



Die 700er Serie von Bartscher, modular und ausbaufähig



in GV und im Projektgeschäft auf Wachstumskurs

Sowohl in der professionellen Gastronomie als auch in der Gemeinschaftsverpflegung spielt die richtige Küchentechnik eine bedeutende Rolle. Bartscher zeigt mit seinem Partnerschaftskonzept, wie eine professionell durchdachte Küchentechnik den täglichen Anforderungen an eine hohe Qualität, Wirtschaftlichkeit, Ergonomie und Effizienz zugleich gerecht wird.

Zeitgemäße Gastronomie und professionelle Gemeinschaftsverpflegung muss sich heute an hohen Ansprüchen messen lassen. Zum einen geht es um die Verwirklichung einer hohen kulinarischen Qualität mit ernährungsphysiologisch steigenden Erwartungen, zum anderen sind Wirtschaftlichkeit, Ergonomie und Effizienz gefragt, damit Profi-Anwender ergebnisorientiert arbeiten können. Die Einhaltung lebensmittel- und hygienerechtlicher Bestimmungen sowie umfangreicher Sicherheitsstandards erweitern den langen Anforderungskatalog. All das macht die durchdachte Planung einer professionellen Küche zu einem Full-Time-Job, der unter dem Zeitdruck des Tagesgeschäfts häufig genug zu kurz kommt.

Das Partnerschaftskonzept von Bartscher

Bei der Umsetzung einer reibungslos funktionierenden Gastronomie spielt die Küchentechnik eine herausragende Rolle. Mit dem Partnerschaftskonzept von Bartscher finden Küchenchefs Entlastung auf allen Ebenen. Als Vollsortimentsanbieter für die professionelle Küchenausstat-

tung verfügt Bartscher nicht nur über ein nahezu lückenloses Großküchen-Technikprogramm mit bestem PreisLeistungsverhältnis, sondern auch über ein einzigartiges, unterstützendes Dienstleistungspaket.

Beispielsweise wird über ein microprozessorgesteuertes Paternostersystem der schnelle Abruf von Ersatzteilen sichergestellt. Mehr als 5.000 Artikel werden auf diese Weise in kurzer Zugriffszeit zentral vorgehalten – ein Vorteil für die zügige Wieder-Inbetriebnahme von ausgefallenen Geräten. Handfester Support wird zudem bei der Projektplanung und Beratung deutlich.

Bartscher bringt die gewünschte Zielpositionierung seiner Kunden mit den verfügbaren Mitteln zusammen: Von den räumlichen Möglichkeiten, über den Personaleinsatz und Finanzierungsaufwand werden dabei alle Faktoren vom Unternehmen ausgelotet – auf Wunsch auch bis zur kompletten Küchenplanung. Die Grundrisse mit 3D-Skizzen, Installationsplänen und einer budgetorientierten Angebotskalkulation sind hierbei inklusive. Eine Positionierung, die Bartscher zum kompetenten Partner in der Branche macht.



Ein Sortiment für alle Bedürfnisse

Küchentechnik von Bartscher bedeutet: solide Qualität, kundenorientierte Abwicklung von Gewährleistungsfällen und unvergleichliche Produktvielfalt. Das Produktprogramm orientiert sich an der Nachfrage aus der gastronomischen Praxis: Kleingeräte wie Suppentöpfe, Kaffeemaschinen, Induktionskochfelder, Kühlvitriolen oder dem wegen seiner kurzen Aufheizzeit in der Sterne-Gastronomie häufig nachgefragten „Hi-Light-Salamander“ bestimmen das Programm.



In jeder guten Küche zu Hause: Der „Hi-Light-Salamander“

Pizzaöfen, Geschirrspülmaschinen und komplette Thermikserien wie die Bartscher Modulserie 700 Classic sorgen dafür, dass beim Kunden keine Küchenwünsche offen bleiben. Selbst ergänzende Sortimente wie Heizstrahler, Displays oder Stehtische sind bei Bartscher praktisch jederzeit kurzfristig abrufbar. Einen Überblick über das gesamte Produktportfolio liefert der aktuelle fast 300 Seiten umfassende Katalog, der Kunden jederzeit unter www.bartscher.de zum Download zur Verfügung steht.

Handels- und Servicepartnersuche, Bedienungsanleitungen, Explosionszeichnungen inklusive Ersatzteillisten sowie Produktdatenblätter ergänzen das Online-Angebot. Im übersichtlich gestalteten Webshop mit Anfragemöglichkeit werden Interessierte mit Hilfe umfangreicher Funktionalitäten bestens unterstützt.

Erfahrung und Kompetenz seit 1876

Seit der Firmengründung im Jahr 1876 und der geschäftlichen Erweiterung in den 60er Jahren hat die Bartscher GmbH ihren Weg zu einem führenden Küchenausstatter in Deutschland konsequent ausgebaut. Heute verfügt das Unternehmen an seinem Standort in Salzkotten über ein modernes Hochregallager mit 9.000 Paletten-Stellplätzen und 15.000 m² Lagerfläche. Mit der Teilnahme an zahlreichen relevanten Messen der Branche im In- und Ausland zeigt Bartscher Präsenz.



Bartscher auf der Internorga 2011: Anziehungspunkt für Küchenchefs aus der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Durch Repräsentanzen in europäischen Schwerpunktländern sowie die in Polen ansässige Vertriebsgesellschaft gewährleistet Bartscher, dass auch in anderen zentraleuropäischen Ländern Kunden vor Ort das ganze Spektrum der Produkte und Dienstleistungen angeboten werden kann. Dabei spielt die Kundenbetreuung eine herausragende Rolle: Kundendienst-Hotline, professionelle Verkaufsunterlagen und nicht zuletzt die persönlichen Ansprechpartner im Innen- und Außendienst schaffen eine große Verbindlichkeit, wie sie von Kunden erwartet wird. Ein Erfolg, der also nicht allein auf das Komplettsortiment oder die schnelle Auftragsabwicklung zurückzuführen ist, sondern ganz sicher auch auf die gute Partnerschaft mit seinen Kunden.



15.000 m² Leidenschaft für Großküchentechnik am Standort Salzkotten

Bartscher GmbH • Projektleiter: Dietmar Meixner

Tel. (05258) - 971-146

Fax: (05258) - 971-120

dietmar.meixner@bartscher.de

www.bartscher.de