

FHE-NEWS | 06

AUSGABE NR.06 | APRIL BIS JUNI 2007

GEMEINSCHAFTS- VERPFLEGUNG. EINE LOGISTISCHE HERAUS- FORDERUNG.

INHALT IN DIESER AUSGABE:

SKIAKADEMIE ST. CHRISTOPH (A) | SEITE 2

DECKEL MAHO (D) | SEITE 2

TWF FRIEDRICHSHAFEN (D) | SEITE 4

„HOHE BRÜCKE“ (A) | SEITE 4

INTERVIEW MIT
UNIV.-PROF.DI HERMANN KAUFMANN | SEITE 4

LANDESHAUSHALTUNGSSCHULEN LANDECK
UND IMST (A) | SEITE 5

FACHKLINIK BAD URACH (D) | SEITE 5

ALTERSHEIM LÄNGENFELD (A) | SEITE 6

BENEVIT-SENIORENHEIME IN INNERBRAZ
UND ALBERSCHWENDE (A) | SEITE 6

EINE FRAGE DES GUTEN KAFFEE-GESCHMACKS:
DIE NEUE SPECTRA | SEITE 7

IN DEN TOPF GESCHAUT: KÜCHENPROFI
LUDGER FETZ KOCHT FÜR SIE AUF | SEITE 8



NEUE GROSSKÜCHE UND KANTINE BEI DECKEL MAHO | S 2

DIE TWF SETZEN IM GASTROBETRIEB AUF FHE FRANKE | S 4

KÜCHEN- UND KÄLTETECHNIK FÜR DIE BENEVIT-GRUPPE | S 6

DIE NEUE SPECTRA VON FRANKE COFFEE SYSTEMS | S 7



EXCELLENTE BERATUNG | INDIVIDUELLE PLANUNG | HOCHWERTIGE TECHNIK | OPTIMALE FUNKTION

FHE FRANKE



Wolfgang Isenberg **Beat Fuchs**
Geschäftsführung FHE Franke

WENN ALLE GLEICHZEITIG HUNGER HABEN ...

In der Internet-Enzyklopädie Wikipedia findet sich zum Thema „Gemeinschaftsverpflegung“ folgende Information: „Gemeinschaftsverpflegung, moderner auch Gemeinschaftsgastronomie genannt, ist eine Sonderform der Gastronomie und bezeichnet die regelmäßige Verpflegung von Menschengruppen in Betrieben, Gesundheits- und Pflege-Institutionen sowie Bildungseinrichtungen.“

HARTE ARBEIT

Soweit die Theorie. In der Praxis stellt „Gemeinschaftsverpflegung“ höchste Anforderungen an Küche, Servicepersonal und Ausstattung. Vor allem in Einrichtungen wie Schulen, Altersheimen, Betriebsküchen oder Mensen müssen zu fixen Essenszeiten oft mehrere hundert Mahlzeiten nahezu zeitgleich zubereitet, angeboten und abgerechnet werden. Das bedeutet, dass wirklich jeder Handgriff sitzen muss! Denn ein schlechtes Zusammenspiel zwischen den einzelnen Stationen verursacht unnötige Leerläufe und Verzögerungen, die kaum mehr eingebracht werden können.

DIE LÖSUNG

FHE Franke sorgt dafür, dass wirklich jeder Handgriff zu 100 % passt – das fängt bei der Lagerung der Zutaten an und hört bei der Reinigung des benutzten Geschirrs noch lange nicht auf. Dazwischen liegen jede Menge Erfahrung, jahrelanges Know-how und ein umfangreiches Sortiment an hochwertigsten Produktlösungen, die keinerlei Wünsche offen lassen. Überzeugen Sie sich selbst davon!

Wolfgang Isenberg

Beat Fuchs



FRISCHER SCHWUNG IN DER KÜCHE – IN DER SKIAKADEMIE ST. CHRISTOPH.



AUFWACHEN!
NACH DEM
KAFFEE GEHT'S AB
AUF DIE PISTE!

Die vom Österreichischen Skiverband geführte Skiakademie in St. Christoph/ Arlberg garantiert optimale Unterbringung, beste Trainingsbedingungen und eine professionelle Betreuung – die gerne von Profis, Skitrainern und Studenten in Anspruch genommen wird. Nach einem sportlichen Tag auf der Piste sind die Teilnehmer und Gäste der Skiakademie für gewöhnlich mehr als hungrig. Dann sind professionelle Arbeitsabläufe auch in der Essensausgabe im Speisesaal und den Seminarbereichen gefragt.

Bei der Optimierung der Planung, Vorbereitung und Umsetzung des Gastro-, SB- und Seminarbereichs hat man deshalb auf einen besonders erfahrenen Profi vertraut, der gleichzeitig Best- und Billigstbieter war: FHE Franke. Auf 3 Etagen wurden die modernsten Geräte und Ausstattungen verbaut, die sämtliche Arbeits- und Verrechnungs-Abläufe innerhalb der Skiakademie optimal vernetzen – schließlich wollen bis zu 180 Vollpensionsgäste (mit ca. 50 Betten Reserve), Mitarbeiter und Funktionäre gleichzeitig verköstigt werden!

AUF MEHREREN ETAGEN

Im 2. Untergeschoß wurde die gesamte Getränketechnik für die insgesamt 4 Getränkestationen des Hauses untergebracht. Dadurch bleibt im 1. Untergeschoß deutlich mehr Platz für die großzügig angelegte Produktionsküche. Die Bereiche Rüsten Fleisch, Rüsten Gemüse und die Kalte Küche wurden komplett als Chromstahl-Verbauten umgesetzt. Der Hobart-Spüler mit Korbtransport ist mit zusätzlicher Wärme-Rückgewinnung ausgestattet – eine besonders energieeffiziente Maßnahme für die Zukunft!

