

“Der komplette Erfolg aus einer Hand”





PERFEKT PLANEN & KOCHEN

## Je besser eine Küche durchgeplant ist, desto frischer kommt Qualität auf den Tisch – oder wollen Sie keine zufriedenen Gäste?



Sie kennen uns bestimmt schon über viele Jahre als starken Partner der Gastronomie, immer dann, wenn es um Vielfalt, Frische und Qualität geht. Doch wir haben noch einiges mehr auf der Pflanze. Wussten Sie, dass Sie uns auch als Projektmanager für Ihre neue Küche einplanen können? Eine perfekte Profiküche ist das Herzstück einer reibungslos funktionierenden Gastronomie. Hier laufen die Fäden zusammen, die für die Zufriedenheit der Gäste so wichtig sind. Damit diese Fäden sich nicht verwirren, steht Ihnen bei der Planung Ihrer neuen „Schaltzentrale“ unser Kompetenzteam zur Seite. Denn wir holen für Ihr Projekt die optimalen Partner an einen Tisch.

Bei Ihnen vor Ort – denn das macht wirklich Sinn – erfolgt die erste Beratung. Nach Ihren Vorstellungen werden Grobskizzen erarbeitet. So können Sie sich schon ein Bild von dem, was Sie erwartet machen. Anschließend werden die voraussichtlichen Kosten addiert, damit es nachher keine bösen Überraschungen gibt. Auf Wunsch, unterbreiten wir auch Vorschläge für eine

maßgeschneiderte Finanzierung. Erst wenn Sie überzeugt sind, die richtigen Entscheidungen auf die Schiene gebracht zu haben, zündet Stufe zwei: Es geht an die Realisierung. Ein Projektleiter übernimmt die Federführung. Installationspläne werden gezeichnet, es wird geliefert, angeschlossen und montiert, bis alles perfekt an seinem Ort steht und die Küche das macht, was sie soll: reibungslos funktionieren!

Jetzt kommt der Punkt, an dem Sie, Ihr Küchenchef und das gesamte Küchenpersonal mit allen Funktionen und Besonderheiten der neuen Küche von unserem Fachpersonal vertraut gemacht werden.

Dann ist es so weit: Ihre Gäste können kommen und genießen.

Ach übrigens, es ist noch lange nicht Schluss. Sie haben die Möglichkeit, einen 365-Tage-Kundenservice zu buchen: Rund um die Uhr bekommen Sie im Notfall Hilfe.

Serviceverträge, kostenlose Seminare und Workshops runden das Paket ab. Starten Sie jetzt, wir stehen bereit.





FASZINATION KÜCHE



Ein kölsches Brauhaus auszustatten ist quasi der Händertest für Planer und ausführende Firmen. Vom Ergebnis können Sie sich am Ring überzeugen.

HÖRSTKE  
SPOSKÜCHENLÖSUNGEN



m  
MEIKO  
Die saubere Lösung

SAMSUNG

steelite  
INTERNATIONAL

MICHELIN

Wer schon einmal ein Brauhaus in Köln besucht hat, weiß genau, wovon wir hier sprechen. Es geht zünftig und rustikal zur Sache. Das Kölsch muss zügig strömen, die typischen lokalen Speisen landen Schlag auf Schlag bei den Gästen. Der Köbes hat keine Probleme damit, den Herrn Kommerzienrat zu duzen – er übrigens damit auch nicht. Die Stimmung ist freundschaftlich, entspannt und familiär. Doch hinter aller Entspannung steht eine sehr professionelle Logistik.

Beim Projekt „Sion am Ring“ ist eine hochwertige MKN-Küche die Schaltzentrale für die enorme Taktzahl, mit der die Gerichte zubereitet werden. Genauso schnell, wie die Speisen die Küche verlassen, kommt das gebrauchte Geschirr wieder zurück und wird für den nächsten Durchgang in Rekordzeit hygienisch gespült – mit der professionellen Spültechnik unseres Partners Meiko.



