



Über 140 Jahre Fortschritt und Entwicklung

Als Julius Hupfer 1870 das Unternehmen gründete, legte er den Grundstein für eine kontinuierliche, erfolgreiche Entwicklung. Vormalig nur in der Drahtverarbeitung tätig, hat sich das Unternehmen auf die drei Geschäftsfelder Grossküchentechnik, Medizintechnik und Drahttechnik ausgerichtet. Seit 1990 werden vom Stammsitz Coesfeld aus die nationalen und internationalen Aktivitäten mit Vertretungen und Niederlassungen in über 30 Ländern koordiniert. Spezialisiert hat sich der Bereich Grossküchentechnik auf die Küchenlogistik. Weitere Marken und Schwesterunternehmen, wie RÜTHER®, Köhler® und PKT, sowie TrakHUPFER®, gesellen sich mittlerweile zur HUPFER®-Gruppe. Damit erhalten Anwender, Planer und Fachhändler Know-how und Produkte für die gesamte Küchenlogistik - aus einer Hand.



Konsequentes Handeln

HUPFER® engagiert sich in einer Vielzahl von Organisationen und Verbänden und unterstützt so einen aktiven Austausch von Meinungen und Erkenntnissen. Diese ständige Kommunikation mit dem Markt ist auch eine Grundlage für Innovationen und Entwicklungen. Im Denken und Handeln orientiert sich HUPFER® an folgendem Leitbild:

- Kundennutzen-Maximierung

Statt vordergründigem Streben nach Gewinnmaximierung sind alle Kräfte darauf gerichtet, den Kunden größtmöglichen Nutzen zu bieten.

- Konsequente Kundenorientierung

Eine stets engste Verbindung mit der Arbeitswelt der Kunden ermöglicht eine konsequente Kundenorientierung.

- Anspruch

Durchschnitt befriedigt nicht. Nur höchster Anspruch an die Arbeitsqualität jedes Mitarbeiters, Lieferanten und Dienstleisters sichert die für Nutzenmaximierung nötige Spitzenleistung.

- Konzentration statt Verzettlung

Ausschließliche Konzentration auf den Ausbau der Kernkompetenzen und Stärken.

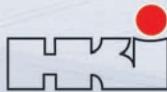
- Jeder Kontakt ein positives Erlebnis

Jeder Kontakt soll für den Kunden ein positives Erlebnis sein.

- Global

Die Welt ist der Markt - ob für Absatz oder Beschaffung, das Denken und Handeln ist global.

Diese permanente Selbstverpflichtung zu Spitzenleistung, Modernität und Innovationskraft ist die Grundlage für den Erfolg von HUPFER® auf dem nationalen und internationalen Markt - und das schon seit über 140 Jahren.



