

# FHE-NEWS | 05

AUSGABE AUGUST | SEPTEMBER 2006

FHE FRANKE  
UNTERSTÜTZT DIE  
GASTRONOMIE MIT  
**HÖCHSTER  
QUALITÄT UND  
PERFEKTER  
TECHNIK**

AKTUELLE REFERENZEN:

CASINO VELDEN AM WÖRTHERSEE (A)

VAL BLU, BLUDENZ (A)

RESTAURANT TORGGEL, RÖTHIS (A)

GESUNDHEITZENTRUM RICKATSCHWENDE,  
DORNBIRN (A)

CASINO KITZBÜHEL (A)

GASTHOF ADLER, SCHOPPERNAU (A)

GASTHOF KRÖNELE, LUSTENAU (A)

NEU BEI FHE FRANKE  
HEISSER TIPP EISKALT SERVIERT



EXCELLENTE BERATUNG | INDIVIDUELLE PLANUNG | HOCHWERTIGE TECHNIK | OPTIMALE FUNKTION

**FHE** FRANKE



Wolfgang Isenberg, Beat Fuchs,  
Geschäftsführung FHE Franke

Die Gäste sind wählerisch wie nie. Es ist nicht einfach, den steigenden Ansprüchen der viel umschwärmten Gästeschicht gerecht zu werden. Doch Gastronomen sind einfallreicher geworden. Sie investieren, lassen kreative Köpfe rauchen und schaffen Gourmet-, Wellness-, Freizeit- und Tagungstempel, die mit ihren Angeboten auch verwöhnte Gäste noch zum Staunen bringen können.

Erfolg im Hotel- und Gastgewerbe ist heute eine Frage von Mut, von höchstem Energieeinsatz, nicht zu vergessen vom hohen Einsatz finanzieller Mittel und eine Frage von guten Partnerschaften.

Damit Köche kreativ und erfolgreich arbeiten können, brauchen sie Partner, die aus dem Vollen schöpfen. Aus dem Vollen an Erfahrung, an Perfektion, an höchster Produkt- und Servicequalität und Einsatzbereitschaft. FHE Franke steht der kreativen Gastronomie im In- und Ausland mit innovativen Ideen und funktionaler Technik zur Seite.

# ERFOLGREICHE UND KREATIVE GASTRONOMIE BRAUCHT **INNOVATIVE PARTNER.**

FHE Franke stärkt einfallreichen  
Gastronomen den Rücken mit höchster Qualität  
und erstklassiger Technik



**EISKALTE  
ATTRAKTIONEN**  
WENN'S BESONDERS  
HEISS HERGEHT.

## CASINO VELDEN AM WÖRTHERSEE | A



### EIN „SCHWEBENDER“ HERD FÜR DEN KÜCHENVIRTUOSEN



Küchenvirtuose  
Marcel Vanic

Das Casino Velden am Wörthersee ist seit jeher bekannt für pulsierendes Leben und gastronomische Spitzenleistungen.

Ein aufwendiger Umbau mit einem Einsatz von 12 Millionen Euro lockt Promis und Partylöwen jetzt in eine Welt der technischen Wunderwerke.

Auch im Reich des Küchenvirtuosens Marcel Vanic. Der Executive-Chef der kulinarischen Genüsse schwärmt von seiner neuen Wirkungsstätte: „Wir haben gleich drei à-la-carte-Küchen auf dem modernsten Stand der Technik gebaut.“

Vom Drucksteamer bis zum Holdomaten ist alles vorhanden. Gekocht wird an einem 5,50 Meter langen, „schwebenden“ Herd mitsamt Induktionsgrillplatten. Die Geräte sind an eine 100 kW-Stromleitung angeschlossen. Mein Küchenreich verfügt über modernste logistische Systeme und erfüllt alle Hygiene-Bestimmungen.“ Modernste Küchentechnik von FHE Franke wissen Profis zu schätzen.

Einen Stock tiefer befindet sich eine Bankett- und Produktionsküche, die von hochwertigen Kippnern und Kesseln, einem Klimaraum bis zum Salz- und Süßwasserbecken zur Haltung von See- und Meerestieren, alles bietet, was man sich als Profi wünschen kann. Eine dritte Küche ist als Bistro- und Terrassenküche mit kombinierter Eistecke konzipiert. 30 bis 40 Mitarbeiter geben auf

rund 200 Quadratmetern Küchenparkett ihr Bestes. Mit perfekter Lagerwirtschaft und neuem Inventursystem ist man in Velden für einen Ansturm von bis zu 1000 Besuchern täglich gerüstet. Die Gäste in den Restaurants erfreuen sich an neuen kulinarischen Verwöhnprogrammen. Inklusiv dem eindrucksvollen Seeblick in die Veldener Bucht durch die große Panoramascheibe des Restaurants im Wintergarten.