INTELLIGENTE CHIP-TECHNIK

Im Seminarraum haben die Teilnehmer die Möglichkeit, alkoholfreie Getränke in Selbstbedienung zu beziehen. Auch hier kommt nur modernste Technik zum Einsatz: Die Kartenleser sind so programmiert, dass die aufgeladenen Guthaben im Back-Office verwaltet werden und nicht unmittelbar auf die Karte gebucht sind. Der Vorteil: Wenn die Karte z.B. auf der Piste verloren geht, bleibt der Betrag erhalten und wird auf einer neuen Karte gutgeschrieben.

EXKLUSIVSTE AUSSTATTUNG

Im Erdgeschoß ist die à la carte-Küche untergebracht, die auf ca. 80 Gäste ausgelegt ist. Auch hier sind alle Unterbauten aus Chromstahl und die Abdeckungen der SB-Ausgabe und dem Free-Flow in exklusivem Corian gehalten. Der moderne Induktionsherd schließt flächenbündig mit den weiteren thermischen Geräten wie der Friteuse und dem Combi-Bräter ab. Im SB- und Free-Flow-Bereich stehen 3 weitere Computerschankanlagen mit intelligenter Buchungstechnik.

BEREIT FÜR DIE ZUKUNFT

Nach 35 Jahren war es hoch an der Zeit, die alte Küche, die in keiner Weise mehr den aktuellen Hygiene-, Energie- und Arbeitsablauf-Standards mehr gerecht wurde, auszutauschen. Heute ist die Skiakademie St. Christoph, die vom Büro Geri Blasisker Architekten geplant und umgesetzt wurde, mit der hochmodernen Ausstattung von FHE Franke bestens für die Zukunft gerüstet. Schließlich wollen sich sowohl die Trainer als auch die Teilnehmer der Kurse und Seminare zu 100 % auf den Wintersport konzentrieren. Dafür wünschen wir „Ski Heil“ und „Mahlzeit“! ■

ARCHITEKT:
Architekten Blasisker Freisinger
6020 Innsbruck

BAUHERR:
Ski Austria Academy St. Christoph
6580 St. Anton am Arlberg

PROJEKTMANAGEMENT:
Malojer Baumanagement
GmbH & Co. 6020 Innsbruck

LIEFERUMFANG KÜCHE UND SB-AUSGABE:

- Produktionsküche
- Kalte Küche | Rüsten
- à la carte-Küche
- Div. Schankanlagen
- Komplette Getränketechnik
- Spülerei
- Div. Combi-Dämpfer
- Kippbratpfannen, etc.

HÖCHSTE QUALITÄT BEI DECKEL MAHO – AUCH IM GASTROBEREICH.

Bei der Deckel Maho GmbH in Pfronten gehört höchste Qualität zum „daily business“. Seit kurzem auch im komplett neu gestalteten Großküchenbereich und der Kantine. Rund um die Gildemeister-Produktionsstätte von weltweit nachgefragten Fräsmaschinen und Bearbeitungszentren sorgt Eurest-Küchenchef Michael Konrad für das leibliche Wohl der Mitarbeiter.

Im Dezember 2005 erhielt die Geiger Schlüsselertigbau GmbH & Co. KG einen besonderen Auftrag: den schlüsselfertigen Um- und Neubau der Betriebskantine als Generalunternehmer zu betreuen. Eine große Herausforderung, denn täglich nehmen über 700 Gäste das Gastronomie-Angebot vor Ort in Anspruch. Klar, dass für die Detailplanung nur ausgewiesene Profis in Frage kamen. Nach einer Ausschreibung und der Besichtigung verschiedener Referenzprojekte und der Produktionsstätte erhielt FHE Franke von Geiger den Zuschlag für die Planung und Umsetzung der Kücheneinrichtung und Speisenausgabe.

SCHNELLE ZUBEREITUNG

Nach Erstellung der Montage- und Werkpläne konnte FHE Franke am Ende der Bauzeit im Januar 2007 die Küchengeräte fix einbauen. Am 5. Februar wurden Kantine und Speisenausgabe schlussendlich eingeweiht. Die Geiger GmbH & Co. KG übergab in einer feierlichen Zeremonie den gesamten Gastronomieteil der Deckel Maho GmbH – selbstverständlich schlüsselfertig.

Heute sind – vor allem in der Mittagszeit – die 388 Sitzplätze der Kantine so gut wie ausgebucht. Eurest-Küchenchef Michael Konrad sorgt mit 17 weiteren Mitarbeitern dafür, dass möglichst viele Speisen und Getränke innerhalb kürzester Zeit zubereitet, ausgegeben und die leeren Teller wieder abgeräumt und gesäubert werden. Dabei erleichtert der neu errichtete Ausgabebereich die Abwicklung enorm. Michael Konrad über die Vorteile: „Wir erreichen einen schnelleren Durchsatz. Sowohl die Gäste als auch wir in der Küche genießen es, deutlich mehr Platz als früher zu haben.“ Die funktionale Aufteilung und Einrichtung macht sich also bereits nach kürzester Zeit bezahlt.

