



Eine der edlen FHE-Kreationen findet sich im Casino Velden.

Foto: Vanic

Basis für kulinarisch Kreatives

Das Bier fließt aus der Schank, das Steak ist auf den Punkt gebraten und der Espresso frisch gebrüht – dafür frisch FHE.

Wer heute im Hotel- und Gastgewerbe Erfolg haben will, muss Kreativität und Mut beweisen. Die Gäste sind mehr denn je auf der Suche nach dem Besonderen. Die perfekten Rahmenbedingungen für kulinarische Ideen schaffen – dieses Ziel hat sich das Unternehmen FHE Franke, das auch in Innsbruck einen Standort hat, gesetzt.

Das 1988 in Vorarlberg

gegründete Unternehmen bietet maßgeschneiderte Lösungen für Gastronomie, Hotellerie und Großküchen an. Seit 1994 gibt es auch den FHE-Standort in Innsbruck.

Getreu seiner Firmenphilosophie setzt der Großküchenprofi auf das stete Wachstum und die Entwicklung innovativer Produkte. Mit dem Fokus auf langfristige, vertrauensvolle Beziehungen nach innen und außen. Dabei ist die langjährige Erfahrung der Geschäftspartner ebenso wichtig wie jene der Mitarbeiter.

Von der Konzeption bis zur Umsetzung und Betreuung nach der Inbetrieb-

nahme, ist FHE Franke um höchste Planungs- und Beratungskompetenz bemüht. Dafür wurde in Tirol ergänzend zum Standort Innsbruck ein Service-Stützpunkt in Weißenbach im Bezirk Reutte eröffnet.

Erstklassige Referenzen bestärken das Unternehmen in seiner Arbeit. So konzipierte FHE Franke beispielsweise die komplette Küchenausstattung für die Casinos in Kitzbühel oder Velden am Wörthersee, für das Naturhotel Klause in Längenfeld oder das Altenheim in Inzing.

Weitere Infos gibt's im Internet unter www.fhe.at, oder unter 0512/28 74 84.