**FHE FRANKE LIEFERTE AN DAS CASINO VELDEN:**  
■ Komplette Küche in H3-Hygiene-Ausführung mit Salvis Induktions-Herdanlage inkl. Induktions-Grill ■ 5 Combi-Dämpfer (2x 20x1/1, 3x 10x1/1) inkl. Bankettsystem ■ Vitality-Drucksteamer ■ Salamander ■ 5 komplette Baranlagen mit proline 800-Schanksystemen und integriertem Abrechnungssystem ■ Getränkeabkühlmöbel, etc.



**SCHÖN COOL BLEIBEN, WENN ES HEISS HERGEHT.**

## VAL BLU RESORT BLUDENZ | A



### MULTIFUNKTIONALE KONZEPTE IM OPTIMALEN PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS.

Der VAL BLU & Leasure Resort Club avancierte zum Trend-Club für aktive Wohlfühl-Gesundheit in Vorarlberg. Auch acht Jahre nach Eröffnung werden Spitzenzahlen verzeichnet. Geschätzt wird das multifunktionale Resort-Konzept und das perfekte Preis-Leistungsverhältnis. VAL BLU versteht sich als Destination der Emotionen. Als Oase des Wohlfühlens – modern interpretiert. VAL BLU ist gefragter Partner für Geschäftsleute. Zahlreiche Seminare und Tagungen von Vorarlberger Top-Unternehmen finden dort statt. Das bed-and-breakfast-Hotel ist ein neues Economy-Hotel-Konzept mit Design-Touch. Wobei „Economy“ für das

Weglassen des Unwesentlichen steht. Klare Linien, natürliche Materialien, innovatives Architekturkonzept in blau, rot und gelb sind charakteristisch. Ebenso die hohen Qualitätsmaximen bis in die Einrichtung der Küche von FHE Franke.

**FHE FRANKE LIEFERTE AN DAS VAL BLU RESORT:**  
**EG:** ■ Satellitenküche mit fresh & smart-Kochstation (mit Abluftlösung siehe OG-Küche) ■ Buffet ■ Kaffee-Station mit FRANKE Kaffeevollautomat  
**OG:** ■ Schauküche fresh & smart-Station ■ Buffetinsel für Snacks mit innovativer Abluftfilterung (den Knoblauchduft genießt man nur vom Teller) ■ Baranlage mit vollautomatischer proline 800-Schankanlage und FRANKE Kaffeevollautomat

## RESTAURANT TORGEL RÖTHIS | A

### TRADITION VOLLENDET GEWÜRZT MIT MODERNSTER KÜCHENTECHNIK

Ein Traum von einem Gasthaus. Entsprungen aus der Liebe zu gutem Essen und erlesenen Weinen. Entstanden in einem traditionsreichen Haus mit schönem Torggel-Garten unterhalb des Röhthner Weinberges. Drei Monate dauerte der Umbau rund um ein letztes Relikt der Röhthner Geschichte: Die Weinpresse aus dem Jahr 1670, die heute den Räumlichkeiten Geborgenheit verleiht. Für das „Salz in der Suppe“ sorgt Küchenchef Christian Brunbauer. Die klassische und alt bewährte Österreichische Küche soll es sein, gewürzt mit einer Prise Internationalität für anspruchsvolle Gäste. Familien feiern hier ihre Feste und auch Geschäftsleute

genießen den täglichen 3-gängigen Business-Lunch. Bis zu 120 Gäste können im Torggel problemlos bewirtet werden. Damit die Organisation reibungslos verläuft, wurde die perfekte Küchenplanung und –ausstattung dem Profi anvertraut: FHE Franke.

**FHE FRANKE LIEFERTE AN DAS RESTAURANT TORGEL:**  
■ Planung und Lieferung der gesamten Kücheneinrichtung mit Salvis Induktionsherd inkl. Induktions-Grill ■ Kühl- und TK-Möbel ■ Combi-Dämpfer ■ HOBART-Durchschub-Spülmaschine ■ Komplette kälte-technische Anlage inkl. Wärmerückgewinnungsanlage ■ proline 800 Schankanlage



## GESUNDHEITZENTRUM RICKATSCHWENDE DORNBIRN | A



### IMMER NUR EIN WENIG. DOCH VON ALLEM NUR DAS BESTE.

Bernd Moosmann und sein Team sind Komponisten wahrer Gaumenfreuden. Dafür können sie auch aus dem Vollen schöpfen. Frische Zutaten aus Wald und See, aus Feldern, Wiesen und Gärten der Umgebung. Köstlichkeiten der leichten Küche, die Kurgäste ebenso wie Geschäftsleute zu schätzen wissen. Das neue Gourmetrestaurant ist nicht groß, nicht klein und mit rund 50 Plätzen genau richtig zum Wohlfühlen. Ein wohlproportioniertes Gastzimmer mit sorgfältig gearbeiteten Tischen aus heimischen Hölzern. Die heimelige Verwöhnatmosphäre zieht sich bis auf die schöne Terrasse. Den Logenplatz für atemberaubende Sonnenunter-

gänge hoch über dem Bodensee. Das Gesundheitszentrum Rickatschwende mit seinem 4-Sterne-Hotel baut auf Qualität für „Top-Fitness“ in allen Bereichen des Hauses. Auch in der Küche. Geplant und ausgestattet von FHE Franke.

