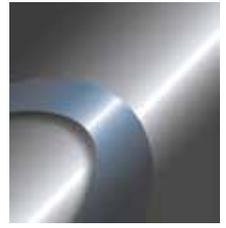


LEHNER

Großküchentechnik
GmbH & Co.KG



Beratung • Planung • Kundendienst



QUALITÄT liefern,
SERVICE leisten.



Große LEISTUNG für große Küchen

■ Mit über 20 Jahren Erfahrung ist die Lehner Großküchentechnik GmbH und Co. KG der richtige Ansprechpartner für alle Gastronomen, Unternehmer und öffentlichen Einrichtungen, die eine Großküche nach Maß planen. Persönlich und unter der Verwendung modernster Technik werden Sie bei uns von ca. 30 qualifizierten und motivierten Mitarbeitern beraten und betreut. Von der Bedarfsanalyse über die Planung bis zur Umsetzung steht Ihnen die Firma Lehner über den gesamten Entstehungsprozess Ihrer neuen Küche zur Seite.

■ Bei uns können Sie sich ohne Voranmeldung in unserer großen Ausstellung, die auch aktuelle Trendartikel und Ideen zum ansprechenden Eindecken der Tische je nach Saison umfasst, inspirieren oder konkrete Planungen entwerfen lassen. Neben den lagernden Qualitätsprodukten setzen wir uns auch für ausgefallene Wünsche oder Sonderanfertigungen für unsere Kunden ein. Ein großer Abholmarkt für Groß- und Privatkunden führt neben technischen Geräten renommierter Hersteller auch Porzellan, Besteck, Glaswaren und Kochgeschirr.



Was Sie bei LEHNER erwartet

- Kompetente Beratung bei uns im Haus oder bei Ihnen vor Ort
- Gastronomiefachmarkt für Großverbraucher
- Schnelle Lieferung durch eigenen Lieferservice
- Professionelle und individuelle Küchenplanung jeder Größenordnung
- Persönliche Betreuung von der Planung bis zur Abnahme
- Kundendienst, Service und Wartung durch unser starkes Techniker-Team
- Unterstützung beim Hygienemanagement für Küche und Gastronomie
- Kaffeetechnik für jeden Anspruch

Unsere wichtigsten MEILENSTEINE

- 1995 Richard Lehner gründet einen Ein-Mann-Betrieb in Winhöring. Zunächst sind Büro und Lager in Wohnhaus und Garage der Familie untergebracht, doch schon bald vergrößert sich das Unternehmen und zieht nach Töging und später nach Kastl.
- 2003 Der Firmensitz wird nach Eisenfelden verlegt.
- 2009 Das Unternehmen wird in eine GmbH überführt.
- 2013 Das Unternehmen wird um die Firma Hangel & Lehner erweitert, die unsere Kunden im Raum Rosenheim bedient.
- 2015 Der Neubau mit direktem Autobahnanschluss präsentiert sich modern und großzügig auf 6.000 m² Grundstücksfläche: 1.700 m² Lager und Werkstatt, 700 m² Ausstellungsfläche und 250 m² Bürofläche garantieren reibungslose Arbeitsabläufe. In einer großen Schulungsküche und in Besprechungsräumen können sich Kunden über unsere Produkte informieren.