Jörg Philipp, Projektleiter bei Geiger Schlüsselertigbau ergänzt: „Es werden noch viele weitere Vorteile in der mittel- und langfristigen Nutzung spürbar. Denn Nachhaltigkeit ist bei Deckel Maho ein wichtiges Thema – das wir auch erfolgreich im Küchen- und Free-Flow-Bereich umgesetzt haben.“ ■



GENERALUNTERNEHMER:
Geiger Schlüsselertigbau
GmbH & Co. KG
Riedinger Straße 26e
D-86153 Augsburg
Tel: +49 821 450782-0
info@geiger-augsburg.de
www.geiger-augsburg.de

NEUE ENERGIE IN DER **WERKSKÜCHE DER TWF.**

Die TWF – Technische Werke Friedrichshafen GmbH – versorgt ihre Kunden sicher und zuverlässig mit Strom, Erdgas, Wasser und Wärme. Klar, dass auch die Energieversorger mit Energie versorgt werden müssen – in Form von frischen Jausen und Menüs aus dem hauseigenen Kasino. Dieser Gastrobereich ist im neu errichteten Zubau untergebracht, der sich architektonisch klar von der restlichen Bausubstanz abhebt.



Seine Fassade besteht aus gelochtem Kupferblech mit umlaufenden Sehschlitzen auf Augenhöhe. Dieser Effekt bewirkt eine spannende Gliederung – bei Tag wirkt das Kupferblech als Sonnenschutz mit guter Durchsicht von innen nach außen, nachts dreht sich dieser Effekt um. Dann werden die planerischen Besonderheiten im Inneren von außen sichtbar.

NUR VOM BESTEN

Selbstverständlich wird das gesamte Umfeld der Bezeichnung „Kasino“ gerecht: als Boden wurde geräucherter Lamellenparkett verlegt, als Sitzgelegenheiten wurden klassische Mart Stam Thonetstühle ausgewählt, die flügelartigen Leuchten Mouette von Artemide sorgen für entspannte Atmosphäre. Der Kantinenbereich umfasst ca. 60 Sitzplätze, die Terrasse bietet

im Sommer Platz für weitere 42 Gäste. Im Sinne des Nichtraucher-Schutzes wurde ein separates Raucherzimmer für rund 8 Personen eingerichtet.

KNOW-HOW VON FHE

Der Ausgabebereich der Speisen wurde von FHE Franke in Form von Free-Flow-Inseln entwickelt. Die Mitarbeiter der TWF können sich dazwischen frei bewegen und nach Herzenslust aussuchen. Die Kasino-Küche ist – ebenso wie das Kasino selbst – auf rund 80 Gäste ausgelegt. Hier arbeiten die Köche am Ceran-Herd mit automatischer Topferkennung und einem praktischen Einfahr-Kühlschrank. Gemäß den Hygienebestimmungen wurden die Möbel von FHE Franke im gesamten Küchenbereich in H2-Ausführung geplant und umgesetzt. ■

FHE FRANKE MACHT SCHULE – IN LANDECK UND IMST.

In den Landeshaushaltungsschulen Landeck und Imst lernen die Schülerinnen der Region die Kunst der Haushaltsführung. Der richtige Umgang mit Küchen- und Kochgeräten gehört dabei selbstverständlich dazu. Seit rund einem Semester arbeiten die Lehrer und Schülerinnen dabei mit der professionellen Ausstattung von FHE Franke – die auch in den jeweiligen Betriebsküchen der beiden Schulen zum Einsatz kommt.



Direktor Ing. Heinz Kofler von der Landeshaushaltungsschule Imst weiß nur Positives zu berichten: sowohl Lehrer als auch Schülerinnen sind von der Qualität und Ausstattung der Lehrküchen begeistert. 3-mal täglich arbeiten rund 60 Schülerinnen in diesem Umfeld, das im Gegensatz zu den alten Küchenblöcken die klasseninterne Kommunikation während des Kochens erlaubt und fördert. Ein positiver Effekt: der Unterricht läuft nun deutlich straffer und effizienter ab, da die Lehrkräfte besser den Überblick behalten. Die zentralen Hygiene-Einrichtungen für jeweils zwei Küchenblöcke benötigen weniger Stauraum und sparen zusätzlich Kosten in Anschaffung und Betrieb.

FÜR LEHRER UND SCHÜLER

Auch aus der komplett neu eingerichteten Betriebsküche der Landeshaushaltungsschule in Landeck gibt

es nur Gutes zu berichten. Bis zu 200 Portionen Frühstück, Mittagessen, Jause und Abendessen werden hier täglich zubereitet. Die Köche finden vor allem an den Kombidämpfern Gefallen. Sie ermöglichen es, die Speisen frisch und schnell zuzubereiten und bei Bedarf innerhalb kürzester Zeit feine Beilagen wie z.B. Nudeln zu kochen.

SCHNELLERE ABWICKLUNG

Im Vergleich zu früher hat sich die gesamte Abwicklung spürbar beschleunigt – im neuen SB-Bereich bedienen sich die Lehrer, Schüler und Mitarbeiter selbst und müssen nicht mehr warten, bis serviert und abgeräumt wird. Ein weiterer wesentlicher Vorteil: dadurch, dass sich jeder selbst nimmt, was er will, wird so gut wie nichts mehr zurückgeschickt und es bleiben weniger Essens-Abfälle über. ■

LIEFERUMFANG IN LANDECK UND IMST:

- Planung und Lieferung von 7 Stk. CNS Lehrküchenblöcken in Hygieneausführung H2
- flächenbündig eingebaute Kochgeräte
- entsprechende Kühl- und Tiefkühlschränke
- Zentralspülanlage mit Hobart Korbransportmaschine sowie Gläserspülanlage
- Betriebsküche mit eingebauter Induktionstechnik
- Salvis Kombidämpfer
- Ausführung in CNS und in Hygieneausführung H2

DIE „HOHE BRÜCKE“ GARANTIERT HÖCHSTE KÜCHEN-QUALITÄT.

