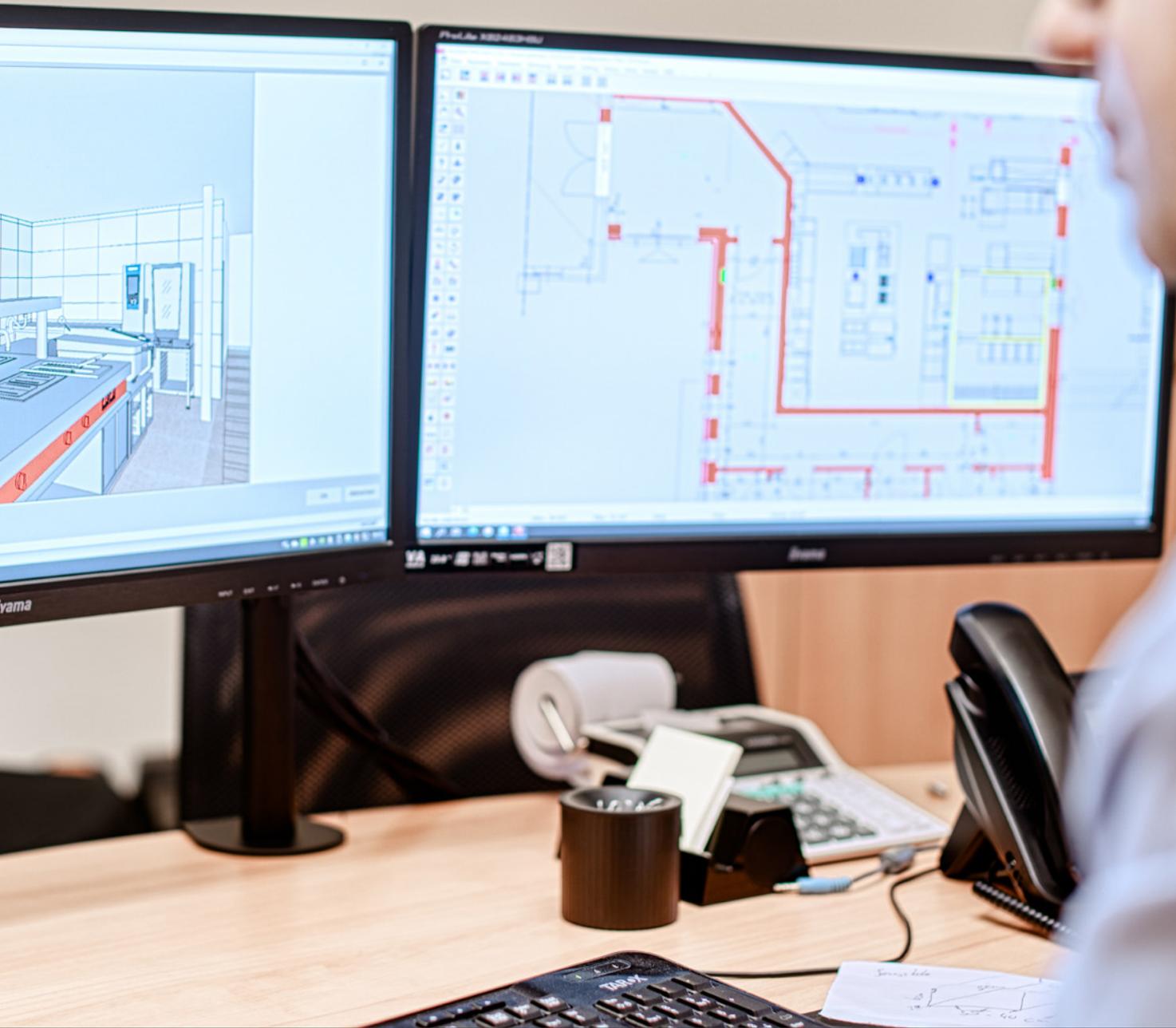


# JETZLAFF

*Die technische Seite  
der Gastronomie*



VON DER ERSTEN BERATUNG  
BIS ZUR FINALEN INSTALLATION  
AUS EINER HAND.