**FHE FRANKE LIEFERTE AN DAS GESUNDHEITZENTRUM RICKATSCHWENDE:** ■ Gesamte Küchenplanung und Integration der Bestandsgeräte wie beispielsweise Herd u. andere Kochtechnik ■ Lieferung der kompletten Edelstahl-Küchenmöbel, inkl. Kühl- und TK-Möbel ■ Komplette kältetechnische Anlage inkl. Wärmerückgewinnungsanlage

## CASINO KITZBÜHEL | A

### VINOTHEK-AMBIENTE MIT TOP-NIVEAU

Die weltbekannte Gamsstadt investiert kräftig in die Zukunft. Auch im Casino Kitzbühel wurden mit einem vier Millionen Euro teuren und aufwändigen Umbau einmal mehr Maßstäbe gesetzt. Aus dem reinen Spiel-Eldorado ist eine Oase der Unterhaltung entstanden. Das Casino kann jetzt auch auf einen kulinarischen Bereich zurückgreifen: Auf das elegante Restaurant, das im Erdgeschoss des Casinos entstanden ist. Es verbindet den Charme alter Gemäuer mit moderner Architektur. Unter den Gewölbdecken bietet das Casino-Restaurant auf 300 m2 mit 90 Sitzplätzen Köstlichkeiten aus

der internationalen Küche. Eine gut sortierte Vinothek und eine gediegene Bar laden zum Verweilen ein. Um das leibliche Wohl der Gäste sind 17 Mitarbeiter täglich von 11.00 Uhr bis 03.00 Uhr bemüht. Hohe Anforderungen. An das Personal und die Küchentechnik vom Profi. Von FHE Franke.

**FHE FRANKE LIEFERTE AN DAS CASINO KITZBÜHEL:**  
■ Komplette Küche in H2-Hygiene-Ausführung mit Salvis Induktionsherd ■ Salamander ■ Kühl- und TK-Zellen ■ Bar-Kühlmöbel



# GASTHOF ADLER SCHOPPERNAU | A



## FAIRE PARTNER FÜR DIE HEIMISCHE GASTRONOMIE

Im Herzen von Schoppernau im Bregenzerwald liegt der Gasthof Adler. Ein Familienbetrieb mit Tradition. Typisch für das beliebte Wander- und Schiparadies, wo Gastfreundschaft Maßstäbe setzt. Entspannen und Wohlfühlen ist angesagt. Der Chef kocht persönlich für die Gäste, die er auch persönlich kennt. Regionale Spezialitäten werden in der originalen Bregenzerwälder Bauernstube verspeist, oder im Sommer unter den Kastanien im kühlen Biergarten. Der Umbau nimmt nichts von der heimeligen Atmosphäre, dem typischen Wälder-Stil und der Geborgenheit und Wärme des Hauses. Der Komfort steht

im Mittelpunkt und moderne Technik findet dort Einzug, wo sie für Erleichterung sorgt. Zum Beispiel in der Küche. FHE Franke erhielt den Zuschlag für den Küchenumbau als „fairer Partner mit seriösem Angebot und erstklassiger Beratungsqualität“ so der Chef des Hauses.

### FHE FRANKE LIEFERTE AN DEN GASTHOF ADLER:

- Salvis-Induktionsherdanlage mit H3-Hygiene-Unterbau (tw. Bestandsgeräte integriert) ■ Combidämpfer ■ Kühl- und TK-Zellen ■ Kühltechnik
- Bar-/Theke mit proline-Schankanlage ■ free flow-Anlage für Frühstück

# GASTHOF KRÖNELE LUSTENAU | A

## FRAUENPOWER AUS TRADITION

Es sind die Töchter, die bereits in vierter Generation dem Gastbetrieb in Lustenau mit ihren Vorstellungen von Gastlichkeit ihren Stempel aufdrückten und das „Krönele“ zum 4-Sterne-Haus „krönten“. Im Zentrum des Hauses steht höchste Qualität in allen Bereichen. Aus dem eigenen, biologischen Anbau werden mehr als 16 Tonnen Gemüse pro Jahr für anspruchsvolle Gäste verarbeitet. Das neue „Herzstück“ in der Küche sorgt dafür, dass hohe Qualität in schonender Zubereitung auch erhalten bleibt. Chefkoch Horst Gerold, seine fünf Köche und sechs Lehrlinge sind von den Vorteilen der neuen Küchentechnik überzeugt: Intelligente Geräte erleichtern die Vorbereitung und das

Garen. H3-Hygiene-Möbel machen Reinigung und Handhabung einfacher und innovative Induktionstechnik sorgt für ein besseres Raumklima, weil die Geräte nur dann Energie freisetzen, wenn sie benötigt wird. Wilma Fink und Tochter Ulrike setzten auch beim Umbau-Partner auf höchste Qualität. Auf FHE Franke.