HANGEL & LEHNER in Rosenheim

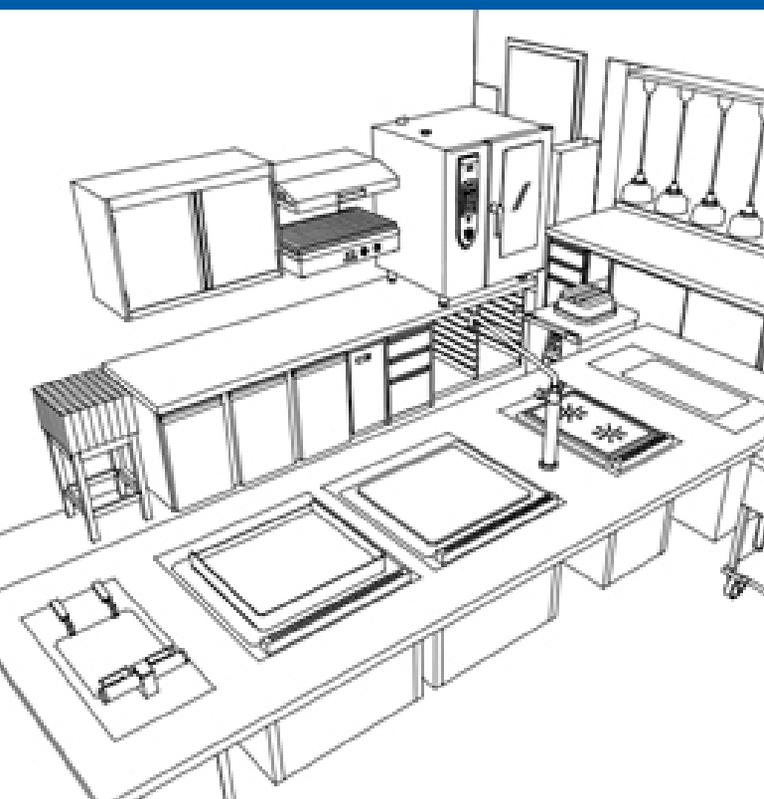
Seit 2013 haben sich mit Hangel und Lehner die perfekten Partner gefunden. Zusammen sind sie seitdem zu einem der größten Gastronomiedienstleister im oberbayerischen Raum gewachsen. Das 1951 von August Hangel in Übersee gegründete Unternehmen ist seit mehr als 60 Jahren als kompetenter Dienstleister für Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Metzgereibedarf bekannt und wird heute in dritter Generation von Robert Hangel als Geschäftsführer geleitet.

Gemeinsam sind HANGEL & LEHNER mehr als doppelt so stark, denn durch die Zusammenlegung der Kompetenzen und weitere Synergieeffekte, wie z. B. den Zugriff auf dasselbe große Warenlager, steigt für unsere Kunden die Qualität von Service und Produkten. Ein erweitertes Sortiment und durch unser gebündeltes Einkaufsvolumen noch bessere Preise gehören neben den nun an mehreren Standorten verfügbaren Technikern zu den wichtigsten Faktoren, die unsere Erfolgsgeschichte weiterschreiben ■



Perfekte PLANUNG

Wir helfen Ihnen mit unserem praxiserfahrenem Team dabei, die vorhandene Fläche Ihrer Küche ideal auszunutzen. Basierend auf den Maßen Ihrer Räumlichkeiten und den für optimale Arbeitsprozesse nötigen Geräten entwerfen wir Ihre Küche in einem digitalen dreidimensionalen CAD-Modell. Hierfür verwenden wir die speziell für den Großküchenbereich entwickelte Software SWS. So können eventuell auftretende Probleme im Arbeitsablauf, z. B. durch falsch platzierte Geräte, noch vor der Umsetzung erkannt und behoben werden.



Zu unserem Planungsservice gehört natürlich auch, dass wir Ihnen die exakten Angaben zu den benötigten Versorgungsanschlüssen (Gas, Strom, Wasser, Abwasser) für Ihren Elektriker und Installateur mitgeben ■

Große TECHNIK für große KÜCHEN



Für den größtmöglichen Nutzen unserer Kunden haben wir eine Auswahl an technisch hochwertigen Produkten getroffen, die Ihre individuellen Ansprüche an Thermik, Spül- und Kältetechnik, Küchenmaschinen und Systeme zur Speisenverteilung optimal erfüllen können. Wir stellen sicher, dass Sie die für Ihr Vorhaben perfekten Geräte zuverlässig und preisgerecht geliefert bekommen und stehen Ihnen auch danach mit unserem Kundendienst zur Verfügung ■

smeg
FOODSERVICE SOLUTIONS



ENTDECKEN SIE DIE
EXZELLENTEN
SPÜLLEISTUNGEN
VON SMEG

Beste Lösungen für Profis im Bereich der Gastronomie mit 30 Jahren Erfahrung. Technisch innovativ und ergonomisch designt für maximalen Arbeitskomfort in der Gastronomie.

