



Gasthaus Krimpelstätter, Salzburg.



Hotel Gotthard, Lech.



Energie Tower, Gmunden.



Restaurant RIZ, Bürs.

Ausblick auf die Nr.2.

Energie AG, Gmunden.
 Gasthaus Krimpelstätter, Salzburg.
 Hotel Wasnerin, Bad Aussee.
 Restaurant Triangel, Salzburg.
 Hotel Kaiserhof, Kitzbühel.
 Mavida Balance Hotel & Spa, Zell am See.
 Gasthaus Krönele, Lustenau.
 Restaurant Torggel, Fam. Rauch, Röthis.
 Casino-Restaurant, Velden.
 Restaurant Mario's, Fam. Plachutta, Wien.
 Spillerner Gastwirtschaft, Fam. Harmer, Wien.
 Kochen nach den 5 Elementen, Wien.

Impressum.

Für den Inhalt verantwortlich:
 SALVIS / Franke,
 Layout/Gesamtkonzept/Bildbearbeitung:
 Matousek & Matousek, Karl-Schachinger-Str. 15,
 4070 Eferding, Tel.: 07272/3572-0, Fax: 07272/
 3572-22, E-Mail: matousek@matousek.at,
 www.matousek.at

Kundenberatung in Ihrer Nähe.



Salzburg.

a&g Salzburg Vertriebs GmbH
 Julius-Welser-Straße 23
 5020 Salzburg
 Tel.: +43 (0) 662 / 43 42 43
 Fax: +43 (0) 662 / 43 42 43 85
 E-Mail: salzburg@aug.at
 Internet: www.aug.at

Oberösterreich.

GTM Großküchentechnik Mayr Gesellschaft mbH
 Koaserbauerstraße 7
 4810 Gmunden
 Tel. +43 (0) 7612 / 633 66 - 0
 Fax: +43 (0) 7612 / 633 66 - 66
 E-Mail: verkauf@gtm.co.at
 Internet: www.gtm.co.at