Gründung der Firma Jetzloff GmbH am 01.02.1985 durch Karl und Anne Jetzloff

Aufnahme von Kai Jetzloff als Mit-Geschäftsführer durch Frank Jetzloff, Karl Jetzloff geht in den wohlverdienten Ruhestand

**1985**

**2008**

Geschäftsübergabe der Firma Jetzloff GmbH im Juni 2008 an Frank Jetzloff, Sohn

**2020**

**HEUTE**

Heute: 6 Fachangestellte und ab Sommer 2021 wird ein Auszubildender hinzukommen.

ÜBER UNS

## WIR DENKEN WEITER!

**Herzlich willkommen bei Jetzlaff GmbH Großküchentechnik – Ihrem Profi für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.**

Als regional verwurzeltens Familienunternehmens bieten wir Ihnen seit mittlerweile über 30 Jahren im Umkreis von rund 50 Kilometern um unseren Firmensitz im ostfriesischen Uplengen ganzheitliche und individuelle Lösungen für Großküchen-, Krankenhaus und Pflegeeinrichtungen, Free-Flow- und Cafeteria-Anlagen und stehen für Kompetenz und Leistungsvielfalt.

Von der Entwicklung des Konzeptes mit dreidimensionalem CAD-Plan über die Geräteauswahl bis zu Ihrem fertigen neuen Arbeitsplatz erhalten Sie von uns alles aus einer Hand. Kompetent, schnell und zuverlässig.

Die Zufriedenheit unserer Kunden ist die Basis unseres Erfolges. Ihr Vertrauen motiviert uns, in Serviceleistungen und -qualität täglich noch ein Stückchen besser zu werden. Wir werden alles daran setzen, Ihren Bedürfnissen auch weiterhin mehr als gerecht zu werden. Diese Broschüre gibt Ihnen einen kleinen Einblick in das breite Angebotspektrum unseres Unternehmens.

### PROFITIEREN SIE VON UNSEREM WISSEN.

#### Wir bieten Ihnen:

- Gewerbliche Küchen
- Abluftanlagen/UV-Technik
- Objekteinrichtungen
- Schank- und Kälteanlagen
- Gemeinschaftsverpflegung
- Edelstahlfertigung
- Technisches Zubehör/Reinigungsmittel
- 24-Stunden-Service



Frank Jetzlaff,  
Karl Jetzlaff, Kai Jetzlaff

# JETZLAFF

UNSER LEISTUNGSPORTFOLIO

## IHR PARTNER FÜR ALLE FÄLLE

Wenn Profis gefragt sind: Von der persönlichen Beratung über die maßgenaue Planung, die Lieferung aller erforderlichen hochwertigen Geräte, Anlagen sowie des Zubehörs bis zur fachkundigen Ausführung aller Arbeiten übernimmt unser Team alle erforderlichen Arbeiten und stellt die Nachbetreuung sicher. Qualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit sind dabei die Kriterien, die für uns ausschlaggebend sind. Profitieren auch Sie von einem Leistungsspektrum, das schier grenzenlos ist.



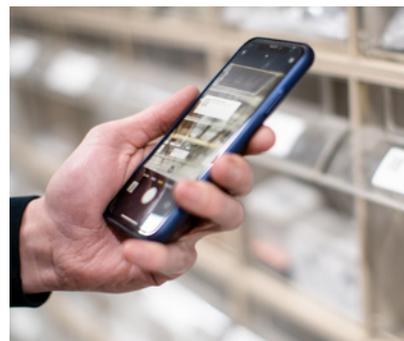
## BERATUNG

Zusammen mit Ihnen planen wir maßgeschneiderte, perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Großküchen und verpflegungstechnische Anlagen. Damit sich Ihr Traum von einem perfekten Arbeitsplatz erfüllt, werden Sie und Ihr Küchenchef dabei frühzeitig, also von der Zeichnungserstellung an aktiv in die Planung Ihrer Küche mit einbezogen – für die Sicherstellung eines garantiert funktionellen späteren Küchenablaufs. Ein breit gefächertes Herstellerangebot ermöglicht uns, Großküchen und Anlagen im gehobenen wie auch im preiswerten Segment zu planen. Kurz: Bei uns erhalten Sie individuelle 3D-Küchenplanungen inklusive Aufmaß-Service sowie Beratung und Planung von Kücheneinrichtungen jeder Größenordnung. Von Profis für Profis!