Wenn Gebhard Hopfner in der „Hohen Brücke“ kocht, geht er keinerlei Kompromisse ein. Weder im Restaurant-Bereich noch beim Catering – dieses hohe Niveau stellt er mit seiner neuen Küche von FHE Franke sicher!



Die „Hohe Brücke“ liegt zentral im Wolfurter Industriegebiet zwischen Bregenz und Dornbirn – leicht erreichbar für die Mitarbeiter der umliegenden Industriebetriebe und Dienstleister wie der Postzentrale, dem ÖBB-Güterbahnhof, Doppelmayr, Haberkorn-Ulmer, Meusburger und verschiedenen Speditionen. Gästen, die von weiter her kommen, stehen ausreichend Parkplätze direkt vor dem Haus zur Verfügung.

STETS AUSGELASTET

Werktags stehen bei der „Hohen Brücke“ 3 verschiedene Mittagsmenüs auf der Karte. Am Abend und an den Wochenenden wird das Lokal hauptsächlich für private Feste und Firmenfeiern genutzt. Gebhard Hopfner über die Herausforderungen: „Die einzelnen Arbeitsabläufe müssen passen – egal ob zu Mittag oder am Abend. Dank FHE können wir heute die Leistung garantieren, die unsere Gäste so sehr an uns schätzen.“

PERFEKTE ZUSAMMENARBEIT

Gebhard Hopfner bietet klassische Gemeinschaftsverpflegung: „Zu Mittag ist der Ansturm natürlich am größten. Deshalb haben wir unsere Küche auf bis zu 400 Speisen in Spitzenzeiten konzipiert. Dasselbe gilt natürlich für den SB-Bereich, in dem sich die Gäste selbst nach Herzenslust bedienen können.“ Im Restaurant stehen Tische mit bis zu 185 Sitzplätzen, im Sommer wird zusätzlich der Gastgarten geöffnet. Das Hohe-Brücke-Team ist aber bestens auf den kommenden Ansturm vorbereitet: Planung und Ausführung von FHE Franke stellen sicher, dass das SB- und Catering-Konzept zu 100 % aufgeht. Denn die einzelnen Elemente der Großküche mit Spülerei, den Kühlzellen und der SB-Anlage (Free Flow) arbeiten perfekt zusammen. ■

DIE BESTE KRANKENHAUSKÜCHE DER REGION.

Eine rundum perfekte FHE-Küchenlösung für die Fachklinik Bad Urach. Viele Leute haben Vorurteile gegen Krankenhaus-Essen. Zu Unrecht, wie wir finden – vor allem, wenn es um die Krankenhausküche der Fachklinik Bad Urach in Deutschland geht.



Denn diese Küche wurde erst vor kurzem von FHE Franke komplett neu ausgestattet und ausgerüstet. Der Grund: nach über 26 Jahren Dauerbetrieb ohne einen einzigen Tag Pause war die alte Kücheneinrichtung einfach nicht mehr zu gebrauchen. Der Betrieb war nach diversen Reparaturen unwirtschaftlich, darüber hinaus bot sich durch die Renovierung die Chance, auch in Sachen Hygiene aufzuräumen.

GUTE ZUSAMMENARBEIT

Die Betreiber der Fachklinik Bad Urach konnten sich bereits bei vergangenen Projekten von der FHE-Kompetenz überzeugen. Deshalb hatten die Küchenplaner diesmal freie Hand. Das Ergebnis: die inzwischen unwirtschaftlichen E-Herde wurden durch neueste Gas-Herde ersetzt. Combi- und Drucksteamer sorgen für

die rasche und schonende Zubereitung mit Dampf. Alle Unterbauten entsprechen selbstverständlich der strengen H2-Hygieneausführung.

VOM ERSTEN TAG AN

Die neue Gemeinschaftsküche von FHE Franke musste vom ersten Tag an höchsten Belastungen standhalten. Seit der Inbetriebnahme bereiten die Köche täglich über 600 Portionen zu. Davon werden 400 im Speisesaal der Klinik und auf die Zimmer der Krankenstationen serviert. Rund 180 Portionen kommen in das Nebengebäude, die Fachklinik Hohenurach 2, deren Küche mit der Renovierung in Haus 1 überflüssig und deshalb geschlossen wurde. Darüber hinaus sind die Köche auch für „Essen auf Rädern“ der Region zuständig. ■

LIEFERUMFANG:

- komplette Kücheneinrichtung
- Salvis-Gasherd
- mehrere Salvis-Combisteamer
- mehrere Salvis-Drucksteamer
- div. Bratpfannen und Kochkessel
- alle Unterbauten in H2-Hygiene-Ausführung
- Hobart-Bandgeschirrspülanlage
- Hobart-Topfspülanlage

VORTEILE BESTIMMEN DIE ZUSAMMENARBEIT.

EIN GESPRÄCH MIT **UNIV.-PROF. DI HERMANN KAUFMANN**

FHE Franke und Architekt Univ.-Prof. Di Hermann Kaufmann verbindet eine Partnerschaft, die mittlerweile mehr als 20 erfolgreiche Jahre andauert. Grund genug, nachzufragen, warum sich Hermann Kaufmann und seine Kollegen im Architekturbüro Kaufmann immer wieder auf die Leistungen von FHE Franke verlassen und wo die Vorteile dieser Zusammenarbeit liegen – sowohl für ihn selbst als auch für die Auftraggeber.

FHE-News: 20 Jahre sind eine lange Zeit. Warum funktioniert die Zusammenarbeit heute genau so gut wie am Anfang?

