

Professionelle Großküchenplanung



Wenn man weiß, dass es besser gehen kann

Ihr Arbeitsumfeld genügt nicht mehr Ihren Ansprüchen? Sie quälen sich mit überalterten Geräten und finden sich mit "gewachsenen" Hindernissen in Ihrer Küche ab? Die Renovierung steht schon lange an! Aber wie?

Genau dann, wenn Sie nicht mehr weiterkommen, sollten Sie unsere Hilfe in Anspruch nehmen. Denn nun ist Kompetenz und Erfahrung gefragt!



Da ist eine Idee

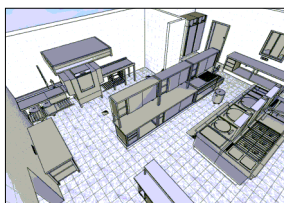
Sie kennen jeden Handgriff in Ihrer Küche und haben den Wunsch nach Verbesserungen. Wir blicken auf umfassende Erfahrungen aus vielen Jahren Großküchenplanung zurück. Gemeinsam können wir ein Konzept erarbeiten, welches Ihren Wünschen entspricht und auf unser professionelles Wissen aufbaut. Unter Berücksichtigung aktueller DIN- und VDE-Vorschriften optimieren wir Arbeitsabläufe und bringen die Erfahrungen aus einer Vielzahl von uns realisierter Objekte auch in Ihrer Küche mit ein.



Großküchenplanung ist für uns ein Dialog mit dem Kunden. Die Gegebenheiten vor Ort sind niemals die Gleichen und so stellen wir bei jedem Planungsauftrag unsere Kompetenz erneut unter Beweis. Besuchen Sie doch einmal unsere Referenzliste unter www.wirtz-online.de.

Anschaulich

Damit Sie sich alles genau vorstellen können, visualisieren wir unsere CAD-Planungen mit 3D-Zeichnungen. So können Sie schon in der Entwurfsphase sehen, wie und wo Sie später in Ihrer Küche arbeiten werden.



Gemeinsam entwickeln

Wir verstehen uns nicht nur als Planer und Lieferant, sondern sind für Sie ein partnerschaftlicher Berater in allen Bereichen der Großküche. Wir erkennen sinnvolle und nützliche Umbaumaßnahmen, informieren Sie über fortschrittliche Geräte und vor allem über Arbeits- und Kosteneinsparungspotentiale in Ihrem neuen Arbeitsumfeld. Wir stellen Ihnen das Cook&Chill-Konzept vor und erörtern gemeinsam, ob es für Sie in Frage kommt oder nicht.

Dann steht das Konzept

Ob Combidämpfer der neuesten Generation, Induktion oder klassische Gas- und Elektrokokchstellen. Wir ermitteln gemeinsam mit Ihnen die optimale Ausstattung und berücksichtigen dabei selbstverständlich aktuelle Energie- und Umweltaspekte.

Ob Sie lediglich eine unverbindliche Kostenaufstellung benötigen, oder detaillierte Planungsunterlagen; ganz nach Ihren Wünschen erstellen wir Anschlusspläne für alle Gewerke, arbeiten mit ortsansässigen Handwerkern zusammen und koordinieren die gesamte Küchenmontage.

Da wir an keine Hersteller gebunden sind, können wir Ihnen ein breites Spektrum unterschiedlicher Fabrikate bieten.



Und durch unsere Mitgliedschaft in der PentaGast eG - Deutschlands größtem Einkaufsverbund für Gastronomie- & Großküchengeräte - sind wir in der Lage, in allen Qualitäts- und Preisklassen ein faires Preis-Leitungsverhältnis zu bieten.

Lieferung & Montage

In Zusammenarbeit mit Handwerkern vor Ort oder auch Ihrem Hausarchitekten sorgen wir für eine reibungslose Montage und Inbetriebnahme ihrer neuen bzw. modernisierten Küche. Erfahrene Techniker und Monteure aus unserem Haus benötigen i.d.R. nur ein bis zwei Tage, um eine komplette Kucheneinrichtung zu montieren. Ihr Personal erfährt eine ausführliche Einweisung, und selbstverständlich stehen wir Ihnen auch nach der Lieferung für weitere Fragen jederzeit zur Verfügung.



Service

Eine Gastronomie- oder Großküche ist besonders starken Belastungen ausgesetzt. Bei Störungen und im Reparaturfall steht Ihnen unser Team vom Großküchentechnikern zur Verfügung, damit Ihre Ausfallzeiten möglichst gering bleiben. Selbst am Wochenende!

Nehmen Sie Kontakt auf...

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns eine eMail an info@wirtz-online.de. Gerne besucht Sie einer unserer Außendienstmitarbeiter für ein unverbindliches und kostenloses Beratungsgespräch.

Telefon: 0 65 42 / 98 73 - 0



Cook&Chill

Großküchentechnik

Fachplanung

Combidämpfer

Spültechnik

Modernisierung

Kundendienst

Projektentwicklung

Finanzierung



Gastronomie- und Großküchenausstattung