgeschirre
Gastronorm
Aufbewahrung
Speisenbearbeitung
Bäckerei & Konditorei
Buffet & Event
Gedeckter Tisch
Serviceartikel
Getränke & Bar
Hotelbedarf
Werben & Leiten
Ordnen & Hygiene

www.contacto.de
Im Fachhandel erhältlich



Wenn sich hohe **Effizienz**
mit **Qualität** verbindet!

Cool Compact fertigt das breiteste Lieferprogramm an Gewerbe-Kühlgeräten in Deutschland. Es ist wie ein Baukastensystem auf die spezifischen Anforderungen der Gewerbeküche ausgerichtet. Denn wir haben den Anspruch, Ihre Bedürfnisse so individuell wie möglich zu bedienen.



- Kühl- & Tiefkühlschränke
- Kühl- & Tiefkühlische
- Schnellkühler & Schockfroster
- Getränkekühltheken
- Saladetten
- Kühlwannen
- Abfallkühler

www.coolcompact.de



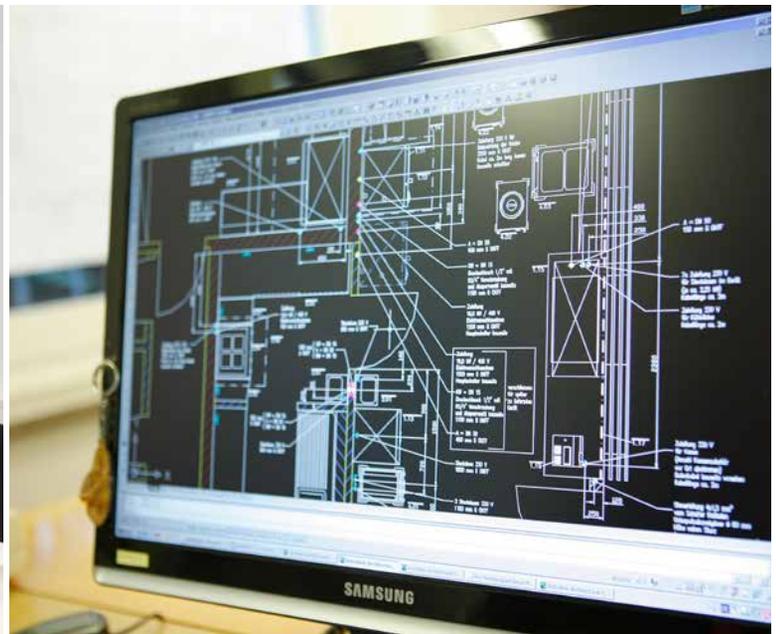



Cool Compact Kühlgeräte GmbH
Fon: 074 76 / 94 56 0 • Fax: 074 76 / 94 56 20 • info@coolcompact.de

Großküchenplanung Netzwerk für maßgeschneiderte Planungen

Eine exakte Planung bildet die Basis für den Bau einer jeden Großküche – egal ob es sich um einen Neu- oder Umbau handelt. Wir begleiten Sie mit unserem langjährigen Know-how von der Idee bis hin zum Installationsplan und beziehen Sie, Bauleiter sowie Architekten dabei von Anfang an mit ein. Als aktives Mitglied im Verband der Fachplaner arbeiten wir hierbei eng zusammen mit erfahrenen Planerexperten für Großküchen.

Aussagekräftige 3-D-Skizzen, die wir in unserem CAD-Planungsbüro individuell für Sie erstellen, veranschaulichen unsere Planungsideen und geben einen konkreten Eindruck von der fertigen Großküche.



**Qualität und
Innovation für
die professionelle
Großküche**

www.eku-limburg.de

**Thermische Geräte
Made in Germany
in den Serien 650, 750, 850
und Snackline**

EKU





Schulungen und Seminare Immer up to date

Damit Sie stets den maximalen Nutzen aus Ihren Großküchengeräten ziehen und kein Update verpassen, bieten wir in regelmäßigen Abständen Seminare für Sie, Ihr Küchenpersonal und Ihre Techniker an. Gemeinsam mit unseren Industriepartnern veranstalten wir

beispielsweise Inhouse-Schulungen zu Themen wie Cook & Chill, Schockfrostern oder Übernachtgaren an, die sich im Kontext sowohl an Einsteiger als auch an Profis richten. Schulungen zu speziellen Themen vor Ort beim Kunden runden unser Seminarangebot ab.

Alles, was Gästen und Gastgeber **schmeckt:**

Professionelle Kaffeemaschinen der neuen Generation, besondere Kaffees, werkseigener technischer Kundendienst.