## SERVICE

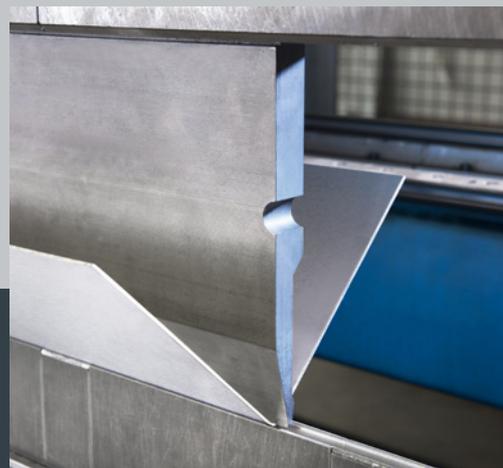
Service ist für uns kein Modewort. Die kontinuierliche und fachgerechte Betreuung der Kunden steht für uns vielmehr seit jeher im Mittelpunkt. Gut ausgebildete Techniker, ein motivierter Innendienst, unsere „rollenden Werkstätten“ und das umfangreiche Ersatzteillager bilden dabei die Grundlage für einen effektiven Kundendienst.

Unser Reparatur-Service wiederum umfasst die Wartung und Instandsetzung von Großküchen- und Kälteanlagen, Chromnickelstahl-Schweißen, Geräteprüfung nach TÜV- und VDE-Vorschriften. Wir führen über 30.000 Ersatzteile der gängigsten Fabrikate ständig auf Lager.



Auch unsere Werkstattwagen sind mit einer großen Anzahl von Standard-Ersatzteilen bestückt, um vor Ort direkt Defekte zu beheben und Ihre Geräte möglichst schnell wieder zum Einsatz zu bringen.

Dadurch reduzieren wir Reaktionszeiten auf Kundendiensteinsätzen, wodurch im Regelfall maximal 24 Stunden von der Störungsmeldung bis zur Behebung des Defekts vergehen. Kurz: Sie erhalten stets einen erstklassigen Service – auch nach Geschäftsschluss.





**PLANUNG**

Auf unser Wort ist Verlass. Alle besprochenen Details werden berücksichtigt und per Zeichnung festgehalten. Der maßgenaue Einbau ist durch Sonderanfertigungen im eigenen Hause jederzeit gewährleistet. Somit bleibt kein Platz ungenutzt. Garantiert!

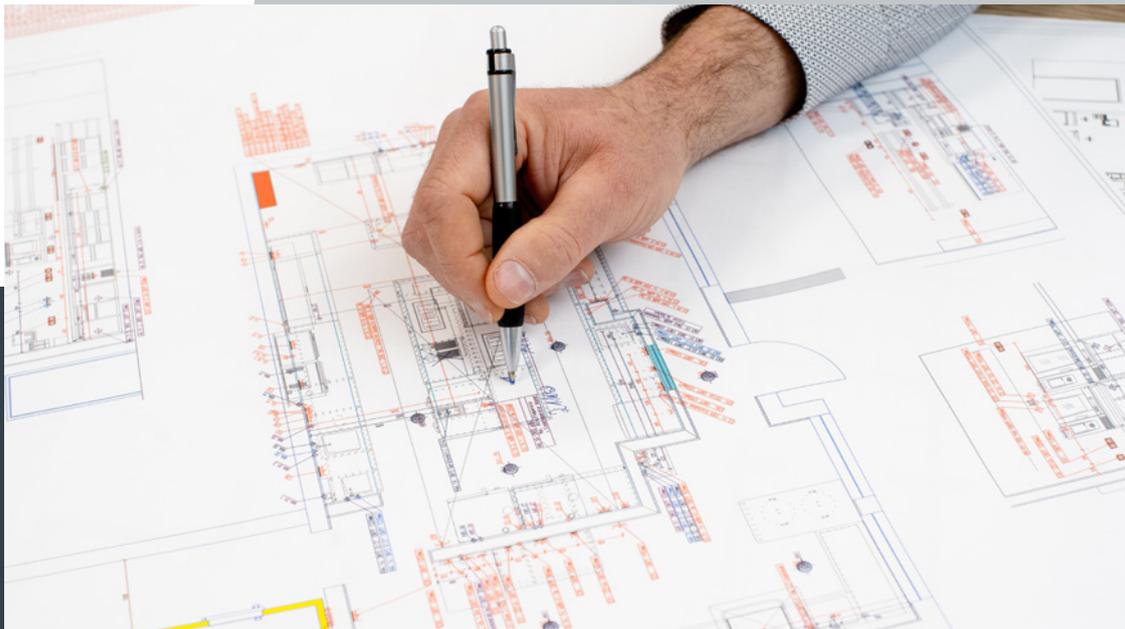
**LIEFERUNG UND MONTAGE**

Wir sind gern selbst vor Ort, um uns über den einwandfreien Betrieb unserer Anlagen zu vergewissern. Ob komplette Küche oder einzelne Geräte, der Aufbau erfolgt deshalb stets durch unsere eigenen geschulten Servicetechniker – für einen fachgerechten Aufbau und Anschluss.