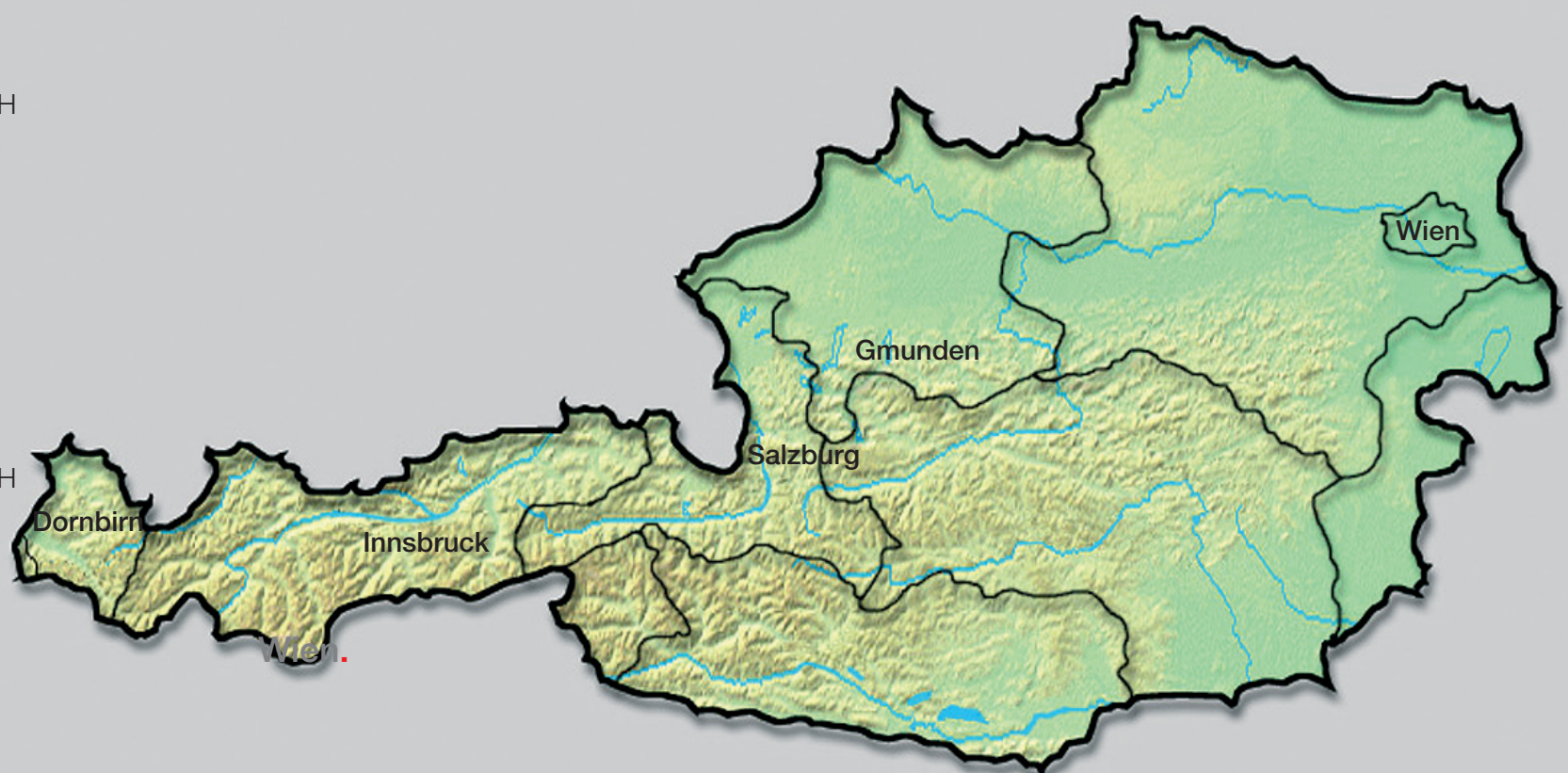
Küchensystem Vertriebsgesellschaft mbH
 Eithergasse 23
 1230 Wien
 Tel. +43 (0) 1 / 865 86 77
 Fax: +43 (0) 1 / 865 86 77 17
 E-Mail: wien@kuechensystem.at
 Internet: www.kuechensystem.at

Tirol.

FHE Vertrieb von
 Gastronomieeinrichtungen GmbH
 Kranebitter Allee 88
 6020 Innsbruck
 Tel. +43 (0) 512 / 287 484
 Fax +43 (0) 512 / 287 484-9
 E-Mail: office@fhe.at
 Internet: www.fhe.at

Vorarlberg.

FHE Vertrieb von
 Gastronomieeinrichtungen GmbH
 Schwefel 87
 6850 Dornbirn
 Tel. +43 (0) 5572 / 33 266
 Fax: +43 (0) 5572 / 33 266-8
 E-Mail: office@fhe.at
 Internet: www.fhe.at



106

Aufgekocht.

Küchen-Visionen von SALVIS-FRANKE

Österreichers neues Reich.

Helmut Österreicher hat im MAK in Wien
den neuen, alten Sinn des Kochens entdeckt.



Gasthaus Österreicher im MAK, Wien

■ Österreicher im MAK, Wien

■ Hotel Goldener Hirsch, Salzburg

■ Four Points Sheraton, Dornbirn

FRANKE

SALVIS

VOLLER SERVICE AUS EINER HAND.

Helmut ÖSTERREICHER kocht im MAK auf.



Österreicher im MAK ist aus einer Vision von Wolfgang M. Rosam und Koch des Jahrzehnts Helmut Österreicher heraus entstanden, einen interessanten Ort neu zu interpretieren. In den Räumen des ehemaligen MAK-Cafe entstand ein völlig neuer Lokaltyp „Gasthaus und Bar“. Ein Lokal mit traditioneller Wiener Küche.

Ein Stadtwirtshaus mit traditioneller Küche.

Das MAK in Wien ist nicht nur eine gastronomische Adresse, eine von vielen Museums-gäste-Verpflegungseinrichtungen, sondern ein „Österreichisches Stadtwirtshaus“ für jedermann. Egal ob Unternehmer, Manager, Museumsbesucher oder normaler Gast der Lust hat auf einige Wiener Gerichte, zubereitet von Helmut Österreicher und seinem Team in absoluter Top-Qualität.