INSTITUTE OF CULINARY ART®



Förderndes Mitglied



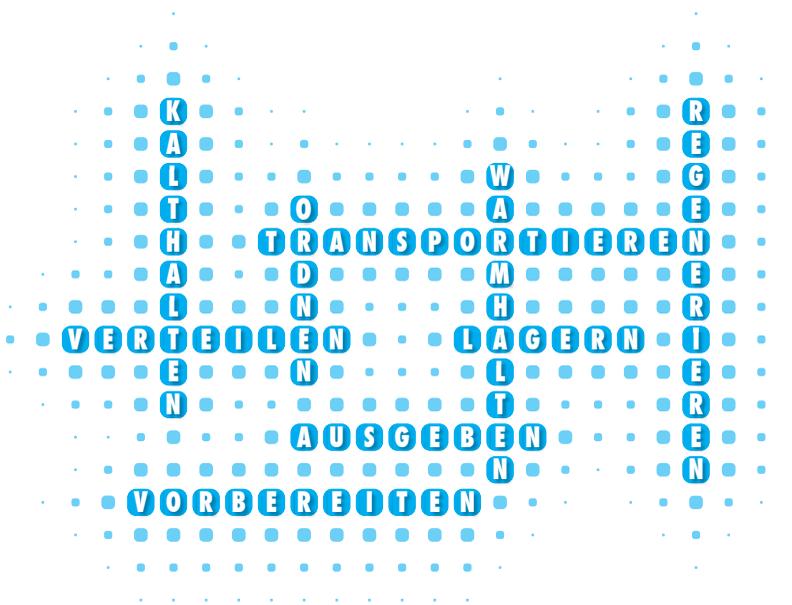
NETZWERK
CULINARIA

STARKE MARKEN - STARKE PARTNER



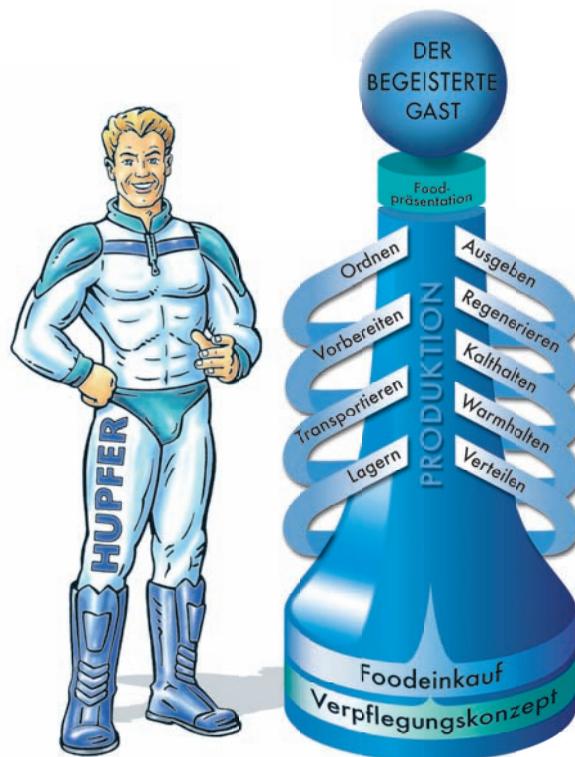
melneschulmensa.de

KOMPETENZ-NETZWERK SCHULVERPFLEGUNG



Spezialist für Küchenlogistik

Eine gewerbliche Küche zum Erfolg zu führen, bedeutet heute mehr denn je, diese Herausforderung als eine komplexe Managementaufgabe zu begreifen. Der Küchenlogistik kommt hier eine Schlüsselrolle zu, die alle Komponenten einer funktionierenden Großküche schlüssig verbindet. Die einzelnen Logistik-Funktionen wie Lagern, Transportieren, Vorbereiten, Ordnen, Verteilen, Warmhalten, Kalthalten, Regenerieren und Ausgeben sind die Grundlage für eine lückenlose Prozesskette. HUPFER® entwickelt und fertigt Produkte und Systeme, abgestimmt auf jede einzelne Logistik-Funktion. Die große Produkttiefe des HUPFER®-Gesamtprogramms macht es möglich, daß die unterschiedlichsten Verpflegungskonzepte und individuelle Anforderungen der Küchenteams zielgenau unterstützt werden können. Die Nutzenmaximierung hat zum Ziel, die tägliche Arbeit effizienter, wirtschaftlicher und reibungsloser zu gestalten. Deshalb werden durch HUPFER® technisch kreative und anwenderorientierte Produkte und Systeme entwickelt, die sich auf Nutzenfelder wie Arbeits- und Ablaufvereinfachung, Ordnung, Platzersparnis, Ergonomie, Arbeitssicherheit, Hygiene, Reinigungsfreundlichkeit, Effizienz und Wirtschaftlichkeit konzentrieren.



