

Ein Herz für
Gastronomen.

Und für perfekte
Gastronomie-
Ausstattung



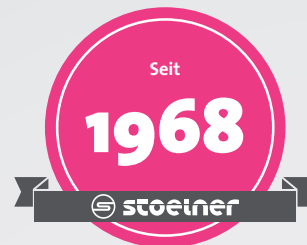
 **stoelner**



österreichischer
KÄLTE- UND KLIMATECHNIK

Qualität ist unsere Leidenschaft

Individuelle Konzepte, professionelle Umsetzung



Mag. Martina Kaplan,
Ernst Stölner



österreichischer
KÄLTE- UND KLIMATECHNIK

1968 war ein Jahr, in dem sich viel getan hat in der Welt, von hitzköpfigen Studenten bis zum Prager Frühling. Ernst sen. und Christine Stölner haben damals, vor 50 Jahren, mit dem Import eines fortschrittlichen Spülgeräts aus der Schweiz den Grundstein für den Erfolg der Stölner Group gelegt. In den letzten Jahrzehnten hat sich das Familienunternehmen zu einem Schlüsselspieler am Markt für hochwertige Gastronomie-Ausstattungen entwickelt. Führende Gastronomen des Landes vertrauen uns, weil wir mit hoher Kompetenz, viel Leidenschaft und vor allem umfassend bei der Sache sind: vom ersten Federstrich bei der Planung bis der letzte Schlauch angeschlossen ist. Komplette Projektabwicklung bedeutet für uns, in jeder Phase unseren Kunden zur Seite zu stehen. Dafür garantieren 50 Mitarbeiter in verschiedenen Geschäftsfeldern. Mit dieser Broschüre, die wir zu unserem Jubiläum herausgebracht haben, stellen wir Ihnen die Geschäftsfelder unseres Familienunternehmens vor.

Ernst Stölner
Geschäftsführer
Stölner GmbH

Unser Herz schlägt für die Kälte. Die Karl Österreichischer GmbH ist ein Tochterunternehmen der stoelner group und hier für alles rund um das Thema Kühlung verantwortlich. Unsere Kompetenz geht dabei weit über die klassische Kühl- und Tiefkühltechnik hinaus. Wir planen und bauen Kühlräume, klimatisieren Küchen und Gaststuben und sind führende Experten im Bereich professioneller Gastro-Kühlgeräte. Außerdem stehen uns durch unseren Konzernpartner, die stoelner group, die logistischen Voraussetzungen für professionellen Kundenservice zur Verfügung. Das bedeutet, dass Wartungsarbeiten rasch, flexibel und hochprofessionell durchgeführt werden. Unser Firmensitz ist in Wien, die Fäden laufen im Hauptquartier des Unternehmens in St. Pölten zusammen. Wir sind stolz darauf, unser Kühl-Know-How bei stoelner einzubringen, freuen uns über das ‚halbe Jahrhundert‘ und garantieren, dass wir uns auch künftig mit vollem Engagement der Qualität verschreiben.

Mag. Martina Kaplan
Geschäftsführerin
K. Österreichischer GmbH

Ein Herz für Kaffee:
Ob perfekte Crema, vollendeter
Geschmack oder der ultimative
Milchschaum. Wir lassen die
Herzen der Baristas höherschlagen.





Ein Herz fürs Eismachen:
Vom cremigen Schoko-
oder Vanilleeis zum som-
merlichen Fruchtsorbet.
Zahlreiche Gelato-Künstler
vertrauen uns und
unseren Eismaschinen.

Unsere Leistungen für Ihren Erfolg

Fünf Gründe, die für Stölner sprechen:

Branchen Leader: Stölner ist ein mittelständischer Familienbetrieb, führend in vielen Gastro-Geschäftsbereichen.

Kompetenz: Unsere Spezialisten sind praxiserfahrene Köche, Konditoren, Planer, Techniker. Langjährige Mitarbeit und umfangreiches Know How garantiert erfolgreiche Projekte.

Präzision: Hochmoderne Planungsmethoden, wie 3D-Laser-Scan-Methoden machen individuelle, passgenaue und vor allem äußerst präzise Planungen möglich.

Reliabilität: Unser Kundendienst zählt zu den Besten der Branche. Zuverlässige Wartung und rasche Problemlösung im Störfall durch geschulte Techniker und ein umfangreiches Ersatzteillager.