### FHE FRANKE LIEFERTE AN DEN GASTHOF KRÖNELE:

- Induktionsherdanlage mit • 3 Induktionsfelder • Wok • Salamander
- Induktionsgrill • Pastakoher • Doppelfriteuse • Hold-o-mat
- H3-Unterbauten ■ 2 Kombi-Dämpfer ■ Drucksteamer ■ Schockfroster
- Diverse TK-Einheiten für Gemüse und Patisserie



## FHE-NEWS SHORTIES +++ FHE-NEWS SHORTIES +++ FHE-NEWS SHORTIES +++ FHE-NEWS SHORTIES +++

### ALLES KAFFEE. NEUE VERKAUFSMITARBEITER IN TIROL

Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Kleiner Brauner, Caffé Freddo, Melange, Kaffee Corretto, Caffélatte. Für den perfekten Kaffee gibt es jetzt bei FHE Franke zwei neue Experten: Michael Payr und Gernot Weinig führen Sie durch die duftende Welt des Kaffees zum perfekten Genuss. Zu Kaffeemaschinen mit Konzept und Idee. In jeder Größe und Ausführung, höchster Qualität, modernsten Technologie und bestem Service. Für höchste Ansprüche. Für jeden Geschmack. Kaffeemaschinen von FRANKE.



**Michael Payr** (links), Vertrieb Tiroler Unterland, michael.payr@fhe.at. **Gernot Weinig**, Vertrieb Tiroler Oberland, gernot.weinig@fhe.at

### SCHLOSS HOFEN-ABSCHLUSSKLASSE ZU GAST BEIM KÜCHENPROFI

Zum Abschluss der 4jährigen Ausbildung lud FHE die Absolventen der G4a an der Landesberufsschule für Hotel- und Gastgewerbeausbildung Schloss Hofen zu einer Exkursion in Theorie und Praxis moderner Küchentechnik. Für Schüler und FHE Franke ein voller Erfolg. Mitten im Fußball-WM-Fieber durfte natürlich auch ein heißer Tipp auf den Weltmeister nicht fehlen. Wir gratulieren Stefan Oswald (Ausbildungsbetrieb Gasthof Lingg, Feldkirch) zur Reise zum F1-Grand Prix in Monza!



### WIR FREUEN UNS ÜBER IHREN BESUCH AUF FOLGENDEN MESSEN:

#### FAFGA

**17.-20. September 2006 im Messegelände Innsbruck**  
Die Fachmesse für innovative Gastlichkeit.  
Täglich, 10.00 - 19.00 Uhr; Halle 2 | Stand EG Nr. 83/90

#### ALLES FÜR DEN GAST

**11.-15. November 2006 im Messezentrum Salzburg**  
Halle 1 | Stand 212

NEU BEI  
FHE Franke



### HEISSER TIPP EISKALT SERVIERT.

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer brandheißen Attraktion: Icydrinks! Mit köstlichen Getränken in einem Glas aus Eis. Diese originelle Neuheit begeistert und bringt Kassen zum Klingeln. Gläser aus Eis sind ideal geeignet für Sekt, Champagner, Prosecco oder Spirituosen und kleine Mixgetränke. Für Wodka, Wermut, Limes und alkoholfreie Getränke. Auch kleine Speisen lassen sich im Eisglas attraktiv präsentieren. Die Eisgläser werden im Glaskelch oder Einwegglas serviert und halten bei einer Raumtemperatur von 25° ungefähr 25 Minuten. Das ist die optimale Zeit zum Servieren und Trinken. icydrink gehört einfach zur attraktiven Erlebnisgastronomie – zu jeder Jahreszeit!

**icydrink**



A-6850 Dornbirn | Schwefel 87 | Tel. +43/(0)5572/33266 | Fax +43/(0)5572/33266-8

A-6020 Innsbruck | Kranebitter Allee 88 | Tel. +43/(0)512/287484 | Fax +43/(0)512/287484-9

A-6671 Weißenbach am Lech | Oberbach 19 | Servicestützpunkt Lechtal | Tannheimertal | Ausserfern | Ostallgäu

**FHE FRANKE**