

Effiziente Großküchenkonzepte

Als Experten für Küchenbau und Gastronomiebedarf begleiten Klaus Brüne und Harald Lischka Gastronomen, Hoteliers, Betriebsleiter und Architekten von der Konzeption und Planung bis zur Realisierung individueller Großküchen. Dabei ist den Inhabern der Brüne Gastro OHG in Kassel wichtig, ihre Kunden immer kompetent, praxisnah und aktuell beraten zu können. Auf Fachmessen, wie jüngst auf der



Ansprechpartner: Klaus Brüne sucht bei Messbesuchen das Fachgespräch mit Herstellern und Branchenexperten.
(Fotos: Brüne)

Internorga in Hamburg, lassen sich Kunden- und Industriekontakte pflegen und aktuelle Branchentrends und Innovationen sichten.

„Auf der Internorga präsentieren alle führenden Hersteller nicht nur ihre Top-Produkte, sondern man hat auch die Gelegenheit zum Fachgespräch mit Branchenexperten. Kundenseitig wird neben der Funktionalität das Thema Folgekosten immer interessanter, also Fragen der Energieeffizienz und Sparsamkeit im laufenden Praxisbetrieb. Hier haben manche Anbieter deutliche Fortschritte gemacht“, berichtet Klaus Brüne.

Zugleich hat man bei Brüne die vielen Anregungen von der Internorga genutzt, um die neue Unternehmenswebseite attraktiver zu gestalten. „Unsere Zielgruppe sind Gastronomen, Hoteliers, und Planer, in deren Küchenplanung wir unsere langjährige Erfahrung und Kompetenz einbringen. Deshalb werden wir unsere Kunden künftig auf unserer neuen Webseite unter www.bruene-gastro.de auch regelmäßig über Branchentrends und Geräte-Neuheiten informieren“, verspricht Harald Lischka.

Neben Küchenbau und Kundendienst zeichnen sich zudem mobile und flexible Lösungen

für die Speiseausgabe für Kantinen und Krankenhäuser, Altenheime und Strafvollzugsanstalten als Themenschwerpunkt für 2013 ab. Und zufriedene Kunden sollen auf der neuen Unternehmenswebseite in Interviews zu Wort kommen – ein Grund mehr, die Firma Brüne gelegentlich im Internet zu besuchen. **NH** ■

► **Internet:** www.bruene-gastro.de



Aktuelle Themen von Harald Lischka sind: mobile und flexible Systeme für die Speiseausgabe in Kantinen, Krankenhäusern und Strafvollzugsanstalten.