



(1) Herd Casino Velden (Foto: Marcel Vanic, Velden)



(2) Hotel/Restaurant Krönele (Foto: FHE Franke Dornbirn/Innsbruck)



(3) Val Blu Resort (Foto: FHE Franke Dornbirn/Innsbruck)

FHE Franke Innsbruck:

Erfolgreich in Tirol und über die Landesgrenzen hinaus

Die Gäste sind wählerisch wie nie. Erfolg im Hotel- und Gastgewerbe ist heute eine Frage von Mut und Kreativität, 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 erfahrene Partner in Planung und Konzeption, mit ausgezeichneten Produkten und höchster Beratungs- und Servicekompetenz. FHE Franke steht der kreativen Gastronomie mit innovativen Ideen und funktionaler Technik zur Seite. Aktuelle, erstklassige Referenzen – auch über die Landesgrenzen hinaus – wie beispielsweise das Val Blu Resort in Bludenz, das Gesundheitszentrum Rickatschwende in Dornbirn, Gasthof Adler in Schoppernau, Hotel/Restaurant Krönele in Lustenau oder das Naturhotel Waldklausen in Längenfeld sind ein eindrucksvoller Vertrauensbeweis.

Casino Velden am Wörther See

Ein „schwebender“ Herd für den Küchenvirtuosen

Das Casino Velden am Wörther See ist seit jeher bekannt für pulsierendes Leben und gastronomische Spitzenleistungen. Beim aufwendigen Umbau mit einem Einsatz von 12 Millionen Euro wurde das Reich des Küchenvirtuosen Marcel Vanic von FHE Franke Innsbruck ausgestattet. Vom Drucksteamer bis zum Holdomaten ist alles vorhanden. „Gekocht wird an einem 5,50 Meter langen, ‚schwebenden‘ Herd. Mein Küchenreich verfügt über modernste logistische Systeme und erfüllt alle Hygienebestimmungen“, so Marcel Vanic. Einen Stock tiefer befindet sich eine Bankett- und Produktionsküche, die von hochwertigen Kippern und Kesseln sowie einem Klimaraum bis zum Salz- und Süßwasserbecken zur Haltung von See- und Meerestieren alles bietet, was man sich als Pro-

fi wünschen kann. Eine dritte Küche ist als Bistro- und Terrassenküche mit kombinierter Eistheke konzipiert. 30 bis 40 Mitarbeiter geben auf rund 200 Quadratmetern Küchenparkett ihr Bestes. Mit den neuen Küchen, fünf neuen Baranlagen mit proline-800-Schanksystemen, perfekter Lagerwirtschaft und neuem Inventursystem ist man in Velden für einen Ansturm von bis zu 1000 Besuchern täglich gerüstet.

Casino Kitzbühel

Vinothek-Ambiente mit Topniveau

Die weltbekannte Gamsstadt investiert kräftig in die Zukunft. Auch im Casino Kitzbühel wurden mit einem aufwendigen Umbau einmal mehr Maßstäbe gesetzt. Aus dem reinen Spieldorado ist eine Oase der Unterhaltung und Spitzen-gastronomie entstanden. Das elegante Restaurant verbindet den Charme alter Gemäuer mit moderner Architektur. Unter den Gewölbedecken 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 bemühen sich 17 Mitarbeiter täglich von 11.00 Uhr bis 03.00 Uhr. FHE Franke lieferte u. a. die komplette Küche in H2-Hygiene-Ausführung und Salvis-Induktionsherd, Kühl- und TK-Zellen sowie die Bar-Kühlmöbel.

FHE Franke

Kranebitter Allee, 6020 Innsbruck
Tel.: +43 (0)512 287 484
E-Mail: office@fhe.at

Weitere Informationen zu Unternehmen und Produkten finden Sie unter www.fhe.at