Die künstlerische Leitung von „Österreicher im MAK“ lag bei Peter Noever, Direktor des MAK. Für dieses außergewöhnliche Projekt wurde das Architektenbüro „eichinger oder knecht!“ eine der profiliertesten österreichischen Architektenteams, beauftragt.

Die Planung und Lieferung der hochwertigen Kücheneinrichtung führte das Wiener Unternehmen „Küchensystem FRANKE SALVIS“ von Werner F. Redolfi engagiert durch.



Steckbrief *Helmut Österreicher*



Geboren am 10. März 1956+++verheiratet seit 1997+++3 Söhne+++arbeitete im Marchfelderhof, Hotel Sacher Wien, Steirereck Wien+++VW Tuareg ist sein Traumauto
Hobby:

Fischen+++Lieblingssessen: Grießstrudel mit gebrannten Fisolen+++

„Am liebsten lebe ich in Österreich“

Perfekte Einrichtung auf kleinstem Raum.

In der Küche, eines der Highlights des MAK, wurden alle Geräte und Verbauten aus CNS 18/10 mit CE Prüfzeichen, neuester Bauart, großteils auf verflistem Hygienesockel aufgestellt, fahrbar und im Spülbereich hygienisch ohne Füße aufgehängt.

Für die Kücheneinrichtung waren die Planungsvoraussetzungen besonders schwierig, da nur ein sehr kleiner Raum zur Verfügung stand. Mit ein Grund, weshalb sich das Duo Rosam und Österreicher für eine Franke /



der attraktivsten Gasthäuser Wiens und etablierter Treffpunkt der Wiener Kunst- und Kulturszene.



SALVIS-Küche entschied, war das „komplette Rundherum“ wie Induktions-Herdblock, Combisteamer, Grillplatte, Kühlpulte mit schweren Vollauszügen, Holdomaten, Hygieneverbauten, Spülmaschine und Lagerlogistik aus einer Hand.

Hightechgeräte von Profis für Profis wohin man sieht: SALVIS Herdblock VISION Pro mit 2 Induktionen Rundspule, 8 Induktionen flächenwirkend, Grillplatte und Wärmeplatte. SALVIS Combisteamer Evolino 6xGN 2/3, SALVIS Backofenschrank 2-etagig GN 2/1, SALVIS Induktions-Tischgerät 2x 5,0 kW für Patisserie, SALVIS Salamander Vitesse Highlight, SALVIS Kühlpulte für Zentralkühlung, SALVIS Wärmeschrank und Möbel in Hygieneausführung, Franke Infrabrücke mit Beleuchtung, Franke CNS-Abdeckungen metallunterfüttert, Holdomat Warmhaltegeräte HG 3000, Winterhalter Spülmaschine GS 515 und Geschirrkarrussell mit Motorantrieb.

Der Kunst- und Kulturtreffpunkt in Wien.

Mit diesem Umbau wurde das MAK zu einem

FACTS

150	Plätze im Wirtshaus
80	Plätze im Gastgarten
18	Köche/innen
6	Hilfskräfte



GOLDENER HIRSCH vertraut auf SALVIS-Geräte.

Eine mutige Bauherrschaft unter der umsichtigen Leitung von Herrn Direktor Pöckelhofer, ein kompetenter und kreativer Küchenchef – Herr Küchenmeister Hicker – sowie ein vorausschauend planender Architekt und der erfahrene Kücheneinrichtungsprofi a & g Franke Salzburg mit Werner Grininger ermöglichten in kurzer Zeit die Fertigstellung der neuen Küche für das berühmte Hotel „Goldener Hirsch“ in Salzburg.

Entstanden sind eine neue Schank mit allen erforderlichen Kühlpulten und Schränken für die Wein- und Sektspezialitäten sowie Kaffee.

Eine automatische, technisch ausgereifte Spülanlage.