Kaufmann: FHE hat sich im Laufe der Jahre als verlässlicher Partner erwiesen, der vor allem bei der Qualität der Planung und seiner Produkte keinerlei Kompromisse eingeht. Diese Kompromisslosigkeit deckt sich auch mit meiner Arbeitseinstellung. Deshalb sind wir einander seit 20 Jahren treu – und werden es hoffentlich noch weitere Jahre sein.

FHE-News: Wieso haben Sie sich für FHE Franke als Kooperationspartner entschieden?

Kaufmann: Mit meinem Architekturbüro bin ich für vieles verantwortlich. Oft auch für Bereiche, die ich delegieren muss. Schlussendlich haben mich bei FHE Franke die Professionalität, Kompetenz und Qualität in Planung und Umsetzung überzeugt. Es fällt einfach leichter, sich auf ausgewiesene Profis verlassen zu können.

FHE-News: Welche gemeinsamen Projekte fallen Ihnen spontan ein?

Kaufmann: Als erstes natürlich die Firmenzentrale von FHE Franke in Dornbirn – dieses Projekt beweist das starke gegenseitige Vertrauen. Darüber hinaus fallen mir noch das Impulszentrum in Egg, der Pfarrsaal in Höchst, die Probstei St. Gerold und einige Suterlüty-Filialen wie der Bregenzer Hafen, der Citypark in Dornbirn und die Standorte in Dornbirn-Rohrbach und Weiler ein.

FHE-News: Wie läuft die Umsetzung eines gemeinsamen Projekts ab?

Kaufmann: Das ist natürlich von Projekt zu Projekt verschieden. Aber sobald die Rahmenbedingungen für den Gastronomie-Teil des Projekts klar sind, kommt FHE Franke mit ins Spiel. Gemeinsam werden die Kundenwünsche und Anforderungen erhoben und ausgewertet. Da hat FHE Franke selbstverständlich alle Freiheiten. Wichtig ist nur, dass wir am Ende einen Plan vorlegen können, der alle Wünsche des Auftraggebers zur vollsten Zufriedenheit erfüllt.

FHE-News: Worauf kommt es bei der Planung von Großküchen an?

Kaufmann: Der Bedarf an Einrichtung, Geräten und Arbeitsplätzen richtet sich stets nach den Arbeitsabläufen. Schließlich dürfen sich die Köche und das Servicepersonal nicht gegenseitig im Weg stehen. Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Lagerung der Ware. Die Planung muss sich danach richten, wo z.B. die Rohware gelagert und wo der Abfall entsorgt wird.

FHE-News: Welche weiteren Details sind zu beachten?

Kaufmann: Die weiteren Details betreffen dann bereits die praktische Handhabung. Konkret geht es dabei um die Erfüllung der strengen Hygieneanforderungen in der Gastronomie. Die Ausbildung von Ecken und Kanten die z.B. die Reinigung der Arbeitsflächen erleichtert. Und nicht zuletzt die Materialqualität, die bei starken Beanspruchungen in der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung eine wesentliche Rolle spielt!

FHE-News: In welchen dieser Details verlassen Sie sich dabei voll auf das Know-how von FHE Franke?

Kaufmann: In allen Details – speziell aber bei der Analyse und Optimierung der inneren Organisation und Arbeitsabläufe. Auch bei der Erfüllung der geltenden Sicherheits- und Hygienebestimmungen nutze ich die jahrelange Erfahrung meines Partners.

FHE-News: Welche Vorteile aus dieser Zusammenarbeit ergeben sich konkret für Sie als Planer?

Kaufmann: Wir beziehen bereits in der Entwurf-Phase alle Details wie Einrichtung, Technik und funktionelle Abläufe in unsere Planung mit ein. Die Vorteile für uns und unsere Auftraggeber: spürbare Erleichterungen im Bauverfahren. Außerdem sparen wir auf diese Weise jede Menge Zeit, Geld und Nerven, weil wir von Anfang an alles bedacht haben.

FHE-News: Wie überzeugen Sie sich von der Qualität Ihrer Arbeit?

Kaufmann: Nach Fertigstellung einer Gastronomie-Planung gehen wir gelegentlich dorthin essen. Wenn das Koch- und Servicepersonal effizient arbeitet und auch die Gäste einen zufriedenen Eindruck machen, können wir gemeinsam mit FHE Franke auf ein weiteres erfolgreiches Projekt anstoßen.

FHE-News: Danke für das Gespräch. ■

KAFFEEPAUSE!
ALLE TREFFEN SICH BEI DER NEUEN SPECTRA.



UNIV.-PROF. DI HERMANN KAUFMANN IM WORD-RAP

Ihre Lieblings-Speise?

Hackbraten mit Kartoffelpüree.

Selber kochen oder ausgehen?

Ausgehen.

Kulinarische Klassiker oder ausgefallenes?

Die Abwechslung macht's.

Candlelight-Dinner oder gesellige Runde?

Beides – zur gegebenen Zeit.

Heimwerker oder zwei linke Hände?

Heimwerker.

Profi-Küche oder „normale“ Ausstattung zu Hause?

Die normale Ausrüstung reicht mir.



BEISPIELHAFTE REFERENZEN

- HLT Höhere Lehranstalt für Tourismus Bezau
- Vereinshaus Flaurling
- Freiwillige Feuerwehr Oberperfuss
- Vereinshaus Aldrans
- Lebenshilfe Prutz
- Vereinszentrum Kaunerberg
- Vereinszentrum Kirchberg
- Verein Tafie Vomp
- Hauptschule Fieberbrunn
- Altersheim St. Josef Brixlegg
- Fachhochschule Dornbirn



QUALITÄT – BIS INS HOHE ALTER.