Qualität: Wir arbeiten mit ausgewählten Premium-Herstellern zusammen. Das sichert ein Höchstmaß an Qualität. Daraus folgt – unter anderem – eine überdurchschnittlich lange Lebensdauer der Geräte


Spitzenqualität aus einem Guss

High-End Produkte für das Herz der modernen Gastronomie

Hochwertige Ausstattung und Geräte sind nicht irgendein Kostenfaktor. Sie betreffen vielmehr das Herz des Betriebes und sind somit eine Investition in die Zukunft. Unsere Kälteanlagen und Edelstahlkomponenten erfüllen höchste Qualitätsansprüche in Bezug auf Nachhaltigkeit, Flexibilität und Design.

In allen anderen Bereichen arbeiten wir jeweils mit den Besten der Branche zusammen und stellen hier die gleichen hohen Ansprüche, die wir auch an uns selbst stellen.

Spültechnik
Edelstahltechnik
Küchentechnik
Eis- und Konditoreitechnik
Küchen- und Bargeräte
Espressotechnik
Wasseraufbereitung
Vitrinenteknik
Kühltechnik
Kälte- und Klimatechnik
Klimatisierung

A high-angle, close-up photograph of a hand pouring red wine from a glass into a sink. The hand is positioned on the left, with the index finger pointing towards the glass. The glass is tilted, and a stream of red wine is being poured into the sink. On the sink's surface, there is a large, heart-shaped splash of red wine, with several smaller droplets scattered around it. The sink is made of a light-colored material, possibly stainless steel or white ceramic, and has a dark, reflective rim. The background is a plain, light-colored wall.

Ein Herz fürs Spülen:
Blitzsauberes Geschirr,
glänzendes Besteck und
brillant funkelnde Gläser
sind die Visitenkarten
jedes Restaurants oder
Cafés. Seit einem halben
Jahrhundert beschäftigt
uns das Thema Spülen.
Wir haben eine Menge in
dieser Zeit gelernt.

