



Die Falkner&Riml-Zentrale in Sölden: auf einer Gesamtfläche von 700 m² sind Verkaufsraum, Büro, Lager, Kundendienst, Radio- und TV Werkstätte in einem Gebäude untergebracht.

FHE FRANKE UND FALKNER & RIML: ZWEI STARKE PARTNER – EIN TEAM GASTRONOMIE**TECHNIK** UND KUNDEN**SERVICE**

Das umfassende Sortiment und internationale Know-how von FHE FRANKE und die Flexibilität und Servicestärke von Falkner & Riml: Eine unschlagbare Kombination für alle Hotellerie- und Gastronomie-Kunden im Einzugsgebiet von Sölden und Imst.

Falkner & Riml ist einer der wichtigsten Knotenpunkte im dichten Service-Netzwerk von FHE FRANKE – mit allen daraus resultierenden Vorteilen:

- Professioneller Servicepartner für Lieferung, Umsetzung und Servicierung.
- Geräteservice und -reparatur gemäß den strengen Qualitätsrichtlinien von FHE FRANKE.
- Austausch defekter Geräte gegen Neuware aus eigenem Lager, ohne Wartezeiten.
- Ansprechpartner für Architekten und Planer, z.B. für Ausschreibungen.
- Offertlegung und Umsetzung vom Schnell-Imbiss bis zum Großprojekt.

FHE FRANKE
ZERTIFIZIERTER
PARTNER



GF Sölden
Helmut Falkner



GF Imst
Christian Riml

Seit 1989 arbeiten Helmut Falkner, Christian Riml und ihr Team im Dienste der Gastronomie und Hotellerie im Einzugsgebiet Sölden und Imst im Tiroler Oberland. Das Leistungsspektrum des Unternehmens reicht von Elektrotechnik und -installationen (SAT-Anlagen, Beleuchtung und Tontechnik) bis hin zur

Lieferung, Inbetriebnahme und Servicierung hochwertigster Profi-Küchenausstattungen.

Die Servicestärke von Falkner & Riml wird von Kunden und Partnern gleichermaßen geschätzt. Vor allem Restaurants und Hotelbetriebe nutzen das umfassende Know-how, um ihre gesamte Haustechnik „aus einer Hand“ umsetzen zu lassen. Dadurch ist sichergestellt, dass im Falle des Falles die Reparatur und ein Austausch von Geräten rasch und unkompliziert ohne langes Suchen erledigt werden. Als Service-Partner von FHE FRANKE bieten Falkner & Riml ihren Kunden zusätzliche Vorteile im Bereich der Großküchentechnik – dem Herzstück der heimischen Gastronomie und Hotellerie.

FACTBOX

Falkner & Riml GesmbH & CoKG

Dorfstraße 49
A- 6450 Sölden
T +43 (0) 50104 / 210
F +43 (0) 50104 / 299
office@falkner-riml.at
www.falkner-riml.at

Leistungen und Produkte:

- Alles aus einer Hand: Planung, Installation, Servicierung
- Perfekter Kundendienst – auch außerhalb der Geschäftszeiten
- Wochenenddienst mit Notfalls-Hotline
- Elektroplanung und -installationen
- Moderne Radio- und Videowerkstätte
- Discothekenplanung und -bau
- Telekommunikation
- B&O-/EIB-Vertragspartner

FHE FRANKE STRAHLT AUCH IM HOTEL „LIEBE SONNE“.

Im Hotel „Liebe Sonne“ in Sölden strahlt den Gästen zum Frühstück, Mittagessen und Abendessen ein ganz besonderes Detail entgegen: die neu errichtete Buffet-Anlage von FHE FRANKE. Sie ist Teil der Modernisierung der gastronomischen Infra-struktur des Hotels. Mittlerweile ist der Buffetraum zum kulinarischen Herzstück des Hotels avanciert.



Im vergangenen Jahr hat sich das Hotel „Liebe Sonne“ in Sölden neu herausgeputzt. Im Inneren des Hauses wurden neue Strukturen geschaffen: Die Buffetelemente wurden aus dem Speisesaal verbannt – stattdessen wurde ein separater Buffetraum eingerichtet.

BUFFETRAUM ALS ZENTRALER TREFFPUNKT

Die Gäste haben nun die Möglichkeit, völlig ungestört zu gustieren und anschließend in gepflegter Atmosphäre zu essen. Am Morgen starten die Gäste ihren Tag am reichhaltigen Frühstücksbuffet, zur Mittagszeit steht dort ein bestens sortiertes Vorspeisenbuffet bereit. Und am Abend hat der Gast die „Qual der Wahl“ am reichhaltigen Salatbuffet. Für jederzeit frische Qualität und erstklassige Optik am

Buffet sorgen die in den Präsentationsmodulen integrierten Kühlelemente. Michael Gurschler bestätigt: „Die Planung von FHE FRANKE ist perfekt. Wir haben Ludwig Spörk in diesem Punkt völlig freie Hand gelassen und das beste Resultat erhalten.“

LIVE IN DER SCHAUKÜCHE

Der neue Buffetraum ist gleichzeitig als Schauküche konzipiert. Verschiedene Grillplatten und Herde stehen den Köchen zur Zubereitung der Köstlichkeiten zur Verfügung. Auf diese Weise können sich die Gäste „live“ von der Frische und Qualität der Speisen überzeugen. Selbstverständlich stammt auch diese Schauküche inklusive aller Geräte von FHE FRANKE.

ERFOLGREICHE ZUSAMMENARBEIT

Die Zusammenarbeit mit FHE FRANKE hat im Hotel „Liebe Sonne“ bereits Tradition. Seit dem Neubau 1994 betreut FHE FRANKE die Umsetzung der kompletten Gastronomietechnik des Hauses. Zuletzt waren dies modernste Baranlagen in anderen Hotelobjekten und Schirmbars fürs Après-Ski. ■

LIEFERUMFANG FHE FRANKE:

- Buffetraum mit Schauküche
- Baranlagen mit FRANKE Kaffeevollautomaten
- Schirmbars mit Schanktechnik
- Proline Schankanlage und zentrale Getränketechnik

PROJEKTLISTUNGEN FALKNER&RIML

- Installation
- Netzwerk
- DJ-System
- Radio/TV
- Musikanlage
- EIB
- Discoanlage