



DIE GASTRONOMIE-KOMPLETTAUSSTATTER

Zell am See • St. Johann/Pg.

FERSTERER

365-Tage
Service



GROSSKÜCHEN – KOMPETENZ UND SERVICE AUS EINER HAND





Firmengründer Hans und Helmut Fersterer



Familienbetrieb in zweiter Generation:
Helmut Fersterer jun. (Gesellschafter und Geschäftsführer)
Gerald Fersterer (Gesellschafter und Geschäftsführer)
Gabi Fersterer (Prokuristin)



Helmut und Hans 1956

Liebe Kunden!

Wir begrüßen Sie herzlich bei der Firma Fersterer, seit 1983 Ihr kompetenter und erfahrener Partner für professionelle Gastronomietechnik. Als traditioneller Familienbetrieb, in dem mittlerweile zwei Generationen vertreten sind, bieten wir Ihnen partnerschaftliche Zusammenarbeit und einen komfortablen Service an 365 Tagen im Jahr.

Hauptsitz der Firma ist in Zell am See und in St. Johann im Pongau haben wir im Bluetower eine Filiale. So können wir zuverlässig ein Einzugsgebiet abdecken, welches sich aus dem Pinzgau, dem Pongau, aus Salzburg und Umgebung sowie Teilen Bayerns zusammensetzt. In unseren Niederlassungen verfügen wir über eigene Werkstätten, Ausstellungsräume und Lager, in denen wir Ihnen einen Querschnitt aller Produkte sowie neueste Innovationen präsentieren – kompetente Fachberatung natürlich inklusive, dazu Werkstätte, Service und Verkauf.

Unser Team besteht aus 35 bestens qualifizierten Mitarbeitern, die zum Teil schon seit Jahrzehnten bei uns im Betrieb tätig sind. Durch regelmäßig stattfindende Schulungen wird das komplette Team auf dem aktuellen Kenntnisstand gehalten. Da gut ausgebildete Fachkräfte oftmals schwer zu finden sind, fungieren wir selbst als Ausbildungsbetrieb und bieten jungen motivierten Menschen eine fundierte Ausbildung zum/zur Mechatroniker/-in für Kältetechnik. Unsere überdurchschnittlichen Leistungen machen uns seit Jahren zu einem der Top-500-Unternehmen in Salzburg (Quelle: Wirtschaftsblatt ECHO). Zudem ist uns mit der Verleihung des Salzburger Landeswappens für unsere gewissenhafte und sozial engagierte Unternehmensführung eine sehr große Ehre zuteil geworden.

Wenn wir auch für Sie etwas tun können, sprechen Sie uns unverbindlich an. Unser Team und wir sind gerne für Sie da.



Egal, ob Mini- oder XXL-Format, glatt oder gerillt:
Jeder BOHNER®-Hochleistungsgrill zeigt täglich,
was er kann.



Wir sind der Gastronomie-Komplettausstatter

Wir betreuen einen stetig wachsenden Kundenstamm von mittlerweile über 5.000 Auftraggebern aus der Gastronomie, der öffentlichen Hand und dem gewerblichen Bereich. Dazu zählen neben Hotels und Restaurants auch Großküchen und Kantinen, Bars, Cafés, Tankstellen u. v. m. Sie alle versorgen wir mit modernster Küchen- und Gastronomietechnik von namhaften Markenherstellern – Küchengeräte, Kassensysteme, Schankanlagen etc. – und bieten in diesem Rahmen ein umfassendes Leistungsspektrum.





Wenn wir gehen, ist Ihre Küche startklar

Wir arbeiten nach dem „Alles aus einer Hand“-Prinzip und sind von A bis Z für Sie da – von der Beratung und Planung über die Lieferung und Montage bis hin zu Service- und Reparaturarbeiten.

Von grundlegender Bedeutung ist ein individuelles Beratungsgespräch, in dessen Rahmen wir Ihre exakten Wünsche und Vorstellungen festhalten. Diese fließen direkt in die Projektplanung ein, welche auch in unserem Hause erfolgt. Anschließend liefern und montieren unsere erfahrenen Mitarbeiter die Geräte und Anlagen fachgerecht bei Ihnen vor Ort. In Absprache mit den anderen benötigten Gewerken kann die reibungslose Fertigstellung der Baustelle garantiert werden.



