

EFFIZIENZ TRIFFT **HOTEL**

Intelligente Lösungen für Ihre
professionelle Hotel-
gastronomie

Wir beraten Sie gerne:

Thomas Beyer
Key-Account-Manager
und Planerservice
Tel.: +49 151 1133 6909
t.beyer@hupfer.com



Als „Effizienzmacher“ ist Hupfer mit seinen Produkten entlang der gesamten Verpflegungs-Prozesskette in Hotels vertreten und kann somit nahezu bei allen Abläufen an den Stellschrauben drehen, um einen ganzheitlichen und effizienten Prozess zu gewährleisten.

VON DER ANLIEFERUNG **BIS ZUR GABEL**

Hotelprozesse ganzheitlich gedacht

Komplexe Hotelprozesse stellen besonders durch Personalmangel, schwieriger Personalbindung und steigendem Kostendruck eine große Herausforderung dar. Die körperliche Belastung der Mitarbeiter gefährdet deren Gesundheit und verschärft Personalengpässe zusätzlich. Die Koordination von Lagerung, Transport und Ausgabe erfordert durchdachte Systeme. Gleichzeitig müssen Hotels flexible gastronomische Angebote an unterschiedlichen Tageszeiten und schwankenden Gästezahlen bereitstellen, ohne Abstriche bei Qualität und Präsentation zu machen.

HUPFER bietet ganzheitliche, modulare Konzepte für die gesamte Prozesskette. Von der Lagerung über den Transport bis zum Gast – alles aus einer Hand, nachhaltig gestaltet und flexibel an Ihre Bedürfnisse anpassbar. Unsere Lösungen optimieren Arbeitsabläufe, steigern die Mitarbeiterzufriedenheit und Präsentationsqualität Ihrer Speisen.

HUPFER IN HOTELS IN ZAHLEN

In über 35
Ländern

weltweit präsent

Mehr als 430
Mitarbeiter

produzieren am Standort
Coesfeld Qualität "Made
in Germany"

Mit mehr als 150
Jahren Erfahrung

in der Küchenlogistik sind wir
Ihr kompetenter Partner

REGALSYSTEME

In der Hotelgastronomie beginnt Effizienz bei der durchdachten Lagerung. Begrenzte Raumkapazitäten, hohe Hygienestandards und der schnelle Zugriff auf vielfältige Waren stellen besondere Anforderungen an Lagersysteme. Die richtige Balance zwischen Platzoptimierung, Übersichtlichkeit und Flexibilität ist entscheidend, um sowohl in Stoßzeiten als auch im Tagesgeschäft reibungslose Abläufe zu gewährleisten.



STANDREGALE FÜR DIE EWIGKEIT ENTWICKELT

Hupfer-Regalsysteme sind robust und langlebig. Wir haben das richtige Regal für jede Anwendung in der Küche und bieten verschiedene Versionen in einer Vielzahl von Größen, die Ihren Anforderungen gerecht werden.



SCHIEBEREGALSYSTEME MEHR PLATZ, WENIGER SORGEN!

Maximieren Sie Ihre Lagerkapazität ganz einfach. Unsere Schieberegale schaffen bis zu 100 % mehr Platz und bewegen sich mühelos auf Schienen für eine nahtlose Organisation.



MOBILE REGALE EIN LAGER AUF ROLLEN

Mühelose Organisation für Lieferung, Aufbewahrung und Kücheanforderungen. Optimieren Sie Ihre Abläufe, ohne gelagerte Waren neu anordnen oder verpacken zu müssen.

TRANSPORTGERÄTE

In der Hotelgastronomie ist der reibungslose Transport von Waren, Speisen und Equipment entscheidend für effiziente Abläufe. Gerade unter den Bedingungen von Personalmangel und schwieriger Personalbindung müssen Transportprozesse optimal gestaltet sein, um wertvolle Arbeitszeit zu sparen und ergonomische Belastungen zu minimieren. Die Vielfalt der Transportaufgaben – vom Warenlager über die Küche bis zum Buffet – erfordert durchdachte Lösungen, die sich flexibel an unterschiedliche Anforderungen anpassen.



EUROKISTEN TRANSPORTLÖSUNGEN SICHERER, SCHNELLER, FLEXIBLER

Die Eurobehälter-Logistik bildet die Basis effizienter Hotelküchen. Unsere speziell entwickelten Transport- und Lagerkonzepte für Eurobehälter folgen einem ganzheitlichen Systemgedanken statt Einzellösungen.