Die Menge an Vorräten muss nicht nur jeden Tag gelagert werden, sie muss auch nach den strengen Richtlinien des HACCP gekühlt werden. Vor Ort wurde dafür die Polaris-Kühltechnik geplant und montiert. Nach dem Motto: kein Risiko eingehen bei Frische und Qualität der eingesetzten Waren! Am Tisch wird das Bild mit englischem Markenporzellan von Steelite abgerundet und, was besonders erwähnenswert ist, mit graviertem Solinger Besteck von Michelin. Bis ins Detail mit uns zu planen macht eben den Unterschied. Auch in einem klassischen kölschen Brauhaus bleibt die Zeit nicht stehen. Die Gäste verlangen neben Entspannung auch Entertainment. Die Lösung heißt kölsche Sportsbar. Übrigens: Die 30 Samsung-LCD-TVs kommen selbstverständlich auch vom Handelshof. Guten Appetit plus gute Unterhaltung.





ATMOSPHERE BESITZEN



## Nicht nur die Bandscheiben Ihrer Gäste werden sie lieben – die Modelle unserer Innenbestuhlung.

Spahn

GDE  
Gastro Design Tec

Herz Treue  
Abwechslungen  
Für die Gastronomie

Das Wort Gastfreundschaft sagt eigentlich alles: Seine Gäste sollte man behandeln wie gute Freunde. Damit sie sich bei Ihnen wohlfühlen, gibt es viele Möglichkeiten, den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Bequemes Sitzen in entspannter Atmosphäre ist dabei ein ganz wichtiges Wohlfühlkriterium. Die richtige Bestuhlung bekommen Sie vom Handelshof. Wir liefern Stühle, Barhocker, Bänke, Loungesessel in allen Gestaltungsvarianten, Farben und Ausfertigungen.

Je nach Ambiente können Sie sich für Metall oder Holz entscheiden und alle Modelle mit verschiedenen Stoffen in Trendfarben kombinieren. Wer etwas Unverwechselbares wünscht, kann nach eigenen Entwürfen Stühle und Sessel produzieren lassen. Farben und Materialien sind frei kombinierbar.

Ganz entscheidend für ein ansprechendes Ambiente ist der Gesamteindruck. Lichtstimmungen, Lichtinseln, helle Bereiche oder romantische Tischbeleuchtungen spielen dabei die entscheidende Rolle. Der charmante Lichtschein einer Leuchtstoffröhre über einem Sitzplatz hat schon manchen Gast in die Flucht geschlagen. Bei der Licht- und Farbberatung können Sie sich auf unsere

erfahrenen Inneneinrichter verlassen.

Die Katze im Sack zu verkaufen war noch nie unsere Devise, es gibt auch hier eine ausführliche Vorplanung mit Skizzen,

Visualisierungen in 3D und einer stimmigen

Farbberatung. Wenn Sie Ihre endgültige Zustimmung zum Konzept gegeben haben, beginnt die

Phase der Umsetzung bis zur fertigen Montage. Denn Ihre Gäste sollen sich als

Freunde fühlen und gerne wiederkommen.





## Aufgabe erfüllt: Das Ambiente der „Glocke“ wurde zum Wohlfühlfaktor für entspannte Gäste.



Spahn

Beim Projekt La Campana wurden unsere Planer von Anfang an vor die Herausforderung gestellt, aus einem komplett kernsanierten und neu renovierten Gebäude das „Ristorante & Pizzeria La Campana“ („die Glocke“) entstehen zu lassen. Die Basis für das gemütliche Ambiente sollten stabile Holztische in rustikalem Landhausflair werden.

Die robusten Holzstühle wurden in Farbe, Stabilität und Qualität hierauf abgestimmt. Sie sind übrigens auf Wunsch stapelbar, so können sie auch für Veranstaltungen genutzt werden. Das i-Tüpfelchen bilden die Polsterstoffe, die sich individuell ausgewählt, harmonisch in den Innenraum einfügen. Darüber hinaus war die Aufgabenstellung, ein auf Maß gefertigtes Sitzbanksystem zu entwerfen. Die Bänke sind an die architektonischen Gegebenheiten vor Ort angepasst.



