Küchen für Profis

Ihr Generalunternehmer

Herzlich willkommen in der Welt von FAR

„Mit dieser Broschüre stellen wir Ihnen die Welt der FAR-Küchen und Edelstahlprodukte vor und nehmen Sie mit auf eine Reise durch unser vielfältiges Leistungsspektrum. Alle Küchen, die wir für unsere Kunden in Österreich und weltweit planen und realisieren, sind in unseren Werkstätten in Radstadt von Hand gefertigt. Mit modernster Technik verarbeiten wir hochwertigen Edelstahl zu kompletten Küchen-Arrangements und Gastronomie-Einrichtungen, die sich im harten Einsatz täglich bewähren.

Wir stehen unseren Kunden mit erstklassiger Betreuung partnerschaftlich zur Seite. Unseren Erfolg messen wir an der langfristigen Zufriedenheit der Gastronomiebetriebe, die Tag für Tag mit unserem Gerät arbeiten. Erwarten Sie von FAR nur das Beste. FAR-Küchen zeichnen sich durch die erstklassige Verarbeitung aller Komponenten aus, die im Zusammenspiel ergonomisch durchdacht funktionieren und besonders nach vielen Jahren ihre Qualität beweisen.

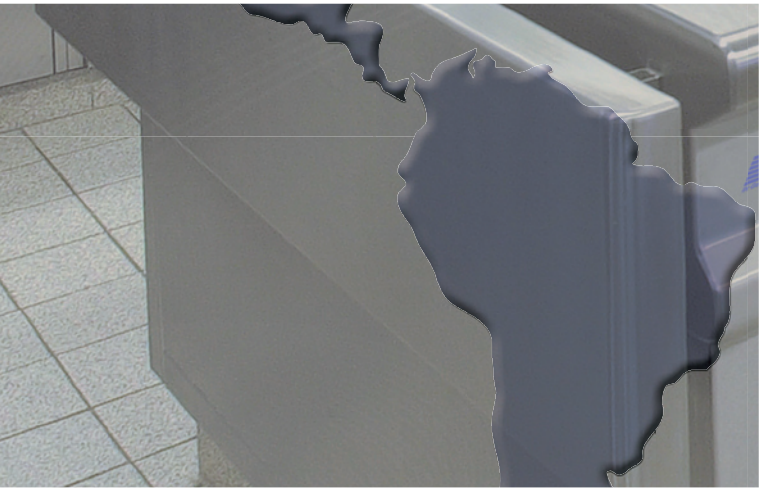
Nehmen Sie uns beim Wort – wir sind für Sie da.“