**HYGIENISCHE PRODUKTE**

Seit Jahren pflegen wir hinsichtlich des gesamten Umfelds von Hygiene und Sauberkeit eine vertrauensvolle Zusammenarbeit mit dem professionellen Dienstleister ETOL. Der Verschmutzungsgrad des Geschirrs, die Häufigkeit der Benutzung und die Wasserqualität werden genau ermittelt und ein hygienisch einwandfreies Spülgut ist das Ergebnis.

Die Installation, Betreuung und das Justieren der einzelnen Funktionsparameter aus einer Hand ergeben optimale Sicherheit und wirtschaftliche Vorteile in der Anwendung.





**AIR KONZEPT**  
Raumluftechnik

- Gerätebau
- Schallschutz
- Sondergeräte
- Klima- und Lüftungsanlagen

Rudolf-Diesel Str. 15, 26683 Saterland  
Tel.: 0 44 98 / 922 59 0 - [airkonzept.de](http://airkonzept.de)

**LUFT ZUM LEBEN, LUFT ZUM ARBEITEN**



**MEISTERKLASSE**

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

[www.blanco-professional.com](http://www.blanco-professional.com)

### KÄLTETECHNIK

Unser Erfolg ist unter anderem auf unsere flexiblen Komplettlösungen zurückzuführen. Dies beinhaltet selbstredend auch den Bereich der Kältetechnik für die Optimierung Ihrer Produktionsbedingungen. Sowohl der Vertrieb von speziellen Anlagen in Form von Kühl- und Tiefkühlanlagen, Kühltransportbändern, mobilen Kühlungen, Eisbereitern, Abfallkühlern als auch die Wartung und Instandsetzung Ihres

bestehenden Inventars zeichnen uns als Ihren Partner für hohe Ansprüche aus. Unsere fachgeschulten und kompetenten Kundendienst-Techniker und Kälteanlagenbauer stehen Ihnen an 365 Tagen/24 Stunden unterstützend und beratend zur Seite. Durch das umfangreiche Angebot an Serviceleistungen ist der wirtschaftliche und reibungslose Einsatz Ihrer Anlagen jederzeit garantiert.



Der Kälteprofi für Profis.  
Nachhaltig, leistungsstark und besonders sparsam.

Qualität, Design und Innovation

Jetzt einfacher planen  
mit BIM-Daten auf Specif®

home.liebherr.com

**LIEBHERR**

www.gsstolpen.de

**G.S.STOLPEN**  
STAINLESS STEEL SOLUTIONS

IHR KOMPETENTER  
ANSPRECHPARTNER FÜR:

- KÜHLMÖBEL
- HERDANLAGEN
- KÜCHENMOBILAR
- DUNSTABZUGSHAUBEN
- CAFETERIAEINRICHTUNGEN

G.S. Stolpen GmbH & Co. KG · Ernst-Uhlemann-Str. 4 · 01833 Stolpen

UNSERE REFERENZEN

## WIR HABEN DIE LÖSUNG!

Know-how entsteht nicht über Nacht. In den vergangenen 25 Jahren waren wir für zahlreiche Institutionen aus der Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung tätig. Es entstanden unzählige individuelle Lösungen für Großküchen-, Krankenhaus und Pflegeeinrichtungen, Free-Flow- und Cafeteria-Anlagen. Lösungen, die Bestand haben und für unsere Kompetenz und Leistungsvielfalt stehen. Entsprechend stolz sind wir auf das, was wir in der Vergangenheit geleistet haben und blicken erwartungsfroh in die Zukunft. Einen Auszug unserer realisierten Projekte sehen Sie hier:



**iCombi Pro. iVario Pro.**  
Zukunftsweisendes  
Küchenmanagement.

Beratung rund um das Produkt

- > iCombi Pro
- > iVario
- > Koch-Events und Seminare
- > Ausstellungsgeräte
- > Technischer Support
- > Individuelle Küchenplanung



