

Unser Unternehmen.

Alles aus einer Hand.

Seit dem Jahr 1991 ist die Emmerich GmbH Thüringen ein souveräner Partner in den Geschäftsfeldern Großküchen, Kälteanlagen und Klimatechnik und realisiert Ihre Vorhaben im regionalen und überregionalen Bereich. Ob Groß-unternehmen, Krankenhäuser oder öffentliche Einrichtungen – die Auftraggeber schätzen die intelligente Planung, die Auswahl an hochwertigen Produkten, die fachgerechte Installation und den kompetenten Service des

dynamischen mittelständischen Unternehmens. Mit innovativen Konzepten und Markenprodukten namhafter Hersteller entstehen Installationen, die langfristig überzeugen. Die Mitgliedschaft in der Großküchentechnik Einkaufsgesellschaft (GTEG AG) sowie der Kältetechnik Einkaufsgesellschaft (KTEG eG) sichert unseren Kunden Qualitäts-Komponenten zu attraktiven Konditionen.









Immer in den besten Händen.

Das Team der Emmerich GmbH Thüringen mit 20 engagierten und qualifizierten Mitarbeitern sorgt für einen reibungslosen Projektverlauf und überzeugende Ergebnisse. Auf der Basis einer fundierten Beratung und Bedarfsermittlung entwickeln wir gemeinsam mit unseren Kunden das passende Konzept.

Unsere Planungsabteilung erarbeitet maßgeschneiderte Zeichnungen, ob für die Einrichtung, die Installation oder die Ausführungsdetails – immer auf dem aktuellen Stand der Technik und an den Anforderungen des Bauherrn ausgerichtet. Die Einrichtung und Installation erfolgt durch unsere versierten Techniker. Unsere vielseitigen Kompetenzen ermöglichen die optimale Lösung komplexer Aufgabenstellungen. Ein praxisgerechter After-Sales-Service ist für uns selbstverständlich.

Um die Qualität unserer Arbeit auch langfristig zu sichern, bilden wir selbst aus und schulen unsere Mitarbeiter kontinuierlich. Wir sind besonders stolz, dass unsere Führungskräfte aus dem eigenen Nachwuchs durch die langjährige Tätigkeit im Unternehmen und durch die Ausbildung zum Meister oder Betriebswirt gewonnen werden konnten.

Großküchen.

Eine Spezialität unseres Hauses

Wir sind Experten in der Planung und Umsetzung von Küchen für die Gemeinschaftsverpflegung. Ob á la carte, Speisenzubereitung für Mitarbeiter, Schulküchen, Hotels oder Bundeswehr, Speisenverteilung im oder außer Haus – auf unser Know-how können Sie sich verlassen. Wir wissen um die Erfordernisse einer professionellen Küchennutzung. Durch optimale Raumnutzung mit funktionaler und praxisgerechter Aufteilung der Arbeitsbereiche schaffen wir die Basis für effiziente Abläufe und Arbeitssicherheit. Modernste Software ermöglicht eine detailgenaue Planung und 3D-Visualisierung.













Effizienz? Das lässt sich einrichten!

Die Anschaffungskosten haben wir immer im Blick und halten Budgetvorgaben ein. Aber auch die laufenden Betriebskosten nach Inbetriebnahme sollten nicht unberücksichtigt bleiben. Wir sind mit innovativen Technologien bestens vertraut und entwickeln gern Konzepte, die Ökonomie und Ökologie in idealer Weise verbinden. Mit höchsten Standards in der Großküchen- und Kältetechnik und der Kenntnis neuester Entwicklungen realisieren wir praxisgerechte und zukunftsfähige Großküchen, die Auftraggeber und Nutzer in jeder Hinsicht überzeugen und finanzielle Planungssicherheit garantieren.

Als besonderen Service bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit, Ihre Küchen komplett durch uns einrichten zu lassen – von der Ausstattung wie Besteck, Teller oder Töpfe bis zum Zubehör wie Aufschnittmaschinen, Reinigungsprodukte oder Wasserfilter.





AUSWAHL REFERENZEN:

Jugendherberge Prora

Thüringer Landtag Erfurt

NRW-Bank Münster

Bildungszentrum der Handwerkskammer Mönchengladbach

Feuerwache Kassel



Kältetechnik.

Individuelle Lösungen – kühl kalkuliert!

Moderne kältetechnische Komponenten und anspruchsvolles technisches Know-how verbinden wir zu Kälteanlagen, die halten, was wir versprechen. Bedarfsgerecht dimensioniert und mit unserer ganzen Erfahrung konzipiert, setzen wir für unsere Auftraggeber innovative Planungen professionell um. Sämtliche Kälteanlagen, Klimaanlagen sowie die Schalt- und Regeltechnik werden durch unsere Techniker fachgerecht installiert, wodurch wir einen langjährigen, effizienten Betrieb gewährleisten können.