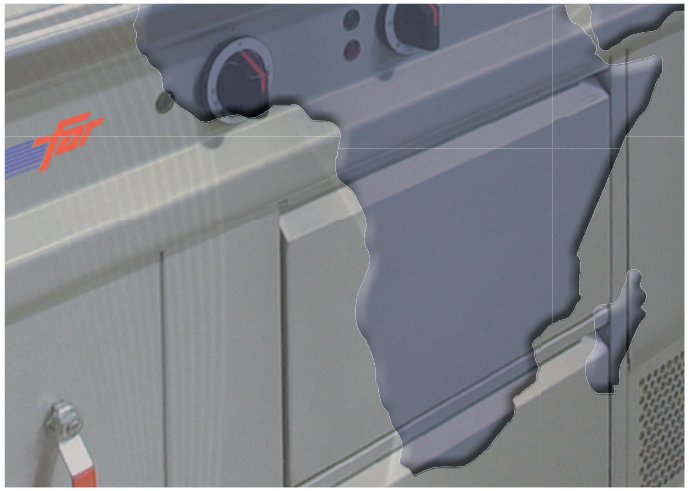
Mit herzlichem Gruß

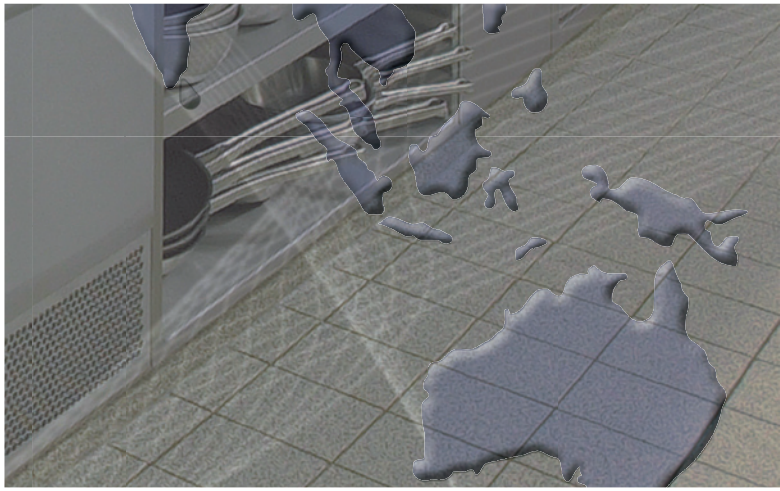
Peter Habersatter Hans-Peter Tratter

Die geschäftsführenden Gesellschafter

Küchen für die ganze Welt







Unsere 5 Erfolgsfaktoren

- + Kundenzufriedenheit
- + Termintreue
- + Erstklassige Verarbeitung
- + Zuverlässigkeit
- + Ein starkes Team

= **Beste Produkte & maximale Leistung**

Unsere Edelstahlprodukte sind in 54 Ländern weltweit im Einsatz.

Ihr Generalunternehmer

Küchen nach Maß

Von der Schihüttn bis zum 5-Sterne-Hotel

Ganz gleich, in welchem kulinarischen Business sich unsere Kunden täglich beweisen – wir planen und fertigen dafür die exakt passende Kücheneinrichtung. Wir wissen aufgrund unserer 40-jährigen Erfahrung, auf was es in professionellen Küchen ankommt. Jede Küche will mit ihren ganz eigenen Anforderungen an die Nutzungsart in allen Aspekten passgenau konzipiert werden. Denn nur so stellt sich im täglichen harten Küchenalltag ein harmonischer Ablauf ein – Basis jeder erfolgreichen Gastronomie.

Ob Sie eine neue Küche planen oder ihre bestehende modernisieren und dabei veränderten Bedürfnissen anpassen wollen – FAR ist als Generalunternehmer der richtige Partner für Ihr Vorhaben. Von Küchen im Tourismusbereich jeder Dimension, wie z. B. für Skihütten, Hotels, Wellnessoasen bis zum Bau von Kantinen, haben wir eine Vielzahl von Großküchenprojekten erfolgreich durchgeführt. Von der Beratung über die CAD-gestützte Planung, die Montage durch unsere Fachleute bis hin zum Service sind wir mit hoher Qualität in allen Leistungen für unsere Kunden da.

Die Firmengeschichte

1972 Gründung des Handels- und Serviceunternehmens für Gastronomietechnik, Firmensitz Salzburg (Wals-Himmelreich)

1977 Beginn der Produktion (Edelstahlverarbeitung) in Altenmarkt

1985 Baubeginn des heutigen Firmenstandortes in Radstadt

1986 Übersiedelung der Produktion und des Handelsunternehmens in die heutige Unternehmenszentrale Radstadt

2000 Büros, Warenlager und großzügige Ausstellungsräume werden den wachsenden Anforderungen angepasst – FAR präsentiert sich auf über 2.000 m² Betriebsfläche.

2002 Errichtung des neuen Schulungs- und Seminarzentrums

2004 Gründung eines CAD-gestützten Planungsbüros

2007 Komplette Übernahme der Firma FAR durch die beiden Gesellschafter Habersatter und Tratter

2008 Weitreichende innerbetriebliche Umstrukturierung: Büro und Verwaltung werden reorganisiert, Neuadaptierung der Endfertigungshalle und der Produktion

2009 Die erste FAR-Hausmesse wird eröffnet

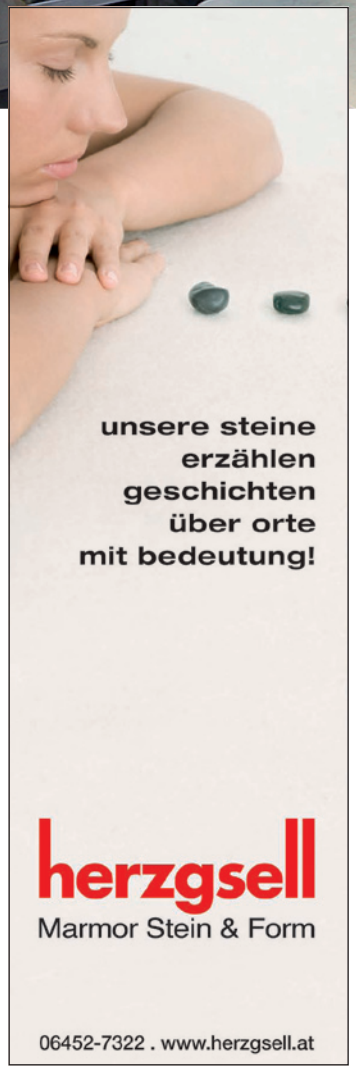
2010 Das Produktportfolio wird erweitert; flächendeckende Betreuung der Kunden im Presales- und vor allem auch im Aftersales-Bereich

