

Serve around the clock!

**Innovative Rund-um-die-Uhr-Konzepte
für Ihre Gemeinschaftsverpflegung.**



HUPFER® 

SPEZIALIST FÜR KÜCHENLOGISTIK

Mehr Genuss im Betriebsrestaurant.



HUPFER Thekenkonzepte: Design und Technik nach Art des Hauses.

Die Zeiten eintöniger Firmenkantinen sind vorbei. Heute präsentieren sich Betriebsrestaurants kulinarisch und architektonisch auf einem Niveau, das Pausen und Mahlzeiten zum Erlebnis für alle Sinne macht.

HUPFER bietet von der Logistik bis hin zum Möbelbau komplette, maßgeschneiderte Thekenkonzepte für die komfortable Bereitstellung und Ausgabe der Speisen.

- Intelligente Planung und ausgefeilte Ergonomie sorgen für reibungslose Abläufe. Und dazu lässt sich HUPFER Technik in jede Thekenanlage perfekt integrieren.
- Kreative Design- und Detaillösungen garantieren eine einladend attraktive Speisenpräsentation. Farbgebung und Lichtgestaltung sind nahezu keine Grenzen gesetzt.

Ihre Gäste werden rundum begeistert sein.

Arbeitswelten sind in Bewegung, Arbeitszeiten ändern sich. In kleinen Firmen ebenso wie in großen Unternehmen wachsen jetzt und in Zukunft die Anforderungen an die Gemeinschafts- und Betriebsverpflegung.

Ob Früh-, Spät- oder Nachtschicht – Mitarbeiter wünschen sich leckeres, gesundes Essen. Und das immer öfter, ohne sich dabei nach vorgegebenen Ausgabezeiten richten zu müssen.

Mit HUPFER können Sie ihnen ab sofort genau das bieten: hochwertige Gemeinschaftsverpflegung unabhängig von Ort und Zeit und perfekt abgestimmt auf Ihr bevorzugtes Produktionsverfahren.

Wir planen und realisieren für Sie Komplettlösungen, die Qualität, Komfort und Flexibilität optimal verbinden. Von modernster Technik bis hin zum maßgeschneiderten Möbelbau – alles aus einer Hand.





Hochwertige Materialien und Oberflächen schaffen ein angenehmes Ambiente für einen genussvollen Aufenthalt. Eine problemlose und hygienische Reinigung ist jederzeit gewährleistet.

Außen attraktiv. Innen innovativ.

In unseren Thekenkonzepten steckt neueste Großküchentechnik, wie zum Beispiel die **HUPFER ThermoDry-Warmhaltewannen**. Sie funktionieren ohne störenden Wasserdampf und lassen sich auch dort problemlos einsetzen, wo kein Wasseranschluss vorhanden ist. Die elektrisch beheizten Glaskeramik-Wärmeplatten verteilen die Wärme besonders energiesparend, gleichmäßig und

temperaturkonstant. Große, aufklappbare Einschübe erleichtern das Einstellen und Entnehmen der GN-Behälter.

ThermaDry-Warmhaltewannen garantieren eine besonders komfortable Handhabung sowie eine bequeme, hygienische Reinigung ohne mühsames Entfernen von Kalkablagerungen.

Weitere Informationen zu den HUPFER Speisenausgaben unter www.hupfer-speisenausgabe.de



Jetzt ticken die Uhren anders!

Rund um die Uhr servieren.

Knurrende Mägen während der Spät- oder Nachtschicht gehören dank HUPFER schon bald der Vergangenheit an. Der technologische Ansatz: Energieeffiziente Induktionstransportwagen sorgen dafür, dass Speisen im abgekühlten oder gefrorenen Zustand schnell und schonend regeneriert werden können – Geschmack, Aromen sowie Vitamine bleiben erhalten.

Die Wagen sind flexibel einsetzbar und lassen sich so konfigurieren, dass die Speisen automatisch zum gewünschten Zeitpunkt erwärmt bereitstehen. Somit sind auch Unternehmen mit Schichtbetrieb und mehreren Speiseräumen in der Lage, überall und jederzeit frisch zubereitetes Essen anzubieten. Mit HUPFER ist Mitarbeiterzufriedenheit vorprogrammiert.

■ Maximal flexibel

Müssen 15 oder 300 Mitarbeiter versorgt werden? Wird ein Cook-Chill- oder ein Cook-Freeze-Verfahren angewendet? Jeder Betrieb stellt andere Anforderungen an die Verpflegung seiner Mitarbeiter. Mit dem Betriebsverpflegungskonzept von HUPFER profitieren Sie dank modular ergänzbarer Komponenten von maximaler Flexibilität.

■ Innovative Technik

Eine Beschichtung unterhalb des Porzellangeschirrs sorgt dafür, dass im Induktionstransportwagen nur warme Speisen schnell und schonend regeneriert werden, während Salate und Nachspeisen kühl bleiben.

■ Hoher Esskomfort

Das Geschirr der Porzellannorm (PN) ist speziell für die HUPFER Induktionstechnik entwickelt worden. Hergestellt aus hochwertigem Porzellan, steigert es den Genuss und hilft darüber hinaus, Einweggeschirr zu vermeiden und dadurch die Umwelt zu schonen.

Weitere Informationen inklusive Erklärvideo unter www.hupfer-betriebsverpflegung.de



Es ist nie zu spät...

...für ein innovatives **Rund-um-die-Uhr-Konzept**
für Ihre **Gemeinschaftsverpflegung**.
Wir beraten Sie gerne!



HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG
Dieselstraße 20 · 48653 Coesfeld
Postfach 1463 · 48634 Coesfeld
Deutschland
Telefon +49(0)2541 805-0
Telefax +49(0)2541 805-111
info@hupfer.de · www.hupfer.de

HUPFER® 
SPEZIALIST FÜR KÜCHENLOGISTIK