Profi-Technik für Frische und Genuss

www.nordcap.de



HYGIENETECHNIK



- Installation von Theken- und Getränkeschankanlagen.
- Reinigung von Getränkeschankanlagen wie Bier-, Wein-, Spirituosen-, AfG- und Wasserschankanlagen nach DIN 6650-6 inkl. der notwendigen Abnahmen.

Gastrotechnik Rainer Brand GmbH Alte Mittelhäuser Straße 20 • 99091 Erfurt Tel. 0361 653 882 81 • Fax 0361 653 882 82 www.gastrotechnik-brand.de



Wir kennen die neuesten technischen Möglichkeiten, wägen alle Optionen sorgfältig ab und realisieren die nach Ihren Vorgaben beste Lösung. Sie erhalten eine effizient und zuverlässig arbeitende Kühlanlage, egal ob als Einzel- oder Verbundanlage, Kühlmöbel oder Kühlzelle, Normal- oder Tiefkühlanlage, luft- oder wassergekühlt.









AUSWAHL REFERENZEN:

Humboldt-Universität Berlin Robert-Koch-Institut Berlin Max-Planck-Institut Köln Kombibad Lippstadt

Klimatechnik.

Vorschriftsmäßig zu Ihren Diensten!

Für ein gesundes "Betriebsklima" sorgen wir gut und gern. Nach allen Regeln der Handwerkskunst und gemäß gesetzlicher Vorschriften planen wir Klimaanlagen, bauen sie ein und kümmern uns auch danach darum, dass alles gut läuft. Als Auftraggeber profitieren Sie von unserer Erfahrung und unserer Leistungsstärke. Vom Klimagerät für das Schlafzimmer bis zur Klimatisierung der Serveranlage oder Ihres Büros, wir gewähren die Auswahl energiesparender und langlebiger Produkte und nicht zuletzt ein "angenehmes Klima".















Ihr Edelstahlspezialist für Sonderbauten und Maßanfertigung im Bereich Großküchen- "Cafeteria- und Free Flow- Anlagenbau. Unsere Kreativität, Flexiblität und jahrelange Erfahrung ermöglicht es uns, auch die individuellsten Wünsche unserer Kunden zu erfüllen.

Metallbau Bennewitz GmbH . Hauptstr. 46 . 01471 Radeburg . Tel. 035208 3403 70 . Fax 3403 88 Email: zentrale@metab.de . www.metab.de





Service.

Was will man mehr?!

Unsere Kunden sollen nicht nur zufrieden, sondern mit uns an ihrer Seite für alle Belange gewappnet sein. Deshalb gibt es bei uns einen Rundum-Service aus einer Hand, der keine Wünsche offen lässt:

- Kompetente Beratung mit Bedarfsermittlung
- Professionelle Planung
- Fachkundige Installation und Inbetriebnahme
- Personalschulung
- Wartung und Reparatur
- 24 h-Service
- Entsorgung von Altgeräten
- Reibungslose Auftragsausführung

Nutzen auch Sie unsere Erfahrung und Engagement für Ihr Projekt. Sie haben es in der Hand!







Ansprechende und flexibel einsetzbare Speisenpräsentations-Systeme

> Präsentieren Sie Ihre Speisen abwechslungsreich und stets im perfekten Klima und Licht.

Food perfectly presented BEBR







Professionelle Spültechnik





MEIKO-Spültechnik. Noch perfekter in Hygiene, Sicherheit, Wirtschaftlichkeit und Ökologie.



www.meiko.de



Combi Dämpfer sind aus modernen Küchen kaum mehr wegzudenken. Als Alleskönner kombinieren sie die Gararten Dämpfen, Heißdampf und Heißluft in einem Gerät und machen einen großen Gerätepool überflüssig. Dabei arbeiten

Professionelle Combi Dämpfer

sie äußerst energieeffizient, produktschonend und schnell.

- ✔ Perfekte Qualität auf Knopfdruck
- ✓ Ideal zum Dämpfen, Grillen, Frittieren, Backen und Braten
- ✓ Geringer Energiebedarf dank intelligenter Technologien
- ✓ Einfachste Bedienung auch für angelernte Kräfte

Weitere Infos unter: www.manitowoc-de.com





Emmerich GmbH Thüringen Fichtenweg 11 99098 Erfurt

Tel.: +49 36203 569-0 Fax: +49 36203 569-40

info@emmerich-erfurt.de www.emmerich-erfurt.de