Eine durchdachte kalte Küche sowie eine



best ausgestattete Patisserie mit den notwendigen Kälte- und Wärmezonen und Geräten, ebenso großzügige Plätze für die Beilagen- und Saucenbereitung sind vorhanden. Diese Arbeitsplätze profitieren vom maßgeschneiderten Herzstück, dem **SALVIS HERD aus der Linie VISION PRO!**

Diese wegweisende Herdlinie von SALVIS unterstreicht die langjährige Erfahrung und Kompetenz im Herdbau.

Mit einzigartigem, intelligentem SALVIS-Bedienknopf und dem eleganten, unverwechselbaren Design vereint dieser Herd Präzision, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit mit den technisch innovativsten Lösungen.

Mit einer großen Auswahl an thermischen Einbaumodulen, Induktions-Kochfeldern, Zonen und Flächen, selbstfüllender Bainmarie, Holdomaten, Anrichte- und Warmhaltefeldern und Induktionsgrillplatte entspricht dieses Kochzentrum den



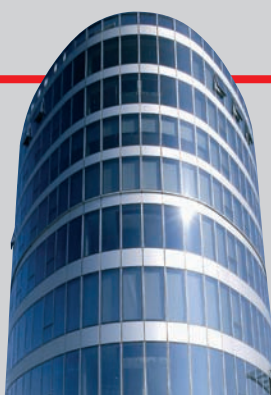
Bedürfnissen des Betriebes.

„Eine rundum gelungene Küche“ bestätigen der Bauherr, der Küchenchef und sein Team.



SALVIS geht in die Luft.

Die Ausstattung des Panoramahauses in Dornbirn bot einmal mehr die Gelegenheit, die gesamte Palette an hochwertigen Produkten und Serviceleistungen für anspruchsvolle Großküchen in Szene zu setzen. Welchen Ansprüchen sich SALVIS / Franke als Partner des Panoramahauses mit dem Four Points Sheraton zu stellen hatte, ist kaum zu übersehen. Herausragende Architektur, exklusives Ambiente, Vollkommenheit und höchste Ansprüche an die Qualität in allen Bereichen. In der Skybar mit Blick auf die Stadt beginnt unser Rundgang und wir stoßen an auf ein gelungenes Projekt. Das Four Points Sheraton



Four Points Sheraton Dornbirn

Panoramarestaurant ist das Herzstück des Hauses. In der Küche laufen die Fäden zusammen. Es werden Maßstäbe gesetzt, mit dem Besten vom Besten in Herd und Gerät. Im Zentrum ein SALVIS-Herd Vision-Pro mit 5 mal 1,2 Meter. Nicht nur die Größe, sondern auch die Technik ist beeindruckend. 4 Flächeninduktions-Kochfelder, 2 eingebaute Induktions-Grillplatten, 2 Einzelinduktions-Kochfelder, 1 Hochleistungsritzeuse mit Ölpump- und Filtersystem und die Anrichtefläche – natürlich beheizt – machen den SALVIS-Vision-Pro perfekt. Höchste Hygiene im Unterbau bei den Schränken und natürlich auch beim Bratrohr. Krönend aufgebaut auf den Geräteträger in komfortabler Griffnähe thront der Salamander Vitesse als Highlight.

In der Vorbereitungsküche für Fleisch und Gemüse spielen Hygiene, kurze Wege und übersichtliche Lagerungsmöglichkeiten die wichtigste Rolle, umgesetzt mit dem Franke Hygiene-Möbel-System. In der Pantry-Küche im Veranstaltungszentrum steht perfektes Timing im Vordergrund. SALVIS - Kombisteamer mit modernster Kochtechnik garantieren optimales

Bankettieren – auch in Spitzenzeiten.

Perfektion in der Küche rund um den Herd heißt auch zukunftsorientiert zu planen, mit durchdachten, modularen Systemen aus hochwertigen Materialien in höchster Verarbeitungsqualität.

Für dieses Wohlfühlambiente allerersten Ranges im Four Points Sheraton Dornbirn stimmt die Ausstattung bis ins kleinste Detail. Von SALVIS voller Service aus einer Hand.

