

MARKTORIENTIERUNG

Breite Produktpalette

Hi-Light-Salamander für die Sterne-Gastronomie

Die Bartscher GmbH aus Salzkotten ist in der gewerblichen Gastronomie ein renommierter Anbieter für Groß- und Kleingeräte. Die breite Palette an Qualitätsprodukten macht Bartscher zum verlässlichen Partner. Viele der Profi-Geräte werden auch von Sterne-Köchen eingesetzt. Andreas Heumüller, Geschäftsführer der Bartscher GmbH, erläutert im Interview mit der FACETTE, wo die wichtigen Faktoren für ein erfolgreiches Unternehmen liegen.

Das Interview mit Andreas Heumüller, Geschäftsführer der Bartscher GmbH, Salzkotten, führte Kerstin Salerno

FACETTE: Herr Heumüller, Sie bieten „Salamander“ an. Zum Essen oder für's Essen?

Andreas Heumüller: Für das Essen natürlich, Frau Salerno (lacht). Es geht darum, die Köche bei der professionellen Zubereitung

von Speisen so gut wie möglich mit den geeigneten Geräten zu unterstützen. Unser Hi-Light-Salamander hält schon fertig dekorierte Gerichte auf dem Teller warm, ohne den Geschmack, das Aussehen oder die Qualität der Lebensmittel zu verändern.

FACETTE: Dieser Hi-Light-Salamander ist ja eines Ihrer Premium-Produkte. Was macht ein gutes Küchengerät aus, damit es in der professionellen Gastronomie eingesetzt werden kann?

Andreas Heumüller: In einer Küche laufen immer viele Geräte gleichzeitig. Ein sparsamer Einsatz von Energie ist daher heutzutage immens wichtig. Gleichzeitig müssen sie einfach zu bedienen und natürlich zuverlässig sein. Das Thema „hohe Warenverfügbarkeit“ ist ebenfalls ein wichtiger Erfolgsfaktor der Bartscher GmbH. Mit unserem modernen Hochregallager mit 9000 Paletten-Stellplätzen, 15.000 m² Lagerfläche und einer schnell-

len Auftragsabwicklung können wir unsere Geräte schnell und zuverlässig liefern.

FACETTE: Kundennahes Denken und Handeln ist besonders im B-to-B (Business zu Business) besonders wichtig.

Andreas Heumüller: Ja, auf jeden Fall. Persönliche Ansprechpartner im Innen- und Außendienst, eine breite Produktauswahl, professionelle Verkaufsunterlagen, die Kundendienst-Hotline und eine zuverlässige und schnelle Ersatzteilversorgung gehören zu unserem Serviceangebot.

FACETTE: Bartscher gilt bei Profis als Anbieter ausgereifter Technik. Wie entwickeln Sie Ihre Produkt-Ideen?

Andreas Heumüller: Wir arbeiten sehr eng mit Gastronomen zusammen, die unsere Produkte einem ausführlichen Praxistest unterziehen. Beispielsweise ist die richtige Korbfüllung bei Fritteusen sehr wichtig, damit Geschmack



Andreas Heumüller, Geschäftsführer der Bartscher GmbH, in dem modernen Hochregallager, das eine schnelle Auslieferung der Ware ermöglicht.

und Konsistenz der Lebensmittel optimal erhalten bleiben. Unter Produktprogramm umfasst heute sowohl Kleingeräte wie zum Beispiel Kaffeemaschinen, Fritteusen, Induktionskochfelder und Kühlvitriolen, als auch komplette Thermikserien, professionelle Pizzaöfen oder Geschirrspülmaschinen. Damit gehört die Bartscher GmbH zu den führenden Unternehmen in ihrer Branche.

FACETTE: Wie stellen Sie sicher, dass das umfangreiche Produktsortiment den hohen Qualitätsanforderungen entspricht?

Andreas Heumüller: Bevor die Produkte in Deutschland und den europäischen Ländern auf dem Markt eingeführt werden, erfolgt eine detaillierte Qualitätsprüfung hinsichtlich aller rechtlichen Vorschriften ebenso wie die Sicherstellung einer für die Gastronomie vorteilhaften

Produktanwendung. Des Weiteren werden unsere Produkte auch von Gastronomen im täglichen Restaurantbetrieb getestet, um eventuell sich daraus ergebende Produktverbesserungen noch vor der Markteinführung in die Produktion einfließen zu lassen. Als Inverkehrbringer stehen wir mit unserem Markennamen BARTSCHER für Qualität.

FACETTE: Was muss ich tun, um mir die Bartscher-Geräte einmal live anzusehen?

Andreas Heumüller: Sie vereinbaren einen Termin mit unserer Vertriebsabteilung oder besuchen uns auf einer der vielen Messen, z. B. der Internorga in Hamburg 18.–23. März 2011. Das ist immer einen Besuch wert.

FACETTE: Herr Heumüller, vielen Dank für dieses interessante Gespräch.

www.bartscher.de

Auszug aus der Bartscher-Kundenliste:

EDEKA C+C, GLOBUS, mios C+C Großmärkte, METRO, extra, Handelshof online, FEGRO/SELGROS Großhandel, real-, REWE, Galeria Kaufhof, Praktiker, RATIO, Marktkauf, Minipreis, CITTI u.v.m.

Ausstellungen auf Messen:

Internorga Hamburg, Horgatec Düsseldorf, Inter-gastra Stuttgart, Hostelco Barcelona, Host Mailand, Horecava Amsterdam, Horeca Expo Gent, Pir Moskau, Restaurant Expo Kiew, Sirha Lyon



Andreas Heumüller führt einen Hi-Light-Salamander für die Sterne-Gastronomie im Bartscher-Ausstellungsraum vor.

Quelle: "Facette"