VARIOCART EIN STARKES STÜCK HUPFER

Das Variocart begeistert mit beeindruckender Tragkraft bis 300 kg und außergewöhnlicher Robustheit. Höhenverstellbare Borde und ergonomische Bügel sorgen für komfortables Handling.



HEISSKALTER SPEISENTRANSPORT

Im Hotelbereich stellen Bankette, Buffetnachbestückungen und Room-Service besondere Anforderungen an den Speisentransport. Auch bei Veranstaltungen in separaten Räumlichkeiten ist die Temperaturhaltung entscheidend für die Qualität Ihrer Speisen. HUPFER bietet hierfür durchdachte Lösungen, die Flexibilität mit Zuverlässigkeit verbinden.



BANKETTWAGEN

EIN ECHTER KLASSIKER – SEIT GENERATIONEN BEWÄHRT

Unsere Bankettwagen sind die bewährten Allrounder im Speisentransport. Mit ihrer robusten Konstruktion und hohen Kapazität bewältigen sie auch anspruchsvolle Großveranstaltungen mühelos. Mithilfe der eingebauten Luftbefeuchtung können Sie für Ihre Speisen das passende Innenraumklima schaffen.



ISOBOXEN

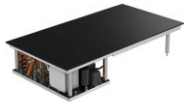
DAS PLATZ-KÜHLHEIZ-TRANSPORT-DESIGN-WUNDER

Die Isobox Flex besticht durch Ihr schlichtes und individualisierbares Design, dass sich harmonisch in jedes Ambiente einfügen lässt. Die innovative, modulare Technik ermöglicht es flexibel auf Anforderungen zu reagieren: Sie entscheiden mit nur einer Isobox, ob Sie sie warm, kalt oder neutral betreiben möchten.

SPEISENAUSGABE-ANLAGEN

DROP-INS FÜR JEDEN ZWECK

Im Hotelbereich ist die ansprechende Präsentation von Speisen ein entscheidender Erfolgsfaktor. Unsere vielseitigen Drop-In-Lösungen ermöglichen eine flexible Gestaltung Ihrer Ausgabestationen und Buffets. Jedes Element lässt sich harmonisch in Ihre bestehende Einrichtung integrieren und unterstützt sowohl die optimale Temperatur als auch die ästhetische Inszenierung Ihrer kulinarischen Kreationen.



KALT-WARM-PLATTE

DER SCHNELLSTE WECHSEL AM BUFFET

Dank der flexiblen Technik lässt sich mühelos und effizient zwischen Kalt- und Warmhalten wechseln – perfekt für häufig wechselnde Anforderungen.



KÜHLWANNE

FRISCHE, DIE ÜBERZEUGT

Unsere Kühlwanne sorgt für eine gleichmäßige Kühlung Ihrer Speisen und verhindert das diese austrocknen.



THERMA DRY

AUF DIE PLÄTZE, FERTIG, HEISS

Mit unserer Warmhaltewanne Therma Dry, die auf Infrarot-Wärmestrahlung basiert, garantieren wir Ihnen eine zuverlässige und effiziente Lösung, um Ihre Speisen stets auf optimaler Temperatur zu halten und Ihre Gäste zu begeistern.



IHRE SPEISEN IM BESTEN LICHT INDIVIDUELLE LÖSUNGEN FÜR ECHTE GASTLICHKEIT

HUPFER bietet Ihnen nicht nur einzelne Produkte, sondern ganzheitliche Ausstattungskonzepte für Ihren gesamten Hotelbetrieb. Unsere maßgeschneiderten Lösungen verbinden Funktionalität mit Ästhetik und schaffen optimale Arbeitsbedingungen bei gleichzeitig ansprechendem Design.

PERSONAL ENTLASTEN. GÄSTE BEGEISTERN.



Scannen, um weitere
Informationen zu er-
halten

**GROSSE NAMEN,
GROSSES VERTRAUEN!**

Adina
apartment hotels

M
MARriott

LAPITA
AUTOGRAPH COLLECTION
HOTELS

nordsee hotel
**THE
FLAMINGO**
TIMMENDORFER STRAND

ATLANTIC
HOTELS

Jumeirah

NIKKI BEACH
RESORT & SPA
Dubai

DER
wilde
EDER

ITM 06/25. SD 06/25. Alle Angaben/Maße sind ca.-Angaben. Technische Änderungen vorbehalten. Jede Art der Vervielfältigung, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung.

Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG
Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld
Postfach 14 63 · 48634 Coesfeld
Tel.: +49 2541 805-0
info@hupfer.com · www.hupfer.com

HUPFER
we make work flow