- LIEFERUMFANG:**
- komplette Kücheneinrichtung mit Induktionskochtechnik
 - Salvis Kombidämpfer
 - kältetechnische Ausstattung mit Kühl- u. Tiefkühlzellen komplett mit Kältetechnik
 - Hygieneverbauungen H2



Im Altersheim Längenfeld/Tirol setzt man ebenfalls auf die hohe Qualität und Zuverlässigkeit von FHE Franke.

Heimleiter Reinfried Klotz hat sich bei der Planung der Küche ganz auf das Know-how des beauftragten Architektenbüros verlassen – das sich wiederum für FHE Franke entschieden hat. Ab Mitte März, nach Abschluss sämtlicher Umbauarbeiten, wird in der neuen Heimküche täglich für rund 50 Personen aufgekocht (zum Teil auch für die regionalen Empfänger von „Essen auf Rädern“).

AN MORGEN GEDACHT

Die Ausstattung der Küche ist zu 100 % auf die Zukunft ausgerichtet: um die Ressourcen voll auszunutzen, werden schon bald auch die kleinen Gäste des Kindergartens im selben Haus verköstigt. Heimleiter Reinfried Klotz: „Durchs Essen kommen die Leut' z'samm – in dem Fall sogar über mehrere Generationen.“

BENEVIT KOCHT DOPPELT AUF.

- LIEFERUMFANG – SOWOHL IN ALBERSCHWENDE ALS AUCH IN INNERBRAZ:**
- Vorbereitungsküche
 - 2 Stück Stationsküchen mit Steinabdeckungen
 - flächenbündig eingebaute Kochgeräte
 - kältetechnische Ausstattung mit Kühl- und Tiefkühlzellen komplett mit Kältetechnik



In Sachen Gemeinschaftsverpflegung lässt auch die Benevit-Gruppe nichts anbrennen.

Sowohl beim komplett neu gebauten Altersheim in Innerbraz als auch beim Neubau in Alberschwende zeichnet FHE Franke für die Ausstattung der Küchen- sowie Kühl- und Kältetechnik verantwortlich. In Innerbraz und Alberschwende werden zu Mittag täglich jeweils bis zu 50 Gäste, Mitarbeiter und Schüler verpflegt.

WOHN-KÜCHEN

An beiden Standorten ist eine architektonische Besonderheit besonders hervorzuheben: die Küchen wurden als „Schauküchen“ in den großen Wohnbereichen gebaut. Auf diese Weise sollen sich die Gäste beim Essen „wie zu Hause“ fühlen – eine gute Idee, die mit viel Know-how von FHE Franke in die Realität umgesetzt wurde.

HIGHTECH IM WOHN- UND PFLEGEHEIM OBERES STANZERTAL.

- LIEFERUMFANG:**
- Planung und Lieferung der Heimküche in Hygieneausführung H3
 - 1 Salvis Herdblock mit flächenbündig eingebauter Induktionstechnik und fugenlos eingebautem Bräter.
 - 2 Combi-Dämpfer 6 GN 1/1 mit Autoclean in Doppelstockausführung
 - Planung und Lieferung der Kühl- und Tiefkühlkombination und der kompletten Kältetechnik



Küchenchef Martin Schnegg darf sich über einen besonderen Neuzugang in seinem Arbeits- und Wirkungsbereich im Wohn- und Pflegeheim Oberes Stanzertal freuen: eine Küche von FHE Franke, die wirklich allen Anforderungen gerecht wird. Mehr noch: die vorgelagerte Kühl- und Tiefkühlkombination ergänzt das komplette Umfeld.

SO SCHMECKT'S

Rund 50 Portionen Frühstück, Mittag- und Abendessen werden täglich für die Bewohner, Mitarbeiter und Gäste des Wohn- und Pflegeheims zubereitet. Der Herdblock mit modernster Induktionstechnik, fugen-

los eingebautem Bräter und die beiden Combi-Dämpfer mit Autoclean in Doppelstockausführung setzen der kulinarischen Phantasie keine Grenzen. Die Freude der Küchen-Crew überträgt sich 1:1 auf die Zufriedenheit der Gäste, die sich täglich aufs Neue auf feine regionale Köstlichkeiten freuen dürfen.

ENDLICH!
KUCHEN
UND FRISCHER
KAFFEE.



SPECTRA – SO EINFACH BEWEISEN SIE GUTEN KAFFEEGESCHMACK!

Kaffee und Design sind Geschmacksache – gut, dass man bei der neuen Spectra von Franke Coffee Systems über nichts streiten muss. Denn hier sind sich alle einig: der Kaffee ist ein Genuss und das Design kann sich mehr als sehen lassen. Schließlich wurde es vom International Forum Design mit dem Gold Award in der Kategorie Product Design ausgezeichnet.

NEU BEI
FHE Franke

Die weiteren Vorteile der Spectra liegen in weniger augenscheinlichen Eigenschaften wie z.B. dem modulartigen Aufbau des gesamten Systems. Je nach Anforderung und Wunsch können die Kunden zwischen drei unterschiedlichen Modellen – der Spectra X, der Spectra I und der Spectra S – wählen. Ganz egal, wofür sie sich entscheiden: mit dem Grundmodul und den vielen Erweiterungsmöglichkeiten haben sie auf jeden Fall die passende Lösung gefunden.

