

Bäckerei-Konditorei Hohoff ‚Augenlust & Tafelfreuden‘

Die SCHWEITZER haben was auf der Pfanne



„In meiner neuen Confiserie wurde die Theke von SCHWEITZER eingesetzt, zum einen weil ich die Firma SCHWEITZER schon sehr lange kenne, zum anderen, weil ich überzeugt von dem Produkt bin. Perfekt funktionierendes Klima, selbst nach zehn bis zwölf Stunden sind unsere Desserts noch perfekt. Design nach unseren Vorstellungen gemischt mit dem Wertverständnis des Ladenbaus und unproblematischer Planung. Neben der Confiserie Theke betreibe ich noch weitere SCHWEITZER Theken für mein Konzept, bei dem ich als Geschäftsführer fungiere, für Manufactum brot & butter. Hier setzen wir ebenfalls für sechs Standorte auf die Qualität von der Firma SCHWEITZER, teilweise sind die Theken nun schon zehn Jahre alt, hier haben wir keinerlei Beanstandung.

Fazit: Natürlich ist Ladenbau Vertrauenssache aber auch Geschmacksache, mit SCHWEITZER haben Sie einen Partner der sicher nicht der billigste auf dem Markt ist, mit Sicherheit aber einer der Besten. Die haben, so wie wir das hier im POTT sagen ‚was auf der Pfanne‘. Michael Hohoff !

Die Kernkompetenz von SCHWEITZER Ladenbau ist seit über 66 Jahren die Entwicklung von Kühlsystemen im Thekenbau zur perfekten Präsentation und Lagerung der Bäckerei-, Konditorei- und Feinkostprodukte.

Der Verkaufsraum der Bäckerei-Konditorei Augenlust & Tafelfreuden ‚Am Schacht 3‘ in Waltrop von Michael Hohoff hat seinen ganz eigenen Stil und Charakter, das Ambiente seinen ganz eigenen Reiz. Geschichtsträchtiges Holz, schwerer Stahl und die schwarze, blankpolierte Verkaufstheke aus dem Hause SCHWEITZER – die Ladenmanufaktur spiegeln den Ursprung des Geländes wider, auf dem das Gebäude steht. Ursprünglich befand sich hier ein alter Schacht.

Lust für die Augen ist aber auch die exquisit gefüllte, frisch bunte Auslage in der hochmodernen Kuchentheke oder die feinen schokoladenbraun glänzenden Pralinenkreationen aus Hohoffs ‚Süßgedönsmanufaktur‘. In der sieben Meter langen und durchgehend gekühlten Theke lässt die süße Produktpalette von Hohoff kaum einen Wunsch für den feinen Gaumen offen.

In allen Farben und Geschmacksnuancen, von fruchtig bis schokoladen, ist alles dabei, wird optisch außergewöhnlich präsentiert und klimatisch perfekt gelagert. Jede einzelne Verführung ist ein kleines Kunstwerk. Die hausgemachten Pralinen werden in der Pralinenkühlung gelagert. Bei der Lagerung von Pralinen werden kleinere Wärmetauscher eingesetzt, um die Luftfeuchte gering zu halten und das Schwitzen der feinen Schokoladenkreationen zu vermeiden.

Gefertigt ist die Theke aus feinstem Stein, angefangen von der Thekenfront bis hin zur Arbeitsplatte und Ausstellfläche. Die Verwendung von natürlichem Quarz hat im Thekenbau viele Vorteile. Edle Optik, einwandfreie Hygiene und Sauberkeit und besondere Widerstandsfähigkeit zeichnen dieses Material aus. Ausgestattet mit schonender Klima-Umluftkühlung und einer Pralinen-Klima-Umluftkühlung mit niedriger relativer Luftfeuchte lässt diese Theke keine Wünsche offen.

Die Kühlsysteme von SCHWEITZER Ladenbau passen sich aufgrund der individuellen Bauweise, seien es waren- oder kundenabhängige Anforderungen, perfekt den Ansprüchen an. In nahezu jedem Möbel kann durch diese Individualität eine perfekt passende Kühlung eingebaut werden, die für den Kunden nicht sichtbar ist. Technik, Konzept und Design sind untrennbar miteinander verbunden. www.schweitzer.at PR