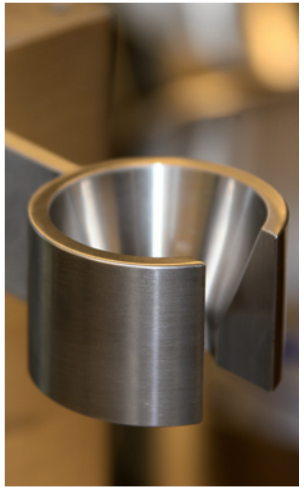
Qualität in jeder Hinsicht

Detailliert geplant, präzise verarbeitet, perfekt gebaut

Wir überlassen nichts dem Zufall und nehmen uns Zeit für eine Planung, die alle Details, Kundenwünsche und Anforderungen berücksichtigt. Wie viele Köche arbeiten gleichzeitig? Gibt es Stoßzeiten, die bewältigt werden müssen? Wie sind die Betriebsabläufe organisiert? All diese Kriterien setzen wir konsequent in ganzheitlichen Küchenkonzepten um, die nach wirtschaftlichen und ergonomischen Gesichtspunkten bestens funktionieren.

Als einziger Küchengeneralunternehmer Österreichs verarbeiten wir den Edelstahl für unsere Küchen selbst. So sind wir in der Lage, flexibel auf jede bauliche Besonderheit und räumliche Anforderung zu reagieren und jede Küche im wahrsten Sinne des Wortes maßzuschneidern. Wir verwenden ausschließlich beste Materialien und schaffen mit Kreativität und langjähriger Erfahrung formvollendete Küchen, die in ihrer Funktion überzeugen.





10 Schritte zu Ihrer Traumküche

Ihr Generalunternehmer

1 Bedarfsanalyse und Konzepterstellung **2** Individuelle, formvollendete Planung unter Berücksichtigung betriebswirtschaftlicher Aspekte (wie flüssige Arbeitsabläufe, ergonomische Gesichtspunkte etc.) **3** Herstellerunabhängige Beratung zur individuell passenden Küchentechnik **4** CAD-Planung: visuelle Umsetzung nach Kundenwünschen **5** Erstellung von Installations- und Fertigungsplänen **6** Montage durch unsere erfahrenen Teams **7** Baustellenkoordinierung und Bauaufsicht aller Maßnahmen durch FAR **8** Projektabnahme gemeinsam mit dem Kunden **9** Einweisung und Betreuung in der Anfangsphase **10** Überprüfung der Serviceleistungen und Garantiebestimmungen der beauftragten Firmen

Manitowoc

CONVOCHILL CONVOTHERM

Leistungsstarke Schnellkühler/ Schockfroster.

Effizient. Bedienfreundlich. Sicher.

Maximale Leistung auf minimalem Raum.

Die kompakten Combi Dämpfer für jeden Bedarf.

www.convotherm.com

winterhalter

Nachhaltigkeit neu erfunden: UC Energy

Die Winterhalter UC Energy ist die erste und einzige Spülmaschine im Untertisch-Segment mit Abluftwärmerückgewinnung. Das patentierte Energy-System schont wertvolle Ressourcen. Als treuer Fachhandelspartner bietet Gesamtsystemlöser Winterhalter mit seinem Portfolio von der kleinen Gläser- bis zur Korbtransportspülmaschine, Reinigerprodukten, Wasseraufbereitung und Zubehör ganzheitliche, kundennahe Lösungen und maßgeschneiderte Spülküchen für die Gastronomie, Hotellerie und GV.

www.winterhalter.at

BEST MARKE 2011

Gastronomiewelten von FAR

Oben links und untere Bilder: Loisium

„Beim Neubau unseres LOISIUM Wine & Spa Resorts Südsteiermark hat die gute Betreuung der Firma FAR im Bereich Küchenlösungen dazu beigetragen, alle Termine halten zu können. Wir haben die Firma FAR als verläßlichen, kompetenten und im Notfall schnell reagierenden Partner kennengelernt, der uns dabei unterstützt, dass im Hintergrund alles rund läuft.“

