

GOURMET GRILL



HEISSHUNGER GARANTIERT

Wenn sich vor dem Grill Schlangen bilden, sind sie am brutzeln:

Die heissgeliebten Gourmetgrill Spezialitäten, die jede Mahlzeit zum Gartenfest machen. Bestes, zartes Geflügelfleisch aus der Schweiz – köstlich vorgewürzt.

Ein kulinarisches Sommervergnügen!

Mehr Informationen erhalten Sie bei Ihrem Fredag-Partner.



FREDAG AG
Root · Schweiz · Tel. 041 455 57 00
www.fredag.ch



Vier Jahre hat Markus Hans auf die Baubewilligung warten müssen. Nun freuen sich seine Partnerin Sandra Roth, Managerin und gute Seele des Unternehmens, und Marketingfrau Eveline Felder (l.) mit ihm über die Eröffnung des neuen Firmensitzes mit dem grossen repräsentativen Ausstellungsraum.

Tafelkultur: Jetzt gibt es alles unter einem Dach

Béard SA, Berndorf Luzern AG, Hupfer AG, Victor Meyer AG und Kreavita sind bekannte Grössen in Sachen Table Top. Nun hat deren Inhaber Markus Hans die Standorte zusammengelegt. Das dürfen Gastroprofis vom neuen Kompetenzzentrum in Sempach erwarten.

Das alte Fabrikgebäude in Sempach-Station strahlt in neuem Glanz. 8,5 Millionen Franken hat Markus Hans in den neuen Firmensitz investiert. «Mit der Konzentration auf einen Standort können wir unsere Kunden nun noch besser bedienen», sagt der Inhaber des führenden Anbieters für Gegenstände der Tafelkultur und Küchenlogistik. So haben Kunden die Möglichkeit, im 800 Quadratmeter grossen Ausstellungsraum Neu-

heiten und Klassiker aller Marken der fünf Firmen zu kombinieren. Synergien werden auch in der Administration und der Logistik genutzt.

Auf 5000 Quadratmetern Logistikfläche lagern 18 000 sofort lieferbare Artikel.

Und zahlreiche weitere Artikel werden auf Bestellung ausgeliefert. «Die Ansprechpartner für die Kunden bleiben diesel-

ben», ergänzt Markus Hans. In Sempach wurden zehn neue Stellen geschaffen. Somit beschäftigt die Markus-Hans-Gruppe 75 Mitarbeiter und drei Lernende. Die Gruppe erzielt mit Table-Top-Produkten und Küchenlogistik 52 Millionen Franken Umsatz.

gabriel.tinguely@gastroneus.ch
www.berndorf.ch
www.victor-meyer.ch
www.hupfer-schweiz.ch
Fotogalerie: www.expresso.ch



Im hellen und luftig eingerichteten Ausstellungsraum lassen sich Neuanschaffungen und Ergänzungen in Ruhe aussuchen.



Über 9700 Teile werden täglich an Kunden ausgeliefert.



Beatrice Just, Porzellanfabrik Triptis, und Urs Kaser, Einkäufer, erfreuen sich an den Desserts.



Bernhard Schmid, B. Schmid AG, übergibt Markus Hans im Namen aller Lieferanten ein Geschenk.



Markus Wespi, Ammann von Neuenkirch, und seine Frau lassen sich den Hauptgang schmecken.



Details der Ausstellung: Porzellan von Bauscher und Mundgeblasene Denk'Art-Gläser von Zalto.



Die Junioren-Kochnationalmannschaft hat die Gäste der Eröffnungsfest kulinarisch verwöhnt. Die Jungköche unterstützt haben Rolf Mürner, Swiss Pastry Design, Tobias Kofmel, Koch der Markus Hans Gruppe, Gastgeberin Sandra Roth, Coach Daniel Schmidlin und Norbert Schmidiger vom Kochverband.



Testkochen für die Junioren: Am Culinary World Cup wollen sie mit diesem Hauptgericht punkten.



Claudio Dommann erklärt den Mitarbeiterinnen im Service wie die Teller präsentiert werden sollen.



Fiori Caprese

Schnell zubereitet
und dennoch
wie bei Nonna!



Fordern Sie die Sortimentsliste an.

Pastinella Orior Menu AG
CH-5036 Oberentfelden · pastinella.ch