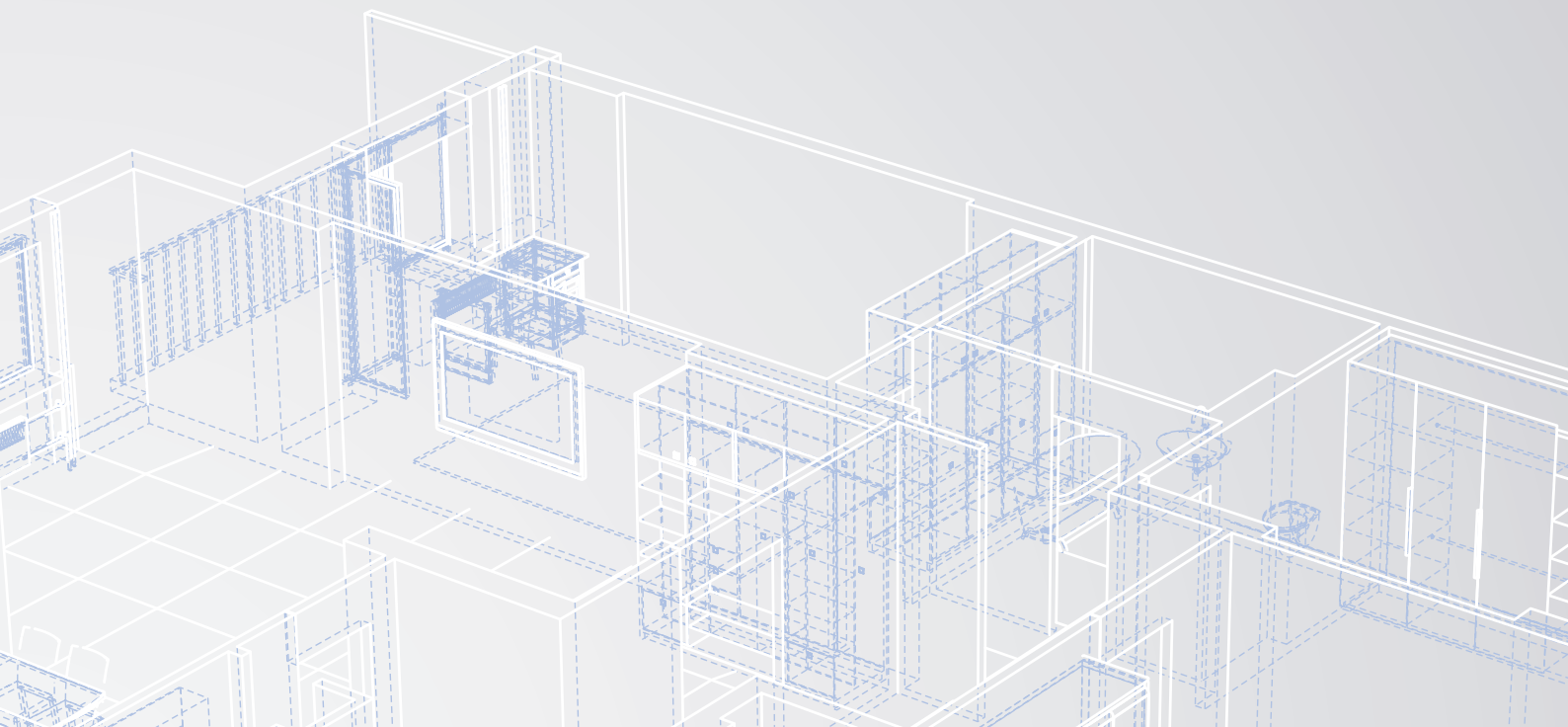
Von der Idee zum fertigen Projekt

Unser Credo: Präzise Planung, konsequente Umsetzung

Der erste Schritt eines stölnner-Projekts ist immer die Frage nach dem ‚Warum‘. Immerhin geht es in den meisten Fällen um langfristige Investitionen, also ist eine fundierte Bedarfsermittlung eine Grundvoraussetzung für gutes Gelingen.

Durch das Know How, das wir uns über viele Jahre angeeignet haben, wissen wir, welche Fragen zu stellen sind und auf welche Details besonders zu achten ist. Vor allem der Prozessanalyse schenken wir große Aufmerksamkeit.






Ein Herz fürs Planen:

Unsere Berater gehen mit Empathie, Motivation und dem Blick fürs Wesentliche an ein gemeinsames Projekt mit dem Kunden heran.



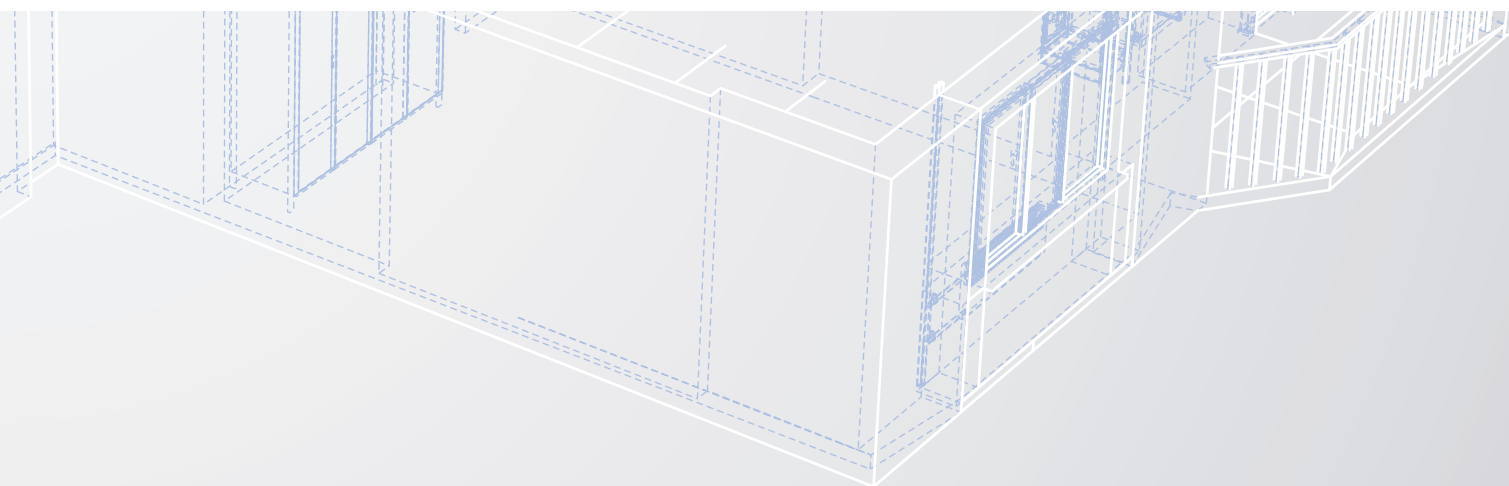


Ein Herz fürs Kochen:
Mit optimalem Werkzeug
macht das Kochen noch
mehr Spaß. Das Gleiche
gilt auch für das optimale
Umfeld.