Ihr persönlicher Ansprechpartner berät Sie gerne!
Ronald Voigt • ronald.voigt@melitta.de

Wir sind Ihr Partner:
www.melitta-professional.de

Melitta[®]
PROFESSIONAL



© Registrierte Marke der Melitta Unternehmens der Melitta Gruppe

Ein starkes Unternehmen braucht ein starkes Team und Nachwuchs

Als mittelständisches Familienunternehmen in der dritten Generation sind für uns die Mitarbeiter noch immer das Herzstück des Betriebs. Ohne den persönlichen Einsatz, die Leidenschaft für die Arbeit und die eingebrachte Fachexpertise wäre der wachsende Erfolg nicht möglich gewesen. Um als Arbeitgeber etwas zurückzugeben, haben wir ein attraktives Leistungspaket geschnürt, das sich neben Sonderzahlungen und Mitarbeiterrabatten unter anderem durch regelmäßige Fortbildungsmöglichkeiten und saisonale Festivitäten auszeichnet.

Eine engagierte Nachwuchsförderung ist uns wichtig: Als langjähriges Mitglied der IHK zu Lübeck ist es für uns ein großes Anliegen, junge engagierte Menschen bei ihrer beruflichen Laufbahn zu begleiten und sie zu fördern. Wir bilden sowohl im kaufmännischen als auch im handwerklichen Bereich aus und binden unsere Auszubildenden von Anfang an in die Unternehmensprozesse ein. So bietet sich ihnen schon frühzeitig die Möglichkeit, aktiv zum Erfolg beizutragen.

„Zurzeit bin ich mitten in meiner Ausbildung zum Mechatroniker im Bereich Großküchen- und Medizintechnik. Dieser Beruf bei der Firma Herrmann-Rowedder ist einzigartig in Deutschland. Als besonders nehme ich auch die Stimmung bei uns wahr: Wir haben eine sehr familiäre Atmosphäre und stets einen Austausch auf Augenhöhe. Beste Voraussetzungen, um erfolgreich ins Berufsleben zu starten.“

Mohammed Hashem, Auszubildender 2. Lehrjahr



„Ich bin seit über drei Jahren im Unternehmen. Ich schätze vor allem mein reizvolles Tätigkeitsfeld mit großer Verantwortung und Entscheidungsfreudigkeit. Toll ist auch, dass unsere Kunden aus unterschiedlichsten Branchen kommen, wie Pflegeheime, Krankenhäuser, Konzerne, Schulen oder Gastronomie. Das sorgt zusätzlich für eine attraktive Abwechslung.“

Nils Westphal, Serviceinnendienst





„Seit über 12 Jahren arbeite ich nun schon bei Herrmann-Rowedder. Was uns neben all der Fachkompetenz auszeichnet, ist der Teamgeist. Dabei gefällt mir insbesondere der Austausch mit den jüngeren Kolleginnen und Kollegen – eine wichtige Basis für unsere gemeinsame Weiterentwicklung.“

Andreas Schoppert, Leiter Projektmanagement

Sie sind auf der Suche nach einer Ausbildungsstelle oder nach einer neuen beruflichen Herausforderung?

Neben den offenen Stellen, die aktuell auf unserer Unternehmenswebsite zu finden sind, freuen wir uns auch über Initiativbewerbungen. Senden Sie Ihre Anfragen und Bewerbungsunterlagen an Stefanie Vogt unter sv@hhl-kr-grosskuechen.de



Unser
Ausbildungs-
angebot



Aktuelle
Stellenaus-
schreibungen



**Nassmüllentsorgungsanlage
in Vakuumtechnik** – ressourcenschonend –
ohne Zugabe von Prozesswasser.

rothenburg-gmbh.de

Rothenburg GmbH
Maschinen- und Anlagenbau
Am Harweh 7 · 24539 Neumünster
TEL. +49 4321 9778 0
MAIL info@rothenburg-gmbh.de



Herrmann-Rowedder GmbH & Co. KG

HAUPTSITZ LÜBECK

Posener Straße 2 a | 23554 Lübeck

Tel.: 0451 40870-0

Fax: 0451 4052-21

E-Mail: luebeck@hhl-kr-grosskuechen.de

Service: 0800 5345677

NIEDERLASSUNG HAMBURG

Alter Wandrahm 19-21 | 20457 Hamburg

Tel.: 040 284051-30

Fax: 040 284051-39

E-Mail: hamburg@hhl-kr-grosskuechen.de

Service: 040 284051-30

www.herrmann-grosskuechen.de