Fenster und Wandnischen wurden nicht verstellt, sondern bilden mit den Bänken das prägende Gestaltungselement im gesamten Gastraum.

Spätestens jetzt war klar, dass diese Lösung nicht von der Stange zu haben war. Doch mit unserem Partner Spahn wurde die Innenbestuhlung erfolgreich realisiert. Spahn verfügt über das Know-how und die umfangreiche Erfahrung, hochwertige Gastromöbel zu planen und zu bauen. Auch die neue Außenbestuhlung stand in unserem Pflichtenheft und wurde kompetent von unserem Partner ausgeführt.

La Campana ist ein hervorragendes Beispiel für das Zusammenspiel der richtigen, erfahrenen Partner.





LIFESTYLE HAT SAISON

Mit einer modernen Außengastronomie erweitern Sie nicht nur den Horizont für Ihre Gäste, sondern vor allem Ihr Business.



Licht, Luft und Sonne haben auf alle Menschen eine anregende Wirkung. Sonniges Wetter zieht die Gäste magisch ins Freie – ein schönes Lebensgefühl und auch ein wichtiger Teil Ihres Saisongeschäftes. Als Gastronom können Sie dafür ein attraktives Ambiente im Außenbereich und auf der Terrasse bereitstellen.

Längst sind wir aus der Ära der „Klapp-Drahtpritschen“ übergegangen zu modernen Outdoor-Möbeln mit Top-Komfort, die selbst in anspruchsvollen Innenräumen überzeugen. Sie können bei den Modellen aus dem Vollen schöpfen. Trendige Ideen gibt es in einer unglaublichen Vielfalt. Doch nicht alles passt zu jedem. Ihnen bei der Qual der Wahl und beim Überblick zur Seite zu stehen haben wir uns auf die Fahnen geschrieben. Freuen Sie sich auf das Chillen in Ihrer neue Lounge und schauen Sie sich entspannt an, was wir vorschlagen.