Mehr unter: [rational-online.com](http://rational-online.com)

Die innovative Seite  
der Gastronomie  
**JETZLAFF**

**RATIONAL**

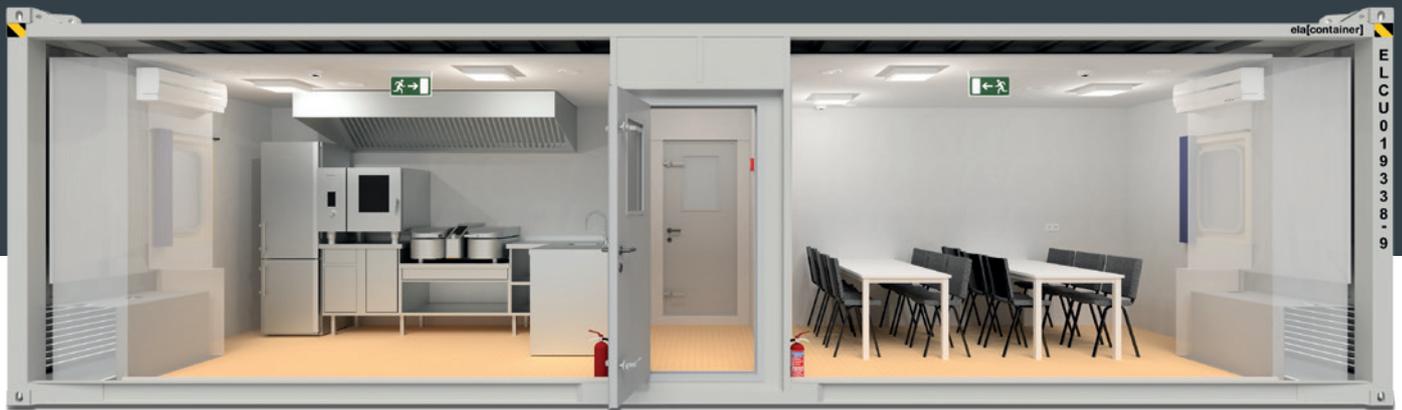


*Goldener Adler, Emden*  
*Inhaber: Elke und Reiner Ahlers*

*Komplettsanierung der Küche innerhalb von 10 Tagen:*

- Herdblock in nahtloser Hygiene-Ausführung
- Edelstahlmöbel
- Lüftungsdecke und Kühl-/Tiefkühlzellen inkl. Kältetechnik
- Optimierung des Arbeitsweges im Küchenablauf





# ela[container]

Offshore/Container  
 Inhaber: ELA-Container

Kompletteinbau der Küchenanlage in einem Container  
 für den Offshore-Einsatz in der Hochsee:

- Edelstahlmöbel
- Lüftungsdecke
- Arbeitsfläche und Möbel platzorientiert in Hygieneausführung
- Internationale Einhaltung der Sicherheits- und Hygienevorschriften





## FRISCH GEZAPFT

Das Plus für perfekten Biergenuss – **der Gläserdruckspüler**

- ▣ Fronten schließen nahezu geräuschlos
- ▣ besonders ergonomische Edelstahl-Griffleisten
- ▣ praktische Glasfronten mit LED-Beleuchtung (optional)
- ▣ individuelle Fertigung nach Wunsch

**HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG**

Hagolastr. 2 | 49424 Goldenstedt | Tel.: 04444 201-0 | [info@hagola.de](mailto:info@hagola.de)

 **HAGOLA®**





AG Ems, Emden  
Inhaber: AG Ems, Fährbetriebe, Emden

- Edelstahlmöbel
- Free-Flow-Ausgabe
- Kühl- und Tiefkühlzellen inkl. Kältetechnik
- Wartung und Instandsetzung aller technischen Geräte im Gastrobereich



## FÜR EFFIZIENTE GASTRONOMIE

Profiküchen mit System von Salvis.

[www.salvis.ch](http://www.salvis.ch)





Fleischerei Leggedör

Inhaber: Markus Leggedör, Weener

- Edelstahlmöbel
- Lüftungsdecke
- Kühl- und Tiefkühlzellen inkl. Kältetechnik
- Wartung und Instandsetzung aller technischen Gastrogeräte
- Überwachung der Temperaturen im kältesensiblen Bereich

11:23	100%
kataControl	
Hauptkühlraum	
4,5°C	
Ladenkühlraum	
4,8°C	
Tiefkühler	
-18,7°C	
Fleischkühlung	
5,1°C	
Sensor 5	
----°C	
Sensor 6	
----°C	
Außen	
17,1°C	
Sensor 8	

Wir bieten an: Die digitale Überwachung der Temperatur garantiert eine sichere Kühlung Ihrer Ware.