SIE HABEN DIE WAHL

Wie wollen Sie Ihren Kaffee? Auf Knopfdruck, per Touch-Screen oder eine Bedieneinheit mit bildlichen Darstellungen? Auch hier richtet sich die Spectra ganz nach den Wünschen der Kunden und hat alle Tricks auf Lager – von der einfachen Beschriftung bis zum selbst erklärenden Tastenfeld für den SB-Bereich.



SCHLANKE 30 CM

Das Beste daran ist: egal, für welches Modell man sich entscheidet – keines ist breiter als auf die kleinste Theke, ohne wertvollen Platz weg zu nehmen. Mehr noch: die Zusatzgeräte sind ebenfalls platzsparend angelegt – und da- bei höchst funktionell.

ZU GUTER LETZT: DER KAFFEE

Die wahre Stärke der gesamten Spectra-Serie liegt in ihrer Vielseitigkeit – denn es gibt so gut wie keine Kaffee-Zubereitung, die sie nicht im Programm hat. Egal ob Sie Ristretto, Espresso, normalen Kaffee, Brühkaffee, Instantkaffee, Cappuccino oder Latte Macchiato anbieten wollen: die drei Modelle erfüllen Ihnen jeden Wunsch auf Knopfdruck. Dasselbe gilt selbstverständlich auch für Trinkschokolade und Choccocino, warme oder kalte Milch, Dampf für den Milchschaum sowie Heißwasser für den Tee. Sie sehen: mit der neuen Spectra nutzen Sie eine komplette Kaffee- und Tee-Zentrale, die wirklich keine Wünsche offen lässt!

**3 GRUND-
MODELLE,
3 BEDIEN-
EINHEITEN
UND JEDE
MENGE
KOMBI-
NATIONS-
MÖGLICH-
KEITEN.**

So kann z.B. Frischmilch in einer separaten Kühleinheit bei optimaler Temperatur gelagert werden. Der Tassenwärmer sorgt für wohltemperierte Tassen – und damit für den perfekten Kaffeegenuss. Optional dazu kann die Spectra mit einer Abrechnungseinheit ausgerüstet werden.

REINE GESCHMACKSACHE

In einem wesentlichen Punkt geht auch die Spectra Geschmacks-Kompromisse ein: bei der Farbe und Ausführung der Maschine. Schließlich soll das Kaffeesystem perfekt zum jeweiligen Umfeld passen. Franke Coffee Systems bietet die Farben Silber, Anthrazit und Champagne als Standardfarben an. Selbstverständlich sind auch Sonderanfertigungen in allen RAL-Farben möglich.





In den Topf geschaut

LUDGER FETZ KOCHT CRÈME BRÛLÉE VOM ZIEGENKÄSE.

Spitzenköche arbeiten nur mit den besten Zutaten – aber wie und wann wenden sie die Ausstattung und Geräte von FHE Franke an? Wir haben Ludger Fetz vom Landhaus Freiburg **** beim Zubereiten seiner Crème Brûlée vom Ziegenkäse in den Topf geschaut – sie bildet den pikant-süßen Abschluss eines traumhaften Menüs aus St. Jacobsmuscheln in weißer Kakaobutter, Schaumsuppe von Blattspinat mit pochiertem Wachtel-Ei und Perigord-Trüffel und Filet vom St. Pierre auf weißem Bohnen-Mousse sowie Flageolettes mit knuspriger Focchetto und Salbei-Butter.

ZUBEREITUNG:

■ Sahne und Milch aufkochen, Ziegenkäse hineinbröckeln, aufkochen und mit Zauberstab pürieren. 4 Eigelb ebenfalls mit dem Zauberstab einarbeiten. Mit Pfeffer, Zucker und wenig Salz (je nach Salzgehalt des Ziegenkäses) abschmecken.

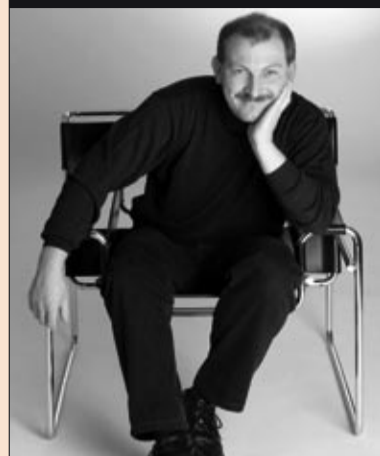
■ Zur Rose abziehen, durch ein sehr feines Sieb streichen und in feuerfeste Förmchen (oder Espressotassen) füllen.

■ Im bewährten FHE-Combisteamer auf „Heißluft“ bei 90 °C ca. 40 bis 50 Minuten garen. Völlig erkalten lassen. Mit braunem Zucker bestreuen und unter dem FHE-Salamander kurz karamellisieren.

ZUTATEN:

■ 200 g Sahne
■ 200 ml Milch
■ 4 Eigelb

■ 150 g Ziegenkäse (Ziegenrolle)
■ etwas Salz, Pfeffer, Zucker



Ludger Fetz
Landhaus Freiburg ****

LANDHAUS FREIBERG ****
Maximilians Restaurant
Tel.: +49/(0) 8322/96 78-0
Fax: +49/(0) 8322/96 78-43
www.landhaus-freiberg.de

FHE FRANKE PRODUKTE IM EINSATZ:



Salamander



Combi-Steamer

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



CHRISTINE HÖLZL BEI FHE IN INNSBRUCK.

Seit Januar dieses Jahres verstärkt die erfahrene Büromanagerin Christine Hölzl das Innsbrucker FHE-Team. Seit ihrem 17. Lebensjahr arbeitet Frau Hölzl in Büros und verschiedensten Tätigkeiten – unter anderem auch als Einkaufsleiterin bei

der VA Tech und als Assistentin der Geschäftsleitung im DEZ-Einkaufszentrum. Ihre langjährige und umfassende Erfahrung macht sie zur ersten – und besonders stressresistenten – Ansprechpartnerin für alle Kollegen, Interessenten und Kunden.