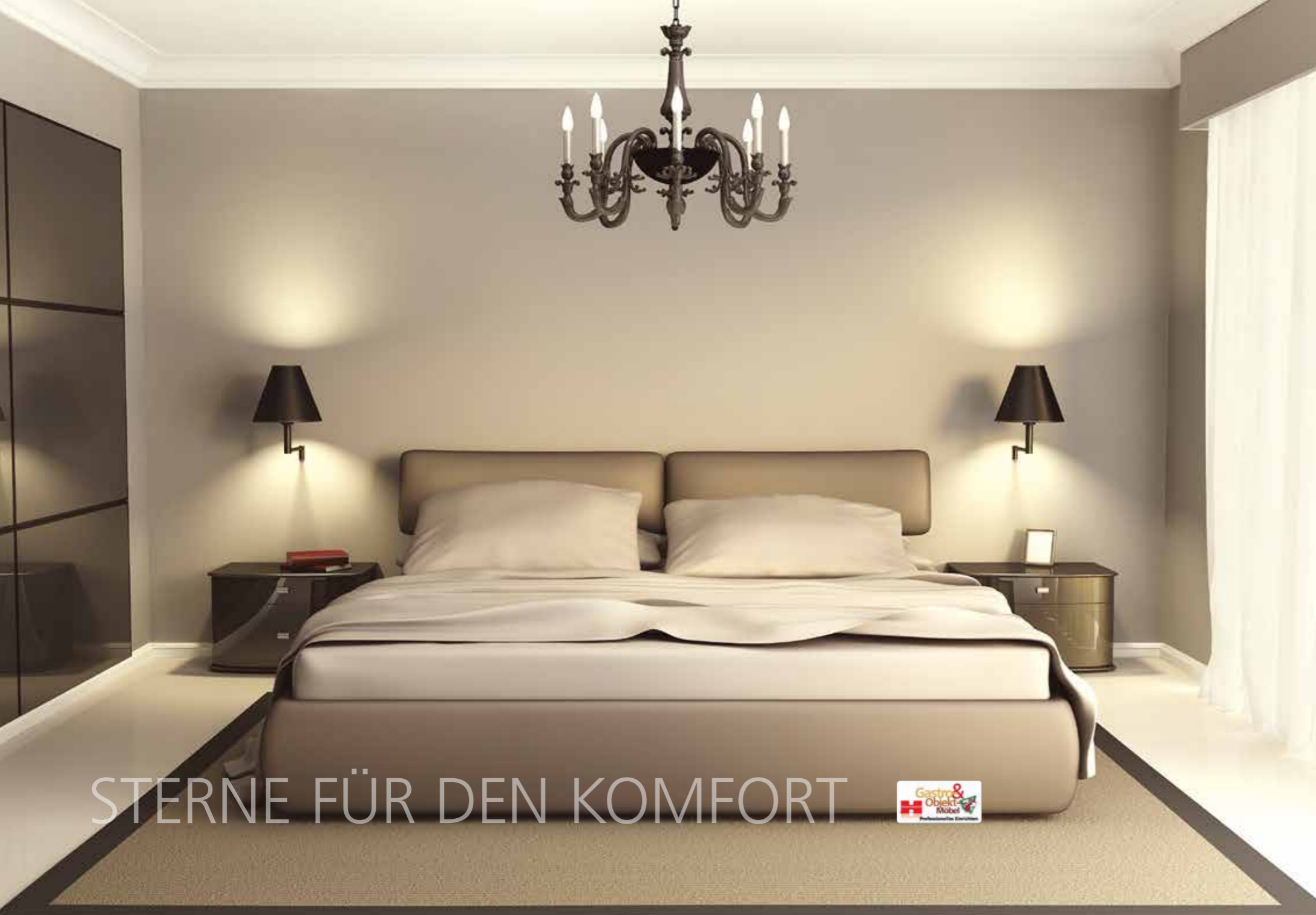


Für das trendige Außenbistro oder die Lounge-Bar liefern wir Möbel aus Geflecht, Aluminium, Holz, Kunststoff oder Metall. Sie können alle Materialien untereinander beliebig kombinieren. Über 200 Serien haben wir im Programm! Hier finden Sie garantiert Ihre individuelle Lösung.

Auch bei den verschiedenen Überdachungen helfen wir Ihnen, die richtige Entscheidung zu treffen. Standmarkisen, Ausfahrdächer und Sonnenschirme, sie alle gibt es in vielen Größen und Farben.

Wir helfen bei der individuellen Planung, kalkulieren Kosten und erstellen Angebote. Wenn wir schließlich behaupten: „Wir lassen Sie nicht im Regen stehen.“, dann hat das aber leider nichts mit dem Wetter zu tun. Sorry, das können wir noch nicht für Sie vorplanen.





STERNE FÜR DEN KOMFORT



## Den siebten Himmel haben wir nicht im Sortiment – aber alles andere, damit sich Ihre Hotelgäste wohlfühlen.



Schon beim Einchecken an der Rezeption bekommt der anreisende Gast einen ersten Eindruck von Ihrem Haus. Deshalb ist es wichtig, dass er genau den Eindruck gewinnt, den Sie mit Ihrem Hotel ausstrahlen möchten.

Die Inneneinrichtung und das Mobiliar sind zu einem großen Teil auch die Visitenkarte des Hotels. Auch die Einrichtung des Gästezimmers und des Bades prägen das positive Bild.

Ein perfektes Ambiente lässt den Gast spüren, dass er willkommen ist. Die positiven Erfahrungen und dieser Eindruck sind die beste Werbung für Ihr Hotel.

