

# FHE: Maßgeschneiderte Lösungen sind das Gebot der Stunde

Das Großküchenunternehmen FHE Franke Dornbirn agiert seit vielen Jahren als Spezialist für professionelle Lösungen in der Berg- und Pistengastronomie. Die Kunden schätzen die maßgeschneiderten Lösungen, die sich aus der kompetenten Beratung sowie effizienten Planung ergeben. Auch heuer vertrauen wieder einige Auftraggeber dem FHE-Know how, deren wichtigste im folgenden näher vorgestellt werden.



FHE Franke hat schon viele namhafte Projekte in der Pistengastronomie realisiert. Im Bild ein Detail des im Vorjahr realisierten Restaurants für die Kanzelwandbahn. Foto: FHE

„Maßgeschneiderte Lösungen für die Gastronomie, Hotellerie bis hin zur komplett ergonomisch, wirtschaftlich und effizient durchgeplanten Großküche sind unsere Stärke – inklusive der umfassenden Beratung und Planung, dem zuverlässigen Service und der Montage“, bekennt Geschäftsführer Beat Fuchs. „Unser Ziel sind ganzheitliche Lösungen, also solche, die den gesamten Anspruch unserer Kunden begreifen. Daher haben wir das Motto gewählt: Ganzheitlich, komplett und zukunftsorientiert aus einer Hand! Konkret heißt das, dass aus der Summe der Erkenntnisse Komplettlösungen entstehen,

die den heutigen Anforderungen voll entsprechen und gleichzeitig Raum für künftige Änderungen erlauben. Im Brennpunkt steht dabei unsere Planungs- und Beratungskompetenz. Sie verbindet die Erfahrung im Großküchen- und Officebereich mit übergreifenden Themen wie Energiemanagement, Ablauforganisation ebenso wie architektonische, ökologische, ökonomische und finanzielle Aspekte.“ Kundennähe ist bei so einem anspruchsvollen Konzept eine Selbstverständlichkeit. Um die Kunden im Kernmarkt Tirol künftig noch schneller betreuen zu können, wurde das Verkaufsteam der FHE-Filiale

Innsbruck erweitert. Michael Payr verstärkt seit kurzem das Vertriebsteam Tiroler Unterland und Gernot Weinig ist zusätzlich neu im Vertrieb Tiroler Oberland.

## Trend geht zum Induktionsherd

Ein Trend, den FHE Franke nicht nur in der TOP-Hotellerie sondern auch in der Berggastronomie beobachtet, ist die immer häufigere Entscheidung der Kunden für die modularen Induktions-Herdanlagen. Induktionsherde gibt es seit 1984. Der Unterschied zum herkömmlichen Herd zeigt sich, sobald man die Kochzonen der Glaskeramik-

platte einschaltet. Es tut sich erst mal gar nichts: Weder sieht man unter der Glaskeramikplatte irgendwelche Heizkörper glühen, noch wird die Kochzone warm. Dass der Herd funktioniert, merkt man erst, wenn man einen Topf darauf stellt und das darin befindliche Wasser sogar schneller zu sieden beginnt als bei anderen Herden. Induktionsherde erzeugen die Hitze nur dort, wo sie tatsächlich gebraucht wird, nämlich im Topfboden selbst.

Die Vorteile eines Induktionsherdes sind demnach:

- > sehr kurze Ankochzeiten;
- > feinstufige Regulierung der Wärmezufuhr;
- > kein Festbrennen von überlaufendem Kochgut;
- > keine Verbrennungsgefahr für den Benutzer;
- > automatische Abschaltung bei leerem oder leergekochtem Kochgeschirr;
- > keine unnötige Freisetzung von Wärme (spart Lüftungskosten);
- > günstiger Stromverbrauch durch 5% höheren Wirkungsgrad gegenüber normalen Glaskeramikherden bzw. 10% gegenüber konventionellen Herden mit Kochplatten.

### Innovatives Produkt: icydrink

FHE Franke überrascht seine Kunden auch gerne mit originellen Neuheiten. Jüngstes Beispiel ist das Glas aus Eis – ideal für den Einsatz an der Bar, im Restaurant, beim Après ski und bei Top-Events. Eisgläser eignen sich bestens für Sekt, Champagner, Prosecco oder Spirituosen, kleine Mixgetränke und al-



Die Induktionstechnologie ist auch bei den Bergrestaurants immer mehr im Kommen. Im Bild l. vorne: Wok, l. hinten: Pastakocher, M. vorne: Fritteuse und r. Induktions-Grillplatte.

koholfreie Sommergetränke. Auch ein Scampi-Cocktail lässt sich im Eisglas attraktiv präsentieren und für kreative Desserts gibt es keinen schöneren Platz. Eisgläser sind der Hit in der attraktiven Erlebnisgastronomie und bringen die „Kassen

zum Klingeln“. FHE Franke führt die dazu nötige patentierte Maschine, die in Dimension und Funktion mit einer herkömmlichen Eiswürfelmaschine vergleichbar ist, inklusive Zubehör wie z. B. Einweg-Trägerkelche.