**HUPFER**  
we make work flow

Für die professionelle Küchenlogistik bieten wir innovative, maßgeschneiderte Konzepte.

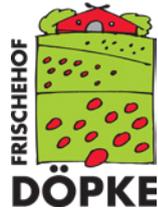
[hupfer.com](http://hupfer.com)

...kataplonek.de   
Ideen, die verbinden...



Computer · Netzwerke · Telefon · Sicherheit

☎ (0 44 89) 94 10 3-0 · ✉ [info@k-dt.de](mailto:info@k-dt.de)



*Frischehof Döpke, Varrelbusch  
Inhaber: Frischehof Döpke GmbH*

- Auf- und Einbau des Herdblocks in nahtloser Hygiene-Ausführung
- Optimierung des Arbeitsweges im Küchenablauf
- Edelstahlmöbel
- Lüftungsdecke
- Kühl- und Tiefkühlzellen inkl. Kältetechnik
- Wartung und Instandsetzung aller technischen Gastrogeräte



# MÜHLENHOF

## Bagband

Mühlenhof Bagband

Inhaber: Marema GmbH, Aurich

- Herdblock in nahtloser Hygiene-Ausführung
- Edelstahlmöbel
- Lüftungsdecke und Kühl-/Tiefkühlzellen inkl. Kältetechnik
- Optimierung des Arbeitsweges im Küchenablauf
- Überwachung der Temperaturen im kältesensiblen Bereich



## SYSTAIR

Reine Luft für Großküchen

- LÜFTUNGSDECKEN
- DUNSTABZUGSHAUBEN
- LUFTECHNISCHE SYSTEME
- ENERGIESPARENDE INDUKTIONSHAUBEN
- UV-C-LUFTREINIGUNGSANLAGEN



SYSTAIR Lufttechnische Systeme GmbH & Co KG  
 Maybachstraße 3/1 · 71735 Eberdingen-Hochdorf  
 Tel.: 0 70 42 / 37 40 8-0 · [www.systair.de](http://www.systair.de)

# Hafenkiste

RESTAURANT · CAFÉ · BAR

Hafenkiste, Aurich

Inhaber: Marema GmbH, Aurich

- Herdblock in nahtloser Hygiene-Ausführung
- Optimierung des Arbeitsweges im Küchenablauf
- Edelstahlmöbel
- Lüftungsdecke
- Kühl- und Tiefkühlzellen inkl. Kältetechnik
- Wartung und Instandsetzung aller technischen Gastrogeräte



# Sie wollen das perfekte Spülergebnis? Wir richten es ein.



Ziel unserer Techniker ist das optimale Zusammenspiel von Spül- und Dosiertechnik, Chemie und Energie. Dafür kommen sie in Ihre Küche, justieren und prüfen alles so lange, bis Ihre individuellen Ansprüche erfüllt sind und das Ergebnis perfekt ist. Oder anders gesagt: bis Ihr Geschirr hygienisch sauber in tadellosem Glanz erstrahlt. Mit unserer EU-Ecolabel zertifizierten Produktserie etolit green sind Sie auf der sicheren Seite. Die hochaktiven Reinigungssubstanzen unserer Compact- und Flüssigreiner garantieren Ihnen ein hervorragendes Spülergebnis, der etolit green Klarspüler die schnelle und rückstandslose Trocknung des Geschirrs.



### etolit green Klarspüler

- Ideal für die Reinigung von Porzellan, Edelstahl, Kunststoff und Glas
- Gleichmäßige Benetzung sowie tropfen- und streifenfreie Trocknung von Mischgeschirr
- Brillanter Glanz



### etolit green Flüssigreiner

- Ideal für die Reinigung von Porzellan, Edelstahl, Kunststoff und Glas
- Ausgezeichnetes Reinigungs- und Fettlösevermögen



### etolit green Compactreiniger

- Ideal für die Reinigung von Porzellan, Edelstahl, Kunststoff und Glas
- Äußerst effektives Stärkelösevermögen
- Außerordentliches wirksames Fettlösevermögen



