

KOMPETENZ, QUALITÄT & SICHERHEIT IN JEDEM DETAIL. VON DER PLANUNG BIS ZUR INBETRIEBNAHME.

Erfolg im Hotel- und Gastgewerbe ist in einem hohen Maß eine Frage von vertrauensvollen Partnerschaften. Seit über 20 Jahren ist FHE FRANKE anerkannter Partner der Gastronomie, wenn kreative, funktionelle und individuelle Konzepte gefragt sind.



Bildrechte: © FHE Franke Dornbirn www.fhe.at

Das Ergebnis sind Gastronomie-Lösungen, die das gesamte Umfeld der Kunden begreifen und aus der Summe der Erfahrungen Profiküchen entstehen lassen, die den individuellen Anforderungen voll entsprechen. Im Brennpunkt steht dabei die jahrzehntelange Planungs- und Beratungskompetenz. Sie verbindet das Know-how im Großküchenbereich mit übergreifenden Themen wie Energiemanagement, Ablauforganisation ebenso wie architektonische

und finanzielle Aspekte. Zunehmend ist der Großküchenspezialist deshalb auch gefragter Partner von Architekten, wenn es um die Detailplanung und Ausschreibung komplexer Gastronomie-Anlagen geht. In der Umsetzung profitieren FHE-Kunden von höchster Verarbeitungsqualität, erstklassigen Markengeräten, einer überdurchschnittlichen Detailkompetenz bis hin zum Schnittstellen-Management mit anderen Professionisten.

AKTUELLE REFERENZEN (AUSZUG)

- _ Adler Lounge Kals (A)
- _ Andel's Hotel Berlin (D)
- _ Alpenhof Davos (CH)
- _ Alte Krone Mittelberg
- _ Arlmont, St. Anton (A)
- _ Aurelio Lech (A)
- _ Austria Trend Hotel
- _ Doischberg Fieberbrunn (A)
- _ BMW-Hotel Ammerwald (D)
- _ Dorf Eiffel (D)
- _ Engel Grän (A)
- _ Ferrarischule Innsbruck (A)
- _ Gams Bezauf (A)
- _ Guardaval Scuol (CH)
- _ Happy Austria Mittelberg (A)
- _ Hirlanda Zürs (A)
- _ Jägeralpe Warth (A)
- _ Jungbrunn Reutte (D)
- _ Korston Moskau (RUS)
- _ Liebe Sonne, Sölden (A)
- _ Magic Circus Paris (F)
- _ Mohnenfluh Lech (A)
- _ Platzlalm, Hochfügen/Zillertal (A)
- _ Roma Riyad (Saudi Arabien)
- _ Sarotla Brand (A)
- _ Sheraton Djibouti (Djibouti/Afrika)
- _ Sonne Mellau (A)
- _ Steinplatte Waidring (A)
- _ supergood Bio-Fastfood Berlin (D)
- _ Schloss Kranzbach (D)
- _ Westside Bern (CH)
- _ Wedelhütte Kaltenbach (A)

Autor: www.markt.com

FHE FRANKE

A-6850 DORNBIERN, SCHWEFEL 87

T +43 5572 33 266

WWW.FHE.AT

Weitere Projekte:

www.fhe.at/abgeschlossen.htm



„GAMS BEZAU“: TRADITIONSHAUS MIT NEUER FHE-KÜCHE.

Mit dem Neu-, Zu- und Umbau des Hauses hat sich das Hotel Gams in Bezauf völlig neue gastronomische Möglichkeiten eröffnet. Die Küche wurde komplett erneuert und gleichzeitig in den ehemaligen Festsaal des zwischen 1898 und 1902 erbauten Hauses verlegt.

DETAILREICHE VOLLAUSSTATTUNG

Die Küchenplanung erfolgte in enger Zusammenarbeit mit dem Küchenteam. Das Ergebnis: perfekt abgestimmte Abläufe durch eine klare Aufteilung der Arbeitsbereiche. Die Postenköche verfügen über eigene voll ausgerüstete Arbeitsplätze mit modernster Induktionstechnik, separaten Kühlschränken, etc.

Die Hauptküche setzt sich aus insgesamt 4 vollwertig ausgerüsteten „Einzelküchen“ sowie einer speziellen Frühstücksküche zusammen. Ein separater Gärschrank sorgt täglich für eine Vielfalt an frischem Brot für das Frühstück- und Abendbuffet. Die neue Hausbar ist das Kommunikationszentrum zwischen den einzelnen Hausbereichen. FHE FRANKE zeichnet auch hier für die Technik verantwortlich.



LIEFERUMFANG:

- Planung, Ausschreibung und Umsetzung der Großküche
- Kühlzelle und Kühltechnik inkl. Wärmerückgewinnung
- Frühstücksbuffet m. Kühlsichtladen
- Barmöbel