

Zeig deine Beine

Die Firma Knapp fertigt Barhocker aus Vollholz, die für Futuro sorgen.



Gastronomie braucht Innovationen, um die Gäste zu begeistern. Die Firma Knapp aus Lembach sorgt mit ihren Barhockern aus Vollholz für beste Stimmung in jeder Bar, indem sie ihre Barhocker in Form von Damen- oder Herrenbeinen gestaltet. Mit dieser pfiffigen Produktidee bleibt die Bar jedem Besucher noch lange in Erinnerung. Die Barhocker in Form von Männer- und Frauenbeinen sind aus Vollholz geschnitzt, die Beine sind haufarbengebeizt und mit Schutzlack versehen. Sie stehen auf einer schichtveredelten Bodenplatte und haben eine Fußreling aus Neosta.

Die Modellpalette umfasst neben dem abgebildeten Beinen im Schottenrock über kräftige Fußballerwadeln bis zu sexy Damenbeinen in Netzstrümpfen und Minirock. Die Lieferzeit beträgt je nach Modell und Stückzahl vier bis sechs Wochen.

Firma Knapp, 4132 Lembach, Tel.: 0699/11 79 16 60, www.barhocker.at

Mobiler Geschmack

Cup&Cino bietet vier Kaffee-Systeme für verschiedene Nutzungen an.

Unter dem Motto „Mit allen Sinnen genießen“ bietet Cup&Cino der Gastronomie vier unterschiedliche Betriebstypen an. Kaffeevollautomaten, Shop-in-Shop-Module, mobile Coffee Bars und ganze Coffee Houses auf Franchisebasis bieten für jeden erdenklichen Einsatz die optimale Lösung an, um höchste Kaffeekompetenz zu vermitteln. Cup&Cino hat einen besonderen Qualitätsanspruch an Produkte und Dienstleistungen. Das gilt für den Kaffee (sorgfältig ausgesuchter Hochlandkaffee), die eingesetzte Hardware und natürlich das Service (Servicedienst „Technik Sorglos“). Die Mobile Coffee Bar (Foto) eignet sich für den Einsatz bei Events, Veranstaltungen oder Feiern.

Info: Tel.: 07 32/24 65 85,
www.cupcino.at



Perfekte Ablöse

Kastner übernimmt den Kundenstock der Firma Lackner (Willendorf)



Christof Kastner und Josef Lackner

Nach mehr als 33-jähriger Tätigkeit als Großhändler für Lebensmittel und Partner der Gastronomie setzt sich Josef Lackner, Obst-, Gemüse- und Lebensmittelgroßhändler in Willendorf, jetzt zur Ruhe. Die Kastner Abholmarkt und Gastrodienst GesmbH betreibt sechs Abholmärkte in Ostösterreich und ist ein kompetenter Lieferpartner im Bereich Lebensmittel für Gastronomie und Hotellerie. Kastner übernimmt den Kundenstock von Lackner und führt ab März 2008 dessen Tätigkeit als zuverlässiger Lieferpartner im Rahmen des eigenen Betriebes von Eisenstadt aus weiter. Franz Brixner, Bereichsleiter Vertrieb Gastrodienst der Firmengruppe Kastner (Tel.: 0 26 82/626 61-100) und sein Team stehen den Kunden von Lackner in Zukunft als kompetente und leistungsfähige Partner zur Seite.

Doppelter Gewinn

Rein/Walla verlorste einen Franke Flair Vollautomaten um 4.250 €

Alle Teilnehmer des diesjährigen Gastro-Bizz in Budapest verließen die Veranstaltung zufrieden mit viel neuem Wissen und jeder Menge Motivation im Gepäck. Für Wolfgang Schmöllner aus Weis hat sich die Reise nach Budapest jedoch besonders gelohnt: Er gewann den von Walla zu Verfügung gestellten Franke Flair Espressovollautomaten (ÖGZ 11, Seite 4). Leider ist uns vergangene Woche ein Fehler unterlaufen: Der von Walla präsentierte Franke-Flair Vollautomat kostet nicht wie fälschlicherweise berichtet 2.500 Euro, sondern ist stolze 4.250 Euro wert. Der Wert des Gewinns für Wolfgang Schmöllner ist also doppelt so hoch! Wir bedauern den Irrtum und gratulieren gerne noch einmal