Mag. Susanne Kraus-Winkler, geschäftsführende Gesellschafterin LOISIUM Wine & Spa Resort

Wir bauen mehr als Küchen

Mit FAR genießen Sie nicht nur den Vorteil eines starken Partners mit Erfahrung im Bau von Großküchen, sondern auch in der Konzeption und Einrichtung kompletter Gastro-Welten im Tourismusbereich. Als Generalunternehmer organisieren wir für Sie alle Abläufe, Ausführungen, Transporte und die Auswahl perfekt aufeinander abgestimmter Geräte. Kommen Sie mit Ihren Wünschen und Vorstellungen zu uns. Wir machen das für Sie. Ein besonderer Vorteil für Sie ist unser Aftersales-Service und Kundendienst, der Ihnen an 365 Tagen im Jahr und vor allem auch an Sonn- und Feiertagen mit schneller Hilfe zur Seite steht. Über 10 Mitarbeiter sind für Sie da, wenn Sie uns brauchen.

Herdblock Menüsystem

Unser Schauraum

Buffett Alpenwelt

Free Flow Bad Mitterndorf

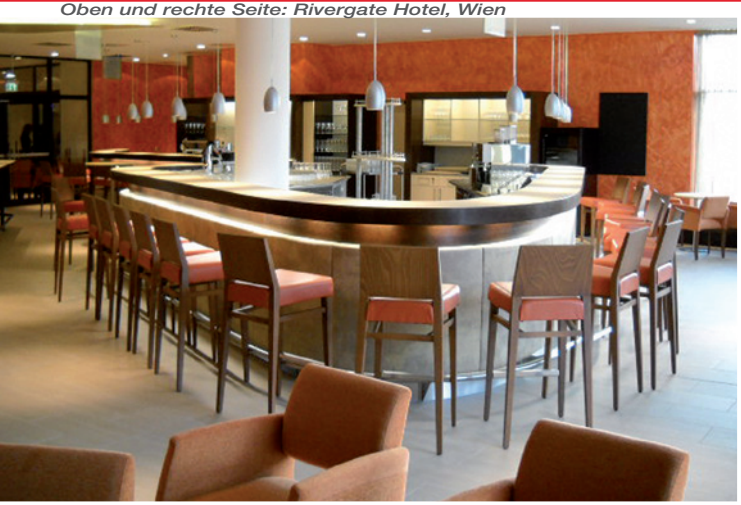
Highlights der Far-Küchenkonzepte

- 4o Jahre Erfahrung in der Planung und Realisation von Großküchen
- Edelstahl-Maßanfertigung aus eigener Produktion
- Fugenfreie Ausführung der Küchenverbauten für ein hygienisches Arbeiten nach HACCP-Richtlinien
- Schauraum mit über 500 m² Ausstellungsfläche
- 365 Tage im Jahr Kundenservice mit Notdienst

Ihr Generalunternehmer far

Highlights, die Appetit machen

Oben und rechte Seite: Rivergate Hotel, Wien



Unten alle drei: Therme Bad Mitterndorf

Moderne Raumkonzepte

Für das Rivergate Hotel Wien und die Therme Bad Mitterndorf realisierten wir zukunftsweisende Gastronomie- und Raumkonzepte auf höchstem ästhetischen Niveau. Hier vereinen sich auf schönste Weise maximale Effizienz im Service mit einem hohen Wohlfühlfaktor für den Gast. Edle Flächen, angenehm natürliche Farben, wertvolle Materialien werden in angenehmer Beleuchtung zu einem Ambiente, in dem man gern verweilt, in das man gern zurückkehrt. Entsprechend angenehm ist auch die Arbeitsumgebung für die Angestellten, die hier mit guter Laune täglich ans Werk gehen.

Ihr Generalunternehmer

Manitowoc

Perfektes Eis ist eine Frage der Technik.

Die Würfeleisbereiter der Indigo-Serie setzen neue Maßstäbe im Markt. Sie verbinden intelligente, vernetzte Technologien mit einfachster Bedienung und optimale Produktionssicherheit mit höchster Wirtschaftlichkeit.