LOHBERGER

RATIONAL

HOBART

VISSMANN
KÄLTETECHNIK

winterhalter

BRITA

schaerer
swiss coffee competence

coldline

VISION

CARIMALI

BRAVILOR
BONAMAT

BOHNER

Berkel



Foto von links: Helmut A. Fersterer, Stefan Marquard, Helmut Fersterer jun., Gabi Fersterer, Gerald Fersterer, Hans Fersterer

Alles für den Gast: SBG

Die neuen Untertischspülmaschinen der UC Serie.

MEISTERSTÜCK

Gestraften für Sie. Für die Zukunft bereit.



Kalt- und Warmbuffet – im 80-Betten-Hotel: große Leistung auf kleinstem Raum



365 Tage im Jahr für Sie da

Mit der über 50-jährigen Erfahrung der Firmengründer Hans und Helmut Fersterer sind wir in der Lage, Ihnen schnell und flexibel starke Serviceleistungen zu erbringen. Im Schadensfall sind unsere Servicemitarbeiter schnell bei Ihnen, um Probleme an Küchengeräten, Schankanlagen, Kassen oder Kühlanlagen zu beheben – zuverlässig und an 365 Tagen im Jahr. Hierzu verfügen wir über einen leistungsstarken Fuhrpark, der sich aus ca. 25 bestens ausgestatteten Servicefahrzeugen zusammensetzt.

Flexibel und lösungsorientiert

Dank unserer zwei Niederlassungen sind kurze Wege garantiert, unser bestens sortiertes Ersatzteilleger erspart zudem lange Wartezeiten für Bestellware. Sollte eine schnelle und direkte Reparatur bei Ihnen vor Ort nicht möglich sein, finden wir garantiert eine passende Lösung, z. B. durch Bereitstellung eines Ersatzgeräts. Wir arbeiten stets daran, unseren Service zu erweitern, und nehmen uns gerne Ihrer Probleme an. Zögern Sie nicht, uns um Rat oder Hilfe zu fragen, wir sind gerne für Sie da.

UNSER SORTIMENT



Carimali: Partner seit 45 Jahren

Kaffeemaschinen

Italienischer Kaffeegenuss: Ob Espresso oder Caffè Latte – wir bieten italienische Kaffeekultur in ihrer feinsten Form. Als langjährige Fachfirma in sämtlichen gastronomischen Bereichen sind wir auch auf Kaffeemaschinen aller Arten spezialisiert. Mit Filter-, Brüh-, Halb- und Vollautomaten bieten wir Ihnen ein breites Spektrum der verschiedensten Kaffeemaschinen.

Gerne beraten wir Sie bei Ihnen vor Ort oder in einem unserer Ausstellungs- und Verkaufsräume in Zell am See oder in St. Johann, um das für Sie optimale Gerät zu finden.

schaerer
swiss coffee competence

Höchste Getränkevielfalt und
-qualität dank Best Foam™





Schankanlagen und Kassensysteme

Seit Jahrzehnten ist es unser Bestreben, Ihnen im Schank- und Kassensektor die bestmöglichen Lösungen für Ihren Betrieb anbieten zu können. Wir verfügen über eine eigene Softwareentwicklung im Haus und haben bereits eine Vielzahl von Kunden mit individuellen Schankanlagen und Kassensystemen ausgestattet. Ob moderne Einzel- oder Mehrplatzsysteme: Wir haben für jeden Bereich den passenden Lösungsvorschlag.



Frühstücksbuffetanlage

Wir sind der einzige österreichische GesamtHersteller für moderne Touch-Kassen mit Computerschankanlagen und sämtlichen Geräten im Verbund. Die Vorteile liegen hier klar auf der Hand:

- » Modernste Windows-Touch-Kassen
- » Sofort bonieren und zapfen
- » Keine lange Einschulung
- » Kundendisplay für SB-Betriebe
- » Programmierung der Artikel direkt am Bildschirm
- » Einstellung der Getränkemengen und Preise direkt am Bildschirm
- » Anlagen für jeden Betrieb nach Maß gefertigt
- » Kassenlade ansteuerbar
- » Credit-Debit
- » Hotelverbund
- » Mehrplatzsystem
- » Funknetzwerk möglich
- » Modernste Touch-Handys



