



Das Team der Ebener-Service AG (vlnr): Dragan Tesic, Hanspeter Ebener, Mauro Sedda, Heinz Trösch

## FHE FRANKE UND DIE EBENER-SERVICE AG EINE STARKE PARTNERSCHAFT FÜR KOMPLETT- LÖSUNGEN IN DER GROSSKÜCHE.

Das umfassende Sortiment und internationale Know-how von FHE FRANKE und die Flexibilität, (Service)stärke sowie der Standort vor Ort der Ebener-Service AG sind neue überzeugende Vorteile für Hotellerie- und Gastronomiebetriebe in der Tourismusregion Davos-Klosters.

Die Ebener-Service AG ist jetzt in enger Kooperation mit FHE Franke ganz neu auch Ansprechpartner für

- Architekten und Planer
- Hotelliers und Gastronomen

In allen Fragen – von der Detailplanung und Umsetzung bis zur Servicierung von Grossküchenprojekten jeder Grössenordnung.



Geschäftsinhaber Hanspeter Ebener

Darüber hinaus bietet Ebener-Service die bewährten Servicequalitäten:

- Geräteservice (Service und Reparatur) gemäss den strengen Qualitätsrichtlinien von FHE FRANKE.
- Leihgeräte (zur Vermeidung von teuren Stehzeiten)
- Austausch defekter Geräte gegen Neuware aus eigenem Lager, ohne Wartezeiten.

Seit 1977 ist die Ebener-Service AG in Davos ein kompetenter Partner für die Einrichtung von Grossküchen für Hotel und Gewerbe. Ein Team von vier qualifizierten Mitarbeitern vor Ort sorgt dafür, dass alle Arbeiten fachkundig, termingerecht und zur vollsten Zufriedenheit der Kunden ausgeführt werden. Durch die neue Partnerschaft mit FHE FRANKE stehen den Kunden nun auch ein erfahrenes Planungsteam sowie alle Vorteile eines seit vielen Jahren etablierten Marktführers zur Verfügung.

Das macht die Ebener-Service AG zu dem Grossküchen-Ansprechpartner in Davos und Umgebung!

### FACTBOX

#### EBENER-SERVICE AG

Promenade 119  
7270 Davos Platz  
Telefon +41 79 681 58 29  
Fax +41 81 416 77 36  
<http://www.ebener-service.ch/>  
E-Mail: [ebener-service@sunrise.ch](mailto:ebener-service@sunrise.ch)

- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| - Planung         | - Tiefkühlische   |
| - Kochherde       | - Gefrierschränke |
| - Mikrowellen     | - Vitrinen        |
| - Steamer         | - Schockfroster   |
| - Backofen        | - Eiswürfel-      |
| - Friteusen       | maschinen         |
| - Combidämpfer    | - Wasch-          |
| - Schlag-         | maschinen         |
| sahnenautom.      |                   |
| - Vaccumiergeräte |                   |
| - Geschirrspüler  |                   |
| - Steamer         |                   |
| - Kühlzellen      |                   |

FHE FRANKE  
ZERTIFIZIERTER  
PARTNER

# NEUES AUS DER KÜCHE VOM ALPENHOF.

Im Hotel und Restaurant Alpenhof in Davos weiss man ganz genau, worauf die Gäste Wert legen: ausgezeichnete Küche ohne Kompromisse – und zwar von Anfang an. Aus diesem Grund hat man sich bereits beim Neubau des Hauses auf die Planungs- und Realisierungskompetenz von FHE FRANKE und einem Servicepartner direkt vor Ort verlassen.



Die Grundplanung der Küche wurde von den Hausherren und den Küchenprofis des Alpenhofs vorgenommen. Nachdem das Pflichtenheft und Grundkonzept erstellt war, übernahm FHE FRANKE gemeinsam mit Paul Fopp (Eigentümer) und Thomas Schraemli (Pächter) die weitere Feinplanung. Das Ergebnis: eine von Grund auf exklusive Küche in H2-Hygienequalität mit allem erdenklichen Komfort und modernster Induktionsausstattung. Paul Fopp berichtet von den ersten Erfahrungen: „Wenn wir schon neu bauen, dann von Anfang an richtig. Mit Induktionstechnik haben wir uns für die modernste Kochtechnologie entschieden.“ Dementsprechend wurde der Induktionsherd als zentrales Element innerhalb der Küche platziert.

## SPARSAMER UMGANG MIT RESSOURCEN

Energieeffizienz genießt im Alpenhof Davos höchste Priorität. Neben der sparsamen Induktion verfügt das Haus auch über Kältetechnologie mit Wärmerückgewinnung. Die Abwärme der Kühlräume wird wiederum für die Warmwasserbereitung der Küche und des ganzen Hotels genutzt. Im Bereich der Kältetechnik hat FHE FRANKE den Schweizer Servicepartner Ebener Service AG hinzugezogen. Die Ebener Service AG kennt nun die technische Infrastruktur des Alpenhofs in- und auswendig und übernimmt in Zukunft den kompetenten Vor-Ort-Service in Davos.

## ALLROUND-OFFICE

Auch das Getränkeoffice stammt von FHE FRANKE. Die innere Ausstattung des U-förmigen Offices besteht aus edlem Chromstahl, die Aussenverkleidung aus struktur-

reichem Altholz. Das Office beinhaltet die Rezeption und Anmeldung des Hauses, die Getränkeausgabe für den Bar- und Restaurantbereich sowie die Essensausgabe für das Restaurant und die in Rundholz und Zirbelkiefer (oder auf schweizerisch: Arvenholz) gehaltene Gaststube. In Vollbesetzung können bis zu 120 Personen gleichzeitig verköstigt werden – selbstverständlich auf höchstem kulinarischen Niveau – wie es in Davos üblich ist! ■

### LIEFERUMFANG:

- Komplette Grossküche in H2-Qualität
- Induktionsherd mit Induktionsbräter
- Combidämpfer
- Hobart-Spülmaschine
- Kühlzellen
- Kältetechnik mit Wärmerückgewinnung (Kooperation mit Ebener Service AG, Davos)
- Möbel Getränkebuffet