Talk with Manitowoc Ice.
www.manitowoc.com

Manitowoc

©2012 Manitowoc All Rights Reserved

„In perfekter Zusammenarbeit mit dem Küchenchef, Serviceleiter sowie der Haustechnik entstand ein erstklassiger Buffetbereich, Bars sowie eine neue Küche auf dem modernsten Stand der Technik. FAR ist ein Unternehmen mit Handschlagqualität.“

Ing. Markus Bauer
Reiters Resort

FAR – Partner des Tourismus

Oben: Reiters Resort Buffet und Außenansicht

Pichlmayrgut

Salettl, Riesenrad Wien

Utsikt Storfjorden, Norwegen

Großküchenprojekt, Sochi, Russland

„In einem so Top-Haus wie unserem, mit großer Küche, verschiedene Bar- und Buffetanlagen ist ein perfekter Servicepartner unerlässlich. Da natürlich Geräte auch am Wochenende oder Feiertagen ihren Dienst aufgeben können, ist ein Servicepartner wie FAR, der wenn nötig auch 7 Tage in der Woche für uns im Einsatz ist, einer der wichtigsten Partner um unsere Gäste voll zufriedenzustellen.“

Christian Steiner
Inhaber Hotel Pichlmayrgut

Lenaalm

Hochalm

Aldiana Salzkammergut

Lenaalm

Bild oben und rechts: Zirbenhütte, Fisser Bergbahnen

„Seit der ersten Stunde, wo wir uns für die Gastronomie entschieden haben, ist FAR ein ständiger Partner für den kompletten Gastronomiebereich. Beginnend mit der Hochalm, dem Almdorf sowie der Lenaalm hat FAR für uns die komplette Planung sowie Ausführung der Kücheneinrichtungen und Kälteanlagen in allen Betrieben perfekt umgesetzt.“

Reinhold und Johann Unterkofler
Inhaber Unterkofler Gastronomiebetriebe

„FAR – der Profi im Schihüttenbau machte bei uns die Planung, Ausschreibung sowie die komplette Ausführung der Küche, Spüle und der verschiedenen Bars.

Mit der Zirbenhütte ist der nordseitige Bereich von Fiss um eine weitere wunderbare Einkehrmöglichkeit reicher. Das gemütliche Bedienungsrestaurant im Stil eines Tiroler Holzhauses lädt mit offenen Feuerstellen, Kaminen, verschiedenen Stuben, einer Sitzlounge sowie einem großzügigen Barbereich und vorzüglicher kreativer Küche zur Rast ein. (Sitzplätze: Innen: 400 · Außen: 800)

Josef Kaschutnig
Leiter der Gastronomiebetriebe Fisser Bergbahnen

Ihr Generalunternehmer far

FAR-Küchenwelten hautnah erleben

Kochseminare und -schulungen

Ihr Generalunternehmer far

Auch in der Welt der Küchen und Gourmets gilt: *Man lernt nie aus*. Wir bieten unseren Kunden die Möglichkeit, unter professioneller Anleitung im Rahmen von Koch-Seminaren die Vorteile unserer Küchenkonzepte *live* zu erleben. Und weil wir möchten, dass alle Mitarbeiter jederzeit auf aktuellstem Stand sind, nehmen wir selbst in regelmäßigen Abständen an Schulungen teil. So sind wir zu jeder Zeit auf dem neuesten Stand der Küchen- und Kochtechnik.
FAR – wir tun mehr für Sie.