Der Logistik-Bereich Lagern hat eine vielfältige Notwendigkeit in Großküchen, Kliniken, Heimen, Hotellerie und allen Formen gastronomischer Betriebe. Unterschiedliche Lagergüter erfordern verschiedenste Lagerbereiche, wie zum Beispiel Naß-, Trocken-, Tiefkühlager, aber auch das Zwischenlagern bei der Speisenproduktion. Gut, daß es die Logistik-Task-Force HUPFER® gibt, die allen diesen komplexen Anforderungen mit einer maximalen Produktiefe und individuellsten Ausstattungsdetails begegnet.



LAGERN

- Behälterrolli
- Einbaustapler
- Einrichtungsteile
- Fahrbare Regale
- Fleisch- und Wurstgehänge
- Gewürzwagen
- GN-Behälter und -Roste
- Plattformwagen
- Regalwagen
- Rollhocker
- Schieberegale
- Standregale
- Tablettstapler
- Tellerstapler
- Teller-Transportwagen
- Wandbord

Ganz gleich, ob Speisenkomponenten, Kaltspeisen, heiße Speisen, Teller, Tassen, Besteck, Gläser, Tablett - alles muß von einem Ort zum anderen transportiert werden. Ob innerbetrieblich oder nach außerhalb; und natürlich unter Einhaltung von gesetzlichen Bestimmungen sowie Hygienevorschriften. Das erforderliche Produktspektrum für diesen Logistikbereich bietet Ihnen die Logistik-Task-Force HUPFER®.



- Abräumwagen
- Besteckrauchwagen
- Bühnenstapler
- Fahrbare Regale
- Fördertechnik
- Gewürzwagen
- Kaffeeausgabewagen
- Kartoffel- und Gemüsewaschwagen
- Korbstapler
- Korb- und Tablettwagen
- Plattformwagen
- Regalwagen
- Rollhocker
- Servierwagen
- Speisenausgabewagen
- Speisentransportwagen
- Tablettstapler
- Tablett-Transportwagen
- Tellerstapler
- Teller-Transportwagen
- Transportwagen

• TRANSPORTIEREN •

Motivation und Einsatzbereitschaft der Belegschaft sind immer notwendig für einen betrieblichen Erfolg, auch in gewerblichen Küchen. Hier unterstützt die Logistik-Task-Force HUPFER® mit Produkten, die unter funktionellen und ergonomischen Aspekten ein optimal gestaltetes, innerbetriebliches Arbeitsumfeld zulassen. Denn gerade innerhalb der Speisenproduktion kann der logistische Bereich Vorbereiten auch nur mit den entsprechenden Produkten vom Spezialisten unter Zeitdruck funktionieren.



VORBEREITEN

- Arbeitsfläche
- Fördertechnik
- GN-Behälter und -Roste
- Hygieneprogramm
- Kartoffel- und Gemüsewaschwagen
- Köhler® Bankettwagen

- Korbstapler
- Korbwagen
- Küchenhocker

- Möbel
- Regalwagen
- Rollhocker

- Speisenausgabewagen
- Speisentransportwagen

- Spülen
- Standregale
- Tische
- Wandbord



Ordnung ist das halbe Leben? Vielleicht. Aber ganz sicher ist die tägliche Herausforderung in der Speisenproduktion und -logistik nur zu meistern, wenn der Logistik-Funktion Ordnen genügend Aufmerksamkeit geschenkt wird. Und professionelle Unterstützung dazu kommt vom Spezialisten für Küchenlogistik und seiner Task-Force.



- Abfallbehälter
- Abfallsammler
- Abräumwagen
- Behälterrolli
- Besteckrauchwagen
- Fleisch- und Wurstgehänge
- Gewürz- und Löffelwagen
- Gewürzwagen
- GN-Behälter und -Roste
- Korbstapler
- Korb-Transportwagen
- Regalwagen
- Rollhocker
- Schieberegale
- Standregale
- Tablett-Abräumwagen
- Tablett-Transportwagen
- Wandbord

ORDNEN

Damit alles die gewünschte Stelle erreicht, ob nun die Speisen den Gast, Produktionskomponenten den Produktionsbereich - die Anforderungen im Logistik-Bereich Verteilen sind vielfältig. Auch gerade hier lassen sich in einer gewerblichen Küche, dank der Hilfe durch die Task-Force HUPFER®, Arbeitsabläufe vereinfachen und die Effizienz steigern.