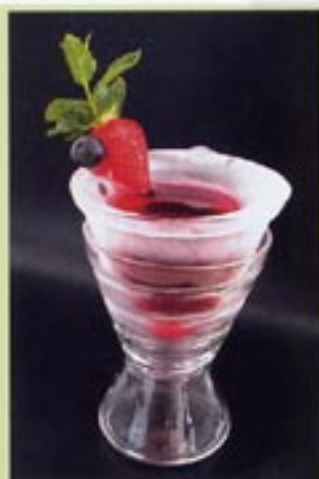
Blick auf die Free-Flow im Bergrestaurant Morenia in Saas Fee – ebenfalls eine FHE-Referenz.

**Die aktuellen Projekte**

In den österreichischen Skigebieten ist FHE Franke derzeit an drei Projekten maßgeblich beteiligt:

- Eisalpstube Damüls (Vorarlberg),
- Bergrestaurant Isskogel, Skiliftzentrum Gerlos GmbH, Zillertalarena,
- Bergrestaurant Hochsöll, Söll (Tirol).

*icydrink – ein neues Produkt für die Erlebnisgastronomie, das über FHE beziehbar ist. Foto: FHE*



Die Eisalpstube liegt auf 1.850m direkt neben der Bergstation der Uga-Sesselbahn mitten im Damüls-Skigebiet und war bisher prädestiniert für Schulen, Gruppen und Vereine aufgrund des Gruppenlagers mit insgesamt 55 Betten. Zur Saison 06/07 wird das Angebot wesentlich erweitert: ein komfortabler Neubau für Doppel- und Mehrbettzimmer bzw. große Wohnungen samt Erlebnisrestaurant und großem Free-Flow kommt

dazu. Es wird Sichtkochen mit Riesenfanne und WOK geben, eine Grillstation mit großer Auslage und viel Nudelgerichte. FHE Franke hat hierzu die Planung gemacht und

*Plan der Firma FHE zum Innenbereich der neuen Eisalpstube in Damüls. Foto: FHE*

die komplette Küche inklusive Induktionsherdanlage (samt Induktionsgrillplatte) sowie Steamer und Kippbratpfanne, weiters die Free-Flow-Anlage, die Bar/Schankanlage mit Portionierer und die ganze Kühlung geliefert. Außer dem SB-Bereich steht den Gästen auch ein eigener Raum mit Bedienung und Spezialkarte zur Verfügung. Bekannt war die Eisalpstube schon bisher für ihre große windgeschützte Sonnenterrasse, die einen herrlichen Rundblick auf die Vorarlberger- und Schweizeralpen.

Auch das Bergrestaurant Hochsöll, gelegen an der Mittelstation der Gondelbahn Söll, modernisiert für 06/07 mit FHE Franke. Die nicht mehr zeitgemäße 25 Jahre alte SB-Anlage wird demontiert und die alte Line durch eine moderne Free-Flow-Anlage ersetzt. Damit reagiert Familie Maier auf die gestiegenen Ansprüchen in der Berggastronomie. Mit der Planung und Lieferung für die ca. 100 m<sup>2</sup> große Free-Flow mit Showcooking und Pizzastation sowie mittig einer Getränke-SB-Insel wurde Karl Lampichler von FHE Franke beauftragt. Parallel dazu entsteht ein neue Bar mit einem heimischen Tischler.

Das neue Bergrestaurant Isskogel

an der Bergstation Isskogelbahn im Skiliftzentrum Gerlos/Zillertalarena wurde von der Edinger Tourismusberatung geplant. Die Bergbahnen als Betreiber nutzen vom dreigeschossigen Gebäude Erdgeschoss und Obergeschoss gastronomisch. Im unteren Bereich sind Räume für Kinderrestaurants der beiden Skischulen vorgesehen sowie ein Bistro-Café, das letzte Saison bereits als Mini-Gastronomie eingesetzt wurde. Das Restaurant im Obergeschoss ist in drei Innenbereiche strukturiert, die mitsamt der als Wintergarten ausgeführten Bar 260 Sitzplätze bieten. Der Wintergarten lässt sich vom übrigen Lokal klimatisch und akustisch durch eine Glaswand trennen, kleinere Events mit Musik sind möglich. Auf der Terrasse stehen weitere 200 Außenplätze zur Verfügung.

Die Sichtküche in H2-Hygiene-Standard inklusive Induktionsherdanlage stammt von FHE Franke, ebenso die 120 m<sup>2</sup> große Free-Flow-Anlage mit 3 Inseln, Riesenfanne, Suppenstation bzw. großer Kaffee- und Kuchenstation sowie die Baranlage. Für den Bereich Geschirri- und Topfpüle bestellte das Skiliftzentrum Gerlos einen Hobart-Bandautomat bei FHE. **mak**