SelfCookingCenter® whitefficiency®
und VarioCookingCenter® whitefficiency®

Effizienz
trifft Genuss

RATIONAL *www.rational-online.at*

MAG. HELMUT DEUßNER

WIRTSCHAFTSTREUHÄNDER
BEEIDETER WIRTSCHAFTSPRÜFER UND STEUERBERATER

A-5020 SALZBURG • FRITSCHGASSE 1
TELEFON +43 662 643112 • FAX +43 662 643112-29
E-MAIL: INFO@DEUSSNER.AT

COOKINOX

HERSTELLUNG DER AUSRÜSTUNG FÜR GASTRONOMIE

Brinje cesta I/55 • 1290 Grosuplje • Slowenien

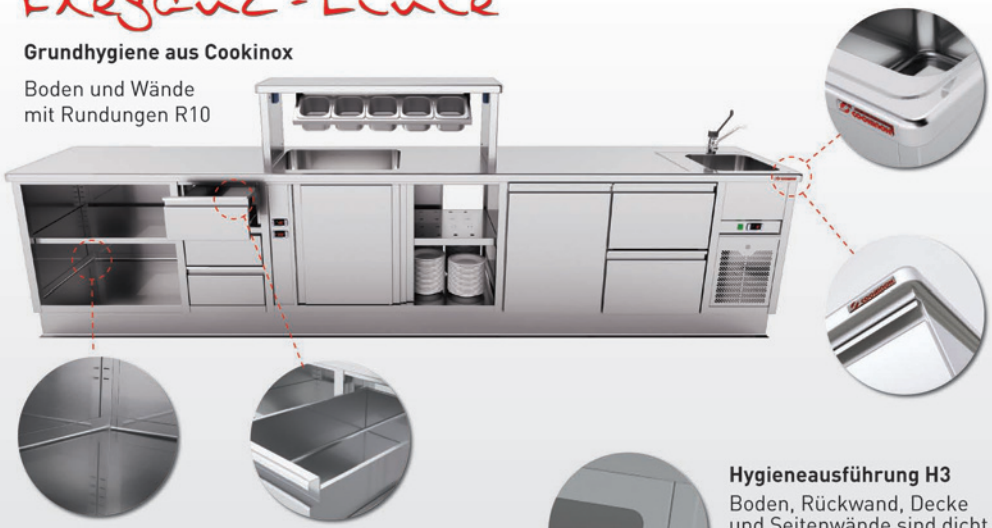
T: +386 1 786 1313 • F: +386 1 786 1655 • cookinox@siol.net • www.cookinox.si

FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE AN QUALITÄT UND HYGIENE IN DER KÜCHE
ANPASSUNG AN ALLE ANFORDERUNGEN DES KUNDEN

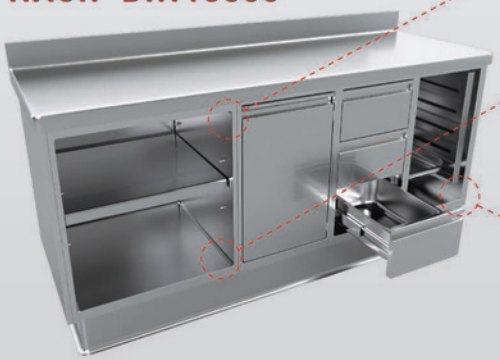
Eleganz-Linie

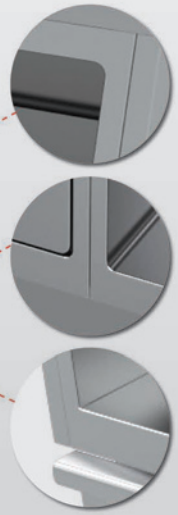
Grundhygiene aus Cookinox

Boden und Wände
mit Rundungen R10



HYGIENE AUSFÜHRUNG NACH DIN18865





Hygieneausführung H3
Boden, Rückwand, Decke und Seitenwände sind dicht, fugenfrei verschweißt
Boden, Decke und Wände mit Rundungen R10

Hygieneausführung H2
Boden, Rückwand und Seitenwände sind dicht, fugenfrei verschweißt
Boden und Wände mit Rundungen R10

Hygieneausführung H1
Boden, Rückwand und Seitenwände sind dicht, fugenfrei verschweißt
Boden und Wände mit Kantradien bzw. Rundungen ≤ R2

Küchenlüftung für Profis

Unser Angebotsspektrum reicht von der einfachen Küchenhaube über konventionelle oder selbstreinigende Küchenlüftungsdecken bis hin zur Düsenplattenabsaugung für das Front-Cooking. Wir bieten Lösungen sowohl für den Gästebereich, als auch für den normalen Küchenbetrieb. Dabei spielt die Größe der Anlage keine Rolle. Durch unsere breite Produktpalette können wir für jede gewerbliche Küche Lösungen anbieten.

Tempo Lufttechnik macht´s möglich!

tempo

tempo luft- und wassertechnik
gesellschaft m.b.h.
obergäu 306
5440 golling

tel: 06244 / 7373 - fax: 06244 / 3051
e-mail: office@tempo-luft.com - http://www.tempo-luft.com

Küchen für Profis

Ihr Generalunternehmer

Sie sind uns herzlich willkommen

FAR Großküchen- und Kühltechnik GmbH
Gewerbestraße 15
5550 Radstadt
Österreich

Tel. +43 ▪ 64 52 ▪ 77 00
Fax +43 ▪ 64 52 ▪ 77 00-17
inbox@far.at
www.far.at

JS ÖSTERREICH • Concept: JS Media Tools A/S • 50048 • www.jsoesterreich.at