### etolit green Perfect

- Ideal für die Reinigung von Porzellan, Edelstahl, Kunststoff und Glas
- Äußerst effektives Stärke- und Fettlösevermögen

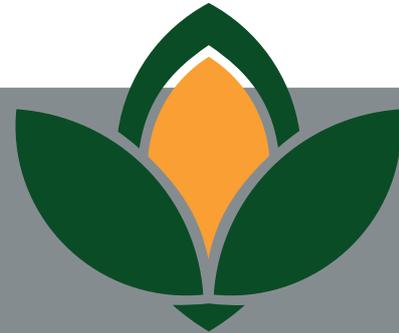
# Jagdhaus Eiden

HOTEL RESTAURANT AM SEE

★★★★S

Jagdhaus Eiden, Bad Zwischenahn  
Inhaber: Familie zur Brügge

- Einbau und Wartung der Bandspülanlage
- nahtlose Hygiene-Ausführung
- Wartung und Instandsetzung aller technischen Gastrogeräte
- Edelstahlmöbel



**M-iQ** – Die Zukunft  
des Spülens

Professionelle Spültechnik

**M-iQ** –  
ganzheitliche Spültechnologie  
für Mensch und Umwelt

MEIKO entwickelt Spültechnologie kontinuierlich weiter. Dabei wollen wir nicht einfach nur bessere Technik, wir haben immer das Ganze im Blick: den Menschen, die Natur, die Ressourcen. Unser klarer Anspruch: nachhaltige Spültechnologie für eine saubere (Um-)Welt. Wir bringen sich scheinbar widersprechende Anforderungen in ein schlüssiges Konzept: absolute Hygiene und Sicherheit einerseits, schonender Umgang mit Wasser und Energie andererseits. Kostenbewusstsein sowie wirtschaftliche Technik einerseits, der Einsatz von modernster intelligenter Technologie andererseits. Das Ergebnis: die MEIKO Band- und Korbtransportmaschine M-iQ, die Zukunft des Spülens.



[www.meiko.de](http://www.meiko.de)



#### Diakonie-Station Tagespflege:

- Optimierung des Arbeitsweges im Küchenablauf
- nahtlose Hygiene-Ausführung
- Wartung und Instandsetzung aller technischen Gastrogeräte
- Edelstahlmöbel



#### Ostfriesische Beschäftigungs-Werkstätten Emden:

- Maßgenaue Einarbeitung der Edelstahlmöbel
- Optimierung der Arbeitswege
- Nahtlose Hygiene-Ausführung
- Wartung und Instandsetzung aller technischen Geräte



#### Kurbetriebsgesellschaft Bad Zwischenahn:

- Umbau der Küchenanlage
- Meiko - Bandspülanlage
- Optimierung der Arbeitswege im Küchen und Speiseausgabe-Bereich
- Wartung und Instandsetzung aller technischen Geräte in der Speisezubereitung



AUSSICHT

## DIE ZUKUNFT IM BLICK

Sie sehen: Zahlreiche Projekte für Institutionen aus der Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sprechen für unsere ganzheitliche und projektbezogene Herangehensweise. Doch wir leben nicht in der Vergangen-

heit, sondern blicken voller Zuversicht und Kraft in die Zukunft. Sprechen Sie uns an. Wir sind für Sie da. Als Partner auf Augenhöhe mit einem sicheren Gespür für das gewisse Extra, das Ihre Unternehmung zu einem Erfolg werden lässt.


**HOBART**

### HÖCHSTLEISTUNGEN IN IHRER KÜCHE

Wir von HOBART sind stolz, Ihnen absolut zuverlässige, innovative und qualitativ hochwertige Maschinen für Ihre Küche zu liefern. Diese haben wir so entwickelt und gebaut, damit Sie auch die größten Herausforderungen Ihres Küchenalltags bestens meistern können.

**Let's make it happen!**

[www.hobart.de](http://www.hobart.de)



*Die technische Seite  
der Gastronomie*

# JETZLAFF

Jetzloff GmbH  
Großküchen- u. Gaststättenfachhandel

Am Neuland 7  
26670 Uplengen  
Telefon: 04956-3011  
Telefax: 04956-3014  
E-Mail: [info@jetzloff.de](mailto:info@jetzloff.de)

[www.jetzloff.de](http://www.jetzloff.de)



24-Stunden-Notdienst

## 04956 3011