Unsere Objektplaner wissen das und sie schöp-

fen aus einem großen Fundus an Erfahrungen bei der passenden Inneneinrichtung. Sie beraten dabei ganz individuell und helfen Ihnen bei der Entscheidungsfindung. Ohne Ihre Ideen und Wünsche geht es allerdings nicht, sie sind die Leitlinie für die gesamte Planung. Die Erstellung des Konzeptes, die

Kostenermittlung, Detailplanung, Koordinierung der Gewerke, Lieferung und Montage und Qualitätskontrolle – kein Punkt bleibt unberücksichtigt. Das gilt übrigens auch für die Hotelküche, die Bar und das Restaurant.

Der Vorteil dabei ist, dass Sie einen so umfassenden Service aus einer Hand bekommen – aus der Hand unserer Hoteleinrichter.





ZEITGEMÄSS INVESTIEREN

## Sprechen Sie über Geld nur mit Leuten, die wissen, wie der Rubel in Gastronomie und Hotellerie rollt.

LIL LEASING AG

Wenn Sie bei Finanzierungen über Geld reden, sollten Sie darauf achten, dass auf der anderen Seite des Tisches jemand sitzt, der genau weiß, wovon Sie sprechen. Jemand, der das Gastro-Geschäft kennt und versteht wie Sie selbst. Vertrauen Sie uns: Unsere Partner beim Thema Leasing sind darauf spezialisiert, Leasingkonzepte für die Gastronomie zu erarbeiten. Doch sehen Sie selbst, wie einfach und kapitalschonend diese Finanzierungsmöglichkeit sein kann: **Leasingraten sind langfristig kalkulierbar.** Sie sind über die gesamte Vertragslaufzeit fest vereinbart. Die monatlichen Raten sind eine transparente Planungs- und Kostengrundlage.

**Leasing fördert die Liquidität.** Sie investieren, ohne Kapital zu binden. Ihre Kreditlinien bleiben unberührt. Sie bewahren sich Ihren finanziellen Spielraum.

**Leasing hilft, Steuervorteile auszuschöpfen.** Leasingraten gelten als Betriebsaufwand und sind in der Regel in voller Höhe als Betriebsausgaben absetzbar.

**Leasing ist bilanzneutral.** Sie investieren bilanzneutral, denn unsere Partner aktivieren das Leasingobjekt in Ihrer

Bilanz. Dadurch kommt es zu einer positiven Auswirkung auf Bilanz und Rating. **Leasing schützt vor Überalterung der Produkte.** Durch Leasing können die eingesetzten Wirtschaftsgüter immer auf dem neusten Stand der Technik gehalten werden. Sie können schneller auf Veränderungen in der Technik und den Marktverhältnissen reagieren.

**Leasing ist anpassungsfähig.** Durch die Flexibilität der Leasingraten in Bezug auf die gesetzlichen Abschreibungszeiten können Investitionsgüter durch kürzere Leasinglaufzeiten schneller abgeschrieben werden. Sie haben die Möglichkeit, die Vertragsdauer an die individuelle Einsatzzeit Ihres Leasingobjektes anzupassen.

**Leasing berücksichtigt Ihre Umsatzstruktur.** Mit saisonalen Ratenverläufen haben Sie die Möglichkeit, Ihre Raten an Ihre saisonal bedingten Umsatzenschwankungen anzupassen. So steht Ihnen auch in schwächeren Monaten ausreichend Liquidität zur Verfügung.



Handelshof



# C&C Großhandel | Liefergroßhandel

„Gerne beantworten wir Ihre Fragen  
und planen gemeinsam mit Ihnen Ihr  
nächstes Projekt.“



Ihre Ansprechpartner für Komplettlösungen  
Sprechen Sie mit den Profis.  
Telefon: 02203 1706-135  
E-Mail: [Komplettloesungen@Handelshof.de](mailto:Komplettloesungen@Handelshof.de)



Handelshof-Gruppe Köln | [www.handelshof.de](http://www.handelshof.de)