Individuell, modular und hochwertig

Attraktive
Maßanfertigungen





—
Egal, ob Sie passgenaue Kühlelemente, attraktive Eisvitrinen, Kocharbeitsplätze oder hochwertige Edelstahlmöbel brauchen: Wir bieten flexible und hochwertige Lösungen durch individuelle Maßanfertigung.

Durch die individuelle Planung ist eine perfekte Abstimmung auf Ihre Arbeitsabläufe möglich. Das eine wirkt sich positiv auf Ihren Umsatz aus, das andere hilft, Kosten zu sparen.

Ein Herz fürs Kühlen:
Knackig frisches Gemüse,
perfekt temperierter
Wein, optimal gekühltes
Fleisch. Die Gründe
fürs Kühlen sind vielfältig.



Ein kühler Kopf für professionelle Lösungen

Wir sind Kälte-, Kühl- und Klimaprofis

Gastro-Kühltechnik

Klimatisierung

Kühlraumbau

Kühl- und Tiefkühltechnik

Prozesskühlungen/Industrie

Wartung und Kundendienst

In der Gastronomie ist letztlich alles eine Frage des guten Klimas. Wir meinen das allerdings nicht nur bildlich. Die K. Österreicher GmbH ist ein professioneller Dienstleister in allen Fragen der gastronomierelevanten Kühl- und Kälte-Technik. Unser Name steht dabei für 60 Jahre Erfahrung in diesem Bereich. Dieses Know-How ermöglicht uns, gemeinsam mit unserem Kunden präzise auf dessen Bedürfnis abgestimmte Lösungen zu finden und Konzepte zu entwickeln. Das Spektrum reicht dabei von klassischer Lebensmittelkühlung durch entsprechende Kühlraumplanung hin zur opti-

malen Klimatisierung von Weinkellern. Auch im Bereich flexibler Kühlmöbel für Gastro-Anwendungen sowie deren zertifizierte Installation und Inbetriebnahme sind wir marktführend. Die Grundlage für dieses Spektrum bilden ausgereifte und flexibel Komponenten, die wir aufgrund hoher Qualitätsansprüche, aber auch in Bezug auf Wirtschaftlichkeit und ökologische Aspekte ausgewählt haben. Ein gesundes und reines Wohlfühlklima spielt zunehmend auch in Restaurants und Hotels eine große Rolle. Wir bieten auch für diesen Bereich innovative Klimatisierungslösungen.



österreicher
KÄLTE- UND KLIMATECHNIK



Wann immer Sie uns brauchen

Unser Kunden-
service ist topfit und
blitzschnell





Ein Herz für Gastronomen:
Unsere Mitarbeiter beraten
und servieren nicht nur
professionell, sie nehmen sich
Zeit für die Herzensprojekte
ihrer Kunden.

Im Fall des Falles zählt jede Minute. Um unseren Kunden die Sicherheit zu geben, dass ihre Probleme rasch und professionell gelöst werden, ist unser Service-Team schnell vor Ort unterwegs.

Diese „schnelle Eingreiftruppe“ besteht aus bestens ausgebildeten Technikern, die liefern, montieren, installieren und Wartungsarbeiten durchführen. Wenn eine Störung nicht sofort und vor Ort behoben werden kann, steht ein professionelles Reparatur-Team im Hauptquartier in St. Pölten bereit, um sich der Sache anzunehmen. Diesem Team steht ein umfangreiches Ersatzteillager zur Verfügung, sodass die meisten Reparaturen prompt erledigt werden können.





Großküchentechnik Gastrotechnik

St. Pölten
Herzogenburgerstraße 9
3100 St. Pölten
Tel.: +43 2742 36 22 20
Fax.: +43 2742 36 22 20 99

Wien
Burggasse 120
1070 Wien
Tel.: +43 1 522 46 74 40
Fax.: +43 1 522 46 74 22
Email: office@stoelner.at
www.stoelner.at



österreichischer
KÄLTE- UND KLIMATECHNIK

Kälte- und Klimatechnik

St. Pölten
Daniel-Gran-Straße 2
3100 St. Pölten,
Tel.: +43 2742 36 22 20 0
Fax: +43 2742 36 22 20 37

Wien
Burggasse 120
1070 Wien
Tel.: +43 1 522 46 74 40
Fax.: +43 1 522 46 74 22
office@k-oesterreicher.at
www.k-oesterreicher.at