Bühnenstapler
Fördertechnik
Gewürzwagen
GN-Behälter und -Roste

VERTEILEN

Induktions-Andockstationen
Induktionswagen
Köhler® Bankettwagen
Korbstapler
Korb- und Tablettwagen
Powerstapler®
Regalwagen
Servierwagen
Speisenausgabewagen
Speisentransportwagen
Tablettstapler
Tablett-Transportwagen
Tellerstapler

HUPFER® streitet wie eine Task-Force, gemeinsam mit den professionellen Anwendern gewerblicher Küchen für das höchste Ziel, den begeisterten Gast. Gerade deshalb muß die Logistik-Funktion Warmhalten maximale Beachtung finden. Denn wenn eine Speise den Gast nicht mit der erforderlichen Temperatur erreicht, kann auch alle kreative Kochkunst nicht mehr punkten.



- Beheizte Korbstapler
- Bühnenstapler
- Einbaustapler
- Köhler® Bankettwagen
- Korbstapler
- Powerstapler®
- Speisenausgabewagen
- Speisentransportwagen
- Tellerstapler
- Wärmebrücken
- Wärmeschränke

• W A R M H A L T E N •

Kaltspeisen kalthalten, Warmspeisen bis zum Regenerieren chillen, ob für den Verteilprozeß oder auf dem Weg zum Gast. Gerade hier ist technische Kreativität und langjährige Erfahrung notwendig, die eine Logistik-Task-Force vom Spezialisten für Küchenlogistik bietet. Denn nicht nur Wirtschaftlichkeit in den Abläufen, sondern auch gerade die Einhaltung aller Bestimmungen, wie zum Beispiel die HACCP, müssen gewährleistet sein.



KALTHALTEN



- Coolport®
- Coolstapler®
- Induktions-Andockstationen
- Induktionswagen
- Köhler® Bankettwagen
- Speisenausgabewagen
- Speisentransportwagen
- Tablett-Transportwagen
- FreeZeo®



Regenerieren ist eine wirtschaftliche Möglichkeit, innerhalb eines zeitgemäßen Verpflegungskonzeptes Speisen auf Ausgabetemperatur zu bringen. Deshalb hat sich das Regenerieren auch kontinuierlich bei vielen Verpflegungsbetrieben durchgesetzt. Auch hier war HUPFER® das Unternehmen "der ersten Stunden". Profitieren Sie von diesem Erfahrungsschatz mit der Einsatzbereitschaft einer Logistik-Task-Force.



Induktions-Andockstationen
Induktionswagen
Tablett-Transportwagen
FreeZeo®



• • R E G E N E R I E R E N • •

Alles, was ein Essenteilnehmer zu sich nehmen, er in den Händen halten soll, muß ausgegeben werden. Weil die Verpflegungskonzepte vielfältig und auch die Anzahl an Gästen sehr unterschiedlich sein können, ist die Notwendigkeit eines umfassenden Produktspektrums in einer herausragenden Fertigungsqualität gegeben. Nutzen Sie deshalb auch hier die professionelle Hilfe einer Task-Force vom Spezialisten für Küchenlogistik.



- Besteckwagen
- Bühnenstapler
- Einbaustapler
- Fördertechnik
- Free Flow Anlagen
- GN-Behälter und -Roste
- Kaffeeausgabewagen
- Korbstapler
- Powerstapler®
- Servierwagen
- Speisenausgabewagen
- Speisentransportwagen
- Tablettstapler
- Tablett-Transportwagen
- Tellerstapler
- Teller-Transportwagen
- Thekenanlagen

AUSGEBEN

