



„Wir machen alles“
**GASTRO RAU & KLÄRNER
 FEIERT JUBILÄUM**

Seit 40 Jahren ist der Wiesbadener Großküchen-Einrichter für alle Sparten der Außer-Haus-Verpflegung tätig und präsentiert sich als kompetenter Fachhandelspartner mit engagiertem Know how. Das gilt es im Jahr 2009 gebührend zu feiern.

winterhalter

Herzlichen Glückwunsch...

Wir gratulieren zum Jubiläum!

Winterhalter Gastronom GmbH · Ihr Spezialist für gewerbliche Spülssysteme
 Es berät Sie unverbindlich: Andreas Körner, · Tel. +49 (0) 1 70 / 78 77-011
www.winterhalter.de

contacto
 Professionelles
 Gastronomiegeschirr

Im Fachhandel erhältlich

www.contacto.de



Foto: Rau & Klärner

KONTINUIERLICHER AUFBAU

Der Startschuss für das Unternehmen lag im Jahr 1968, in dem es zunächst ein gemeinsames Arbeiten mit Vorbesitzer Georg Budesheim gab. 1969 erfolgte dann die Geschäftsübernahme durch Adolf Rau und Helmut Klärner, 1971 der Umzug in die heutigen Geschäftsräume in der Schwalbacher Straße 44. Und schließlich, im Jahr 2004 schied Adolf Rau aus Altersgründen als Geschäftsführer aus. Heute betreut das Ehepaar Klärner mit Sohn Helge die Kunden in Gastronomie und Hotellerie, in Seniorenheimen und anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, in Schulen, Kindertagesstätten, Gemeindeverwaltungen und Bürgerhäusern. Stets geht es um gewerbliche Küchen mit unterschiedlichsten Herausforderungen.

Rau & Klärner arbeitet mit einer ganzen Reihe etablierter Hersteller zusammen: Als Spezialist für Maschinen und Geräte, Systemgeschirre und dem großen Thema Speisenverteilung; als Profi für Stahlwaren, Kochgeschirre, Küchenmaterialien, Servicezubehör. Zur Philosophie des Hauses gehört die kompetente, vor allem persönliche und individuelle Beratung – im Übrigen auch außerhalb der Geschäftszeiten, vor Ort beim Kunden und in den eigenen Räumen. Das Angebot umfasst sowohl sorgfältigste Planung bis ins Detail als auch die akribische Umsetzung in den Objekten selbst.

KONZEPTE IN FOKUS

Ein guter Kücheneinrichter weiß, wie komplex die Gestaltung einer Profi-Küche heute ist und was er an Know how für den Kunden bereit halten muss.



**Großküchen-Geräte
Food Service Equipment**



BRITA Professional
Die Experten für Wasserfiltration – Ihr Top-Partner in der Gastronomie

gratuliert der gastro Rau & Klärner GmbH zum 40-jährigen Bestehen ...

... und freut sich auf eine weiterhin erfolgreiche und partnerschaftliche Zusammenarbeit!

www.professional.brita.de



GASTRO RAU & KLÄRNER GMBH
SCHWALBACHER STR. 44
65183 WIESBADEN

TEL.: 0611 403045
FAX: 0611 408674

WWW.GASTRO-WIESBADEN.DE

ÖFFNUNGSZEITEN:
MONTAG BIS FREITAG
VON 8.00 BIS 17.00 UHR



Viele Hersteller legen bei Produkt-Neuentwicklungen großen Wert auf Aspekte wie Umwelt- und Klimaschutz oder Energie-Einsparung. Das gilt es dem Kunden zu vermitteln, das gilt es umzusetzen. Die Liste der Fragestellungen ist lang: Welche Ausstattung ist für welches Betriebskonzept die richtige? Schon längst ist diese nicht mehr abhängig nur von Menüplanung, Kalkulation und Personalplanung. Küchenchefs müssen immer schnellere Produktionssteuerung einplanen, u.a. mittels elektronischer Vernetzung aller Arbeitsprozesse auf dem kücheneigenen PC.

Gerade im IT- und Logistiksektor, aber auch im Energiebereich ist ständig Neues zu beachten:

- Die Fernwartung vieler Geräte verhindert große Produktionsausfälle und reduziert Kosten. Moderne Apparaturen verfügen über ein integriertes Managementsystem für proaktive Fehlererkennung von Störungen.
- Die Technik der Kombidämpfer schreitet immer schneller voran. Mehr Kapazität und Qualität, mehr Bedienkomfort bei weniger Verbrauch sind also die Signale für jede Neuplanung.
- Sind Gas- oder Elektrogeräte vorteilhafter, arbeiten sie mit Wärmerückgewinnung? Wie groß ist der Wasserverbrauch? Erfolgt die Reinigung manuell, halb- oder vollautomatisch?



Foto: Rau & Klärner

• Welche Geräte bzw. Anwendungen können kombiniert werden? Kochsysteme und Geräte einer Großküche bedingen sich gegenseitig. Bei der Zubereitungsart „Cook & Chill“ sind geschlossene Prozessketten im Bereich Verteilung und Transport von Speisen das A und O.

ANGEBOTSBREITE UND AFTER-SALES-GESCHÄFT

In der großzügig gestalteten hauseigenen Ausstellung werden neben aktuellen Trends zu den Themen Front-Cooking oder Buffetgestaltung ebenfalls Neuheiten aus dem Bereich der Großkochgeräte wie z.B. Kippbratpfannen gezeigt. Hervorgehoben wird auch die Multifunktionalität des Kombi-Dämpfers. Die Küchen-Allrounder werden immer kleiner und kompakter. Zukunftsweisende

Spülsysteme mit intelligentem Einsatz von Energie bieten Einsparmöglichkeiten. Ein umfangreiches Sortiment an Glas, Porzellan und Besteck schließlich präsentiert alles, was für eine erfolgreiche und schöne Tischgestaltung gebraucht wird.

Service wird groß geschrieben. Der eigene Kundendienst kümmert sich um Inbetriebnahme und fachgerechte technische Beratung, um Reparatur und Wartung, um Ersatzteil-Lieferungen. Denn besonders wichtig ist für Rau & Klärner der Gedanke dahinter: Der Kunden-Kontakt hört beim Kauf eines Gerätes nicht auf, sondern besteht über die gesamte Nutzungsdauer und bietet Sicherheit, optimale Versorgung und hohe Servicebereitschaft. Wege in die Zukunft sind damit geebnet. *arw*

SCHOLL

... eine Idee voraus!

Die Sensation!



**1 Gerät =
4 Funktionen,
das nennt man
MULTI!**

Multi-Line 65 von SCHOLL.
Das Kochsystem für Front-Cooking der Extraklasse. Mit einem Multi-Line Induktionsgerät können Sie jetzt mit dem neuen Rahmensystem **KOCHEN, GRILLEN, BRATEN und PASTA kochen!** Und nach dem Gebrauch können die Rahmenaufsätze direkt in der Spülmaschine gereinigt werden. Somit entfällt das lästige Reinigen von Hand.

Telefon ++49(0)2661 9868-0
www.scholl-gastro.de
e-mail: info@scholl-gastro.de



Welcome

FORM UND SINNLICHKEIT

SCHÖNWALD
Germany

www.schoenwald.com