Kältetechnik

Mit Helmut Fersterer jun. als Kältetechnikmeister und unseren Facharbeitern im Bereich Kälteanlagen bieten wir Ihnen ein komfortables Rundumservice im Bereich Kältetechnik. Ganz egal, ob es sich um eine Neuplanung oder eine bestehende Anlage handelt, ob ein Kältesystem umgebaut oder ausgetauscht werden soll: Unser Fachpersonal ist sowohl auf Einzelanlagen als auch auf Kälteverbundanlagen spezialisiert und kann bei jedem Problem Abhilfe schaffen. Sprechen Sie uns unverbindlich an und nutzen Sie unsere Beratungskompetenz.

Großküchen in verschiedenen Ausführungen: H0 H1 H2 H3

Jahrzehntelange Erfahrung mit Großküchentechnik macht uns zu Ihrem optimalen Partner bei der fachgerechten Umsetzung in Ihrem Betrieb. In unserer eigenen Planungsabteilung entwerfen wir maßgefertigte Küchen exakt nach Ihren Bedürfnissen. Wir bieten Ihnen im Rahmen von Neu- und Umbauten die ganze Bandbreite von kleineren Kochbereichen bis hin zu vollausgestatteten Großküchen. Nutzen Sie dabei alle Leistungen aus einer Hand und lassen Sie sich von unseren kompetenten Mitarbeitern fachmännisch durch das Projekt führen.





Größküche in H2 mit Herd Gourmet



Lohberger Großküche mit Carat Royal

Kühllösungen von Viessmann bestechen durch Energieeffizienz, Nachhaltigkeit und neueste Technik



We care for cold

Komplettangebot der Viessmann Kühlsysteme GmbH:

- Kühl-/ Tiefkühlzellen
- Kühl-/ Tiefkühlmöbel
- Wand- und Deckenkältesätze
- Schlüsselfertige Lösungen
- Serviceleistungen
- Zubehör

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.kuehlen.viessmann.at



VIESSMANN

SelfCookingCenter®

Der zuverlässige Assistent für Ihre Profiküche



XS®

Klein und doch so groß

VarioCookingCenter®

Ermöglicht Kochen, Braten und Frittieren – in einem Gerät



HOBART

Hobart-Doppelkorbmaschine:
4 Pumpen, auch für Töpfe geeignet
5-seitig geschlossene Haube
Energieersparnis ca. 30 %



Patentierter Schmutzaustrag



ecomax by HOBART

UNSER SORTIMENT

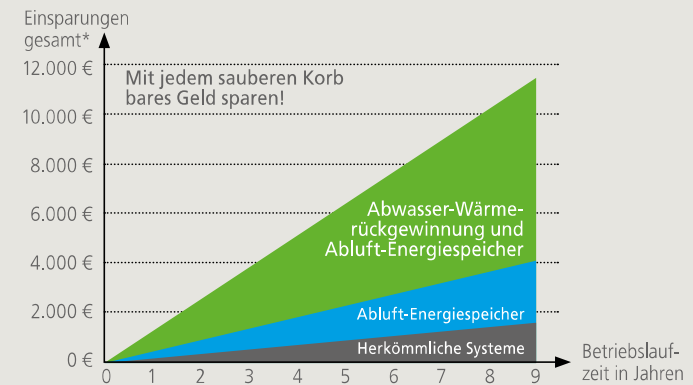
Spülmaschinen

Als Spezialist für moderne Spültechnik sind wir Partnerbetrieb marktführender Anbieter wie Winterhalter, Hobart und ECOMAX und können Ihnen Lösungen für sämtliche Anforderungen und Bedürfnisse anbieten. Natürlich stehen wir Ihnen nicht nur für die Neuanschaffung und den Einbau, sondern auch für Reparaturarbeiten zuverlässig zur Verfügung.