Heute bringt Christine Hölzl ihr umfassendes Wissen als tatkräftige Unterstützung für die Tiroler Sales-Mannschaft von FHE Franke ein. Wir freuen uns, sie mit an Bord zu haben! ■



MICHAEL RUMMER NEU IM TEAM VORARLBERG.

Das Vertriebsteam für die Region Arlberg, Montafon, Walgau und Klostertal wurde um den Gastronomie-Spezialisten Michael Rummer erweitert. Er löst damit Manfred Leitner ab, der sich neuen Aufgaben in der Gastronomie zuwendet.

Als ausgebildeter Koch und Restaurantfachmann bringt Michael Rummer das nötige Rüstzeug für seine neue Aufgabe mit! Mit seiner Erfahrung als Gastronomieleiter von vier Lokalen der Silvretta-Bergbahnen, dem Gasthof Kirchbräu in Lustenau (Sutterlüty Lebensmittel), dem Martinspark in Dornbirn und dem Hotel Elisabeth in Ischgl verfügt er über die besten Voraussetzungen, unsere Kunden kompetent und fachspezifisch zu beraten. ■

PROFIS AM HERD. INDUKTIONSTECHNIK IN ALLEN BEREICHEN.

Der Herd ist das Herzstück jeder (Groß-) Küche. Deshalb legen immer mehr Kunden Wert auf allerhöchste Qualität in diesem Bereich. FHE überzeugt dabei mit ausgereifter und vielfach bewährter Induktionstechnik. Diese technische Überlegenheit geht bei uns bis hin zur Induktions-Grillplatte. Sie garantiert nicht nur höchste Wirtschaftlichkeit, sondern auch beste Ergebnisse bei der Zubereitung. Die Platte gleicht punktuelle Temperaturverluste beim Auflegen des Grillguts sofort aus und vermeidet dadurch Wasser- und Eiweißaustritt. Das Grillgut bleibt saftig und voller Geschmack.

RUND UM DEN HERD

Mindestens ebenso wichtig wie die Geräte sind die Unterbauten. Hier bietet FHE Franke bewährte Lösungen in höchster H3-Qualität. Die Vollhygienemodule sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich: als neutrale Möbel mit Stauraum für Geschirr und Zubehör, als Kältemöbel zum Frischhalten von Zutaten und Speisen oder als Wärmemöbel zum Vorwärmen von Platten und Tellern.

QUALITÄT AN DER OBERFLÄCHE

Aber: Hygiene ist nicht gleich Hygiene! Erst die INOXplus®-Veredelung garantiert, dass wirklich nichts mehr an der Oberfläche haften bleibt. Nano-Partikel schließen die mikroskopisch kleinen Unebenheiten in der Oberfläche des Edelstahls. So bleiben nicht einmal mehr Fingerabdrücke haften. Die Oberflächen lassen sich leichter und nachhaltiger reinigen. Ein weiterer Vorteil: dieser zusätzliche Schutz sorgt dafür, dass die Einrichtung länger wie neu aussieht – und sichert dadurch den Werterhalt der gesamten Küche! ■

WIR FREUEN UNS ÜBER IHREN BESUCH AUF FOLGENDEN MESSEN:

FAFGA 2007

16.–19. September 2007 im Messegelände Innsbruck.
Die Fachmesse für innovative Gastlichkeit.
Täglich, 10.00–19.00 Uhr

ALLES FÜR DEN GAST

10.–14. November 2007 im Messezentrum Salzburg.
Internationale Fachmesse für die gesamte
Gastronomie und Hotellerie.

DER SERVICESTÜTZPUNKT WEISSENBACH – IN IHRER NÄHE.

SO KOMMT FHE ALLEN KUNDEN ENTGEGEN.

Der bewährte FHE-Service hört bei der Inbetriebnahme einer neuen Küche noch lange nicht auf! Selbstverständlich sind wir auch im laufenden Betrieb immer für Sie da – und in Ihrer Nähe erreichbar. Das gilt auch für unseren Servicestützpunkt in Weißenbach am Lech. Die Techniker vor Ort garantieren den schnellen Service, die zuverlässige Reparatur und unkomplizierten Austausch aller Geräte – kurzfristig stehen auch einzelne Leihgeräte zur Verfügung.

SIE SPAREN ZEIT UND GELD!

Das Beste daran: Unsere Kunden aus den Regionen Lechtal, Außerfern, Ostallgäu und Tannheimertal sparen durch die kurzen Weg-Zeiten bei den Fahrtkostenpauschalen bares Geld! Überzeugen Sie sich selbst davon – Sie erreichen uns unter der **Telefonnummer +43/(0)5678/20050**.

FHE FRANKE SERVICESTÜTZPUNKT: Beratung, Verkauf, Service
A-6671 Weißenbach am Lech | Oberbach 19

IMPRESSUM.

Für den Inhalt verantwortlich: FHE Franke GmbH, 6850 Dornbirn.
Konzept, Redaktion und Umsetzung: MARK•KOM Consulting
Lindau, www.markkom.com | **Bildquellen:** Ski Austria Academy
St. Christoph (Titelseite, Seite 2 und 3); Mike Mayer, Photograph;
Architekt: geri blasisker architecten, Innsbruck/A; Geiger Schlüssel-
fertigbau GmbH & Co KG Sonthofen/D; GMS FREIE ARCHITEKTEN,
Isny/D; FHE Franke Dornbirn.