Gastrogeräte

Wir sind langjähriger Fachpartner vieler namhafter Markenhersteller und bieten Ihnen eine riesige Auswahl hochwertiger Gastrogeräte für Ihren Betrieb. Unser Sortiment umfasst z. B. Mixer, Kartoffelschäler, Fleischwölfe, Rührmaschinen, Pizzaöfen, Griller, Salamander, Warmhaltegeräte für Ihr Buffet, Tellerwärmer, Tisch- und Standfritteusen, Schneidemaschinen, Induktionskochplatten u. v. m. in allen möglichen Größen und Ausführungen. Für eine individuelle Beratung steht Ihnen unser engagiertes Fachpersonal gerne zur Verfügung.

ERSPARNIS DURCH VERSCHIEDENE ENERGIERÜCKGEWINNUNGSSYSTEME



*Berechnungsgrundlage: Maschine AMXT mit 100 Spülprogrammen/Tag bei 312 Arbeitstagen/Jahr, Energiekosten: 0,23 €/kWh, Klarspülmengen: 2,0 l/Korb

WIR SAGEN DANKE

Unsere starken Markenpartner und Lieferanten leisten einen großen Beitrag zu unserem langanhaltenden Unternehmenserfolg. Für ihre Kompetenzen und Leistungen sowie für die hervorragende Zusammenarbeit möchten wir uns an dieser Stelle recht herzlich bedanken und freuen uns auf weitere gemeinsame und erfolgreiche Jahre.



**DREHT SICH
DIE WELT
NICHT PRIMÄR
UM WASSER?**



THINK YOUR WATER

MIT BRITA PROFESSIONAL.
Nutzen Sie diese wichtigste Ressource richtig.
Erfahren Sie mehr unter: www.brita.net

Valentine
SWISS MADE

Valentine Fabrique S.A
Z.I. Moulin du Choc E
CH-1122 Romanel-sur-Morges

Tel. +41 (0)21 637 37 40
info@valentine.ch
www.valentine.ch



Unsere Qualität in Ihrer Profi-Küche !

Friteusen | Tischfriteusen | Silofrit | Teigwarenkocher | Tellerwärmer



Zukunftsweisendes Küchenmanagement.

Qualität rauf. Kosten runter.
Die unglaubliche Multifunktionalität
des SelfCookingCenter® und des
VarioCookingCenter® bietet Ihnen die
notwendige Flexibilität in jeder Situation.

Mehr unter: rational-online.com



HOBART

**DIE NEUE SPÜLMASCHINEN-
GENERATION**

- kein manuelles Trocknen
- kein manuelles Polieren
- kein Dampf
- intelligent vernetzt

Spülen mit HOBART:
einfacher geht's nicht!

www.hobart.de

**WORK
SMART,
NOT
HARD!**



*ADASYS gratuliert zu 35 Jahren Erfolg
und freut sich auf eine weitere
produktive Zusammenarbeit als
Hersteller von Kassensystemen.*



ADASYS

a *Poindus* Company

www.adasys.de

info@adasys.de

+49 7154 5300-0



DIE GASTRONOMIE-KOMPLETTAUSSTATTER
Zell am See • St. Johann/Pg.
FERSTERER



Gebr. Fersterer Ges. m. b. H. KG

Loferer Bundesstraße 38
5700 Zell am See
Tel.: +43 6542 57013
Fax: +43 6542 56033

E-Mail: gastromaschinen@fersterer.at
Web: www.fersterer.at

Filiale St. Johann
Bundesstraße 2 – Blue Tower
5600 St. Johann im Pongau
Tel.: +43 6412 20441

Unsere Servicehotline:
Tel: +43 6542 57013

Wir können uns glücklich schätzen, in einer Region zu leben und zu arbeiten, die für andere Sommer wie Winter ein beliebtes Urlaubsziel darstellt – wo Geschäfte noch mit einem Handschlag besiegelt und Kunden zu Freunden werden. Erfolg hängt nicht nur von der eigenen Leistung ab, sondern beruht auch auf gegenseitigem Vertrauen und der Zuverlässigkeit seiner Geschäftspartner und Mitarbeiter. Ein bisschen Glück ist natürlich auch notwendig! Auf diesem Wege möchten wir uns bei unseren Kunden, Lieferanten und Partnern für die jahrzehntelange Treue und Zusammenarbeit bedanken.

Familien Helmut A. und Wilma Fersterer
Hans und Monika Fersterer
Helmut und Gabi Fersterer
Gerald Fersterer und Carina
und unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