SMEG GmbH | Erika-Mann-Str. 57 | 80636 München
+49 (0) 89 923348-0 | smeg@smeg.de



KAFFEEGENUSS für Kenner

Ein guter Kaffee auf Knopfdruck oder in liebevoller Handarbeit zubereitet ist im oftmals hektischen Alltag eine willkommene Auszeit. Damit Sie Ihre Gäste ganz nach Gusto verwöhnen können, bieten wir Ihnen ein aus langjährigen Partnerschaften gewachsenes überdurchschnittliches Sortiment an Kaffeemaschinen und Zubehör.

Halb- oder Vollautomaten oder Premium-Geräte für Profi-Baristas inklusive Zubehör, passende Reinigungsmittel und Kundendienst – für unsere Kunden eine bequeme Selbstverständlichkeit ■

Die **Black&White4 compact** überzeugt mit Funktionalität auf minimaler Standfläche. Auf einer Breite von nur 228 mm vereint die kompakte Profi-Kaffeemaschine zahlreiche Vorteile:

- benutzerfreundliche Bedienung
- patentiertes Milchsysteem
- modularer Aufbau für kürzeste Servicezeiten
- effiziente Reinigung – und mehr

Ein rundum überzeugendes Qualitätsprodukt in einzigartigem Design!

www.thermoplan.eu

Unser
Meisterwerk
im kompakten Format



Black&White|4c



thermoplan
Swiss Quality Coffee Equipment

Für die GASTRONOMIE rundum ausgestattet

Als erfahrene Gastronomieausstatter beraten wir Sie auch gerne rund um den Kauf von Küchengeräten, Glas, Porzellan und Besteck, Barzubehör, Servietten und Tablettis sowie zu Bekleidung und Hotelbedarf.

Für alle gastronomischen Bereiche von der Großküche bis zur Speisenverteilung können Sie bei uns aus einem breiten Sortiment wählen. ■



eto!

The logo for 'eto!' is displayed in a stylized, 3D font. The letters are a dark red color with a white outline and a slight shadow, giving them a three-dimensional appearance. The logo is set against a light yellow background that is part of a larger graphic element in the bottom right corner of the page.



Eine SAUBERE Sache

Alle unsere Kunden, die sich für eine mit Winterhalter- oder Etol-Reinigern betriebene Spülmaschine entscheiden, profitieren von unserem Hygiene-Express. In einem festen Besuchsrythmus erfolgt ein kostenfreier Servicecheck inklusive Beratung bei Hygiene- und Spülproblemen, die Schulung und Einweisung des Spülpersonals sowie Sicherheitsunterweisungen.

Es werden Ablauf- und Hygienepläne erstellt und Reiniger und Küchenhygieneprodukte frei Haus angeliefert. Außerdem erfolgt eine Überprüfung auf Einsparpotenziale im Bereich Hygiene und wir unterstützen bei der Erarbeitung einer Systemlösung für die Waschräumhygiene ■

PERFEKTER SERVICE dank bester Mitarbeiter

Dank jahrelanger Erfahrung und ständiger Weiterbildungen bei den Herstellern der von uns geführten Markenprodukte sind unsere Servicetechniker das Herzstück dessen, was uns bei den Kunden so beliebt macht. In allen Bereichen der Großküchen- und Kaffeetechnik können sie schnell und effizient helfen, kurzfristig Ersatzteile organisieren und Ihnen mit Reparaturen vor Ort schnell aushelfen.

An unserem Standort in Winhöring unterhalten wir einen eigenen Lieferservice für unsere beiden Standorte. Im Zentrallager vor Ort kommt modernste Lagertechnik zum Einsatz und hilft uns dabei, dafür zu sorgen, dass wir die wichtigsten Geräte und Teile immer für unsere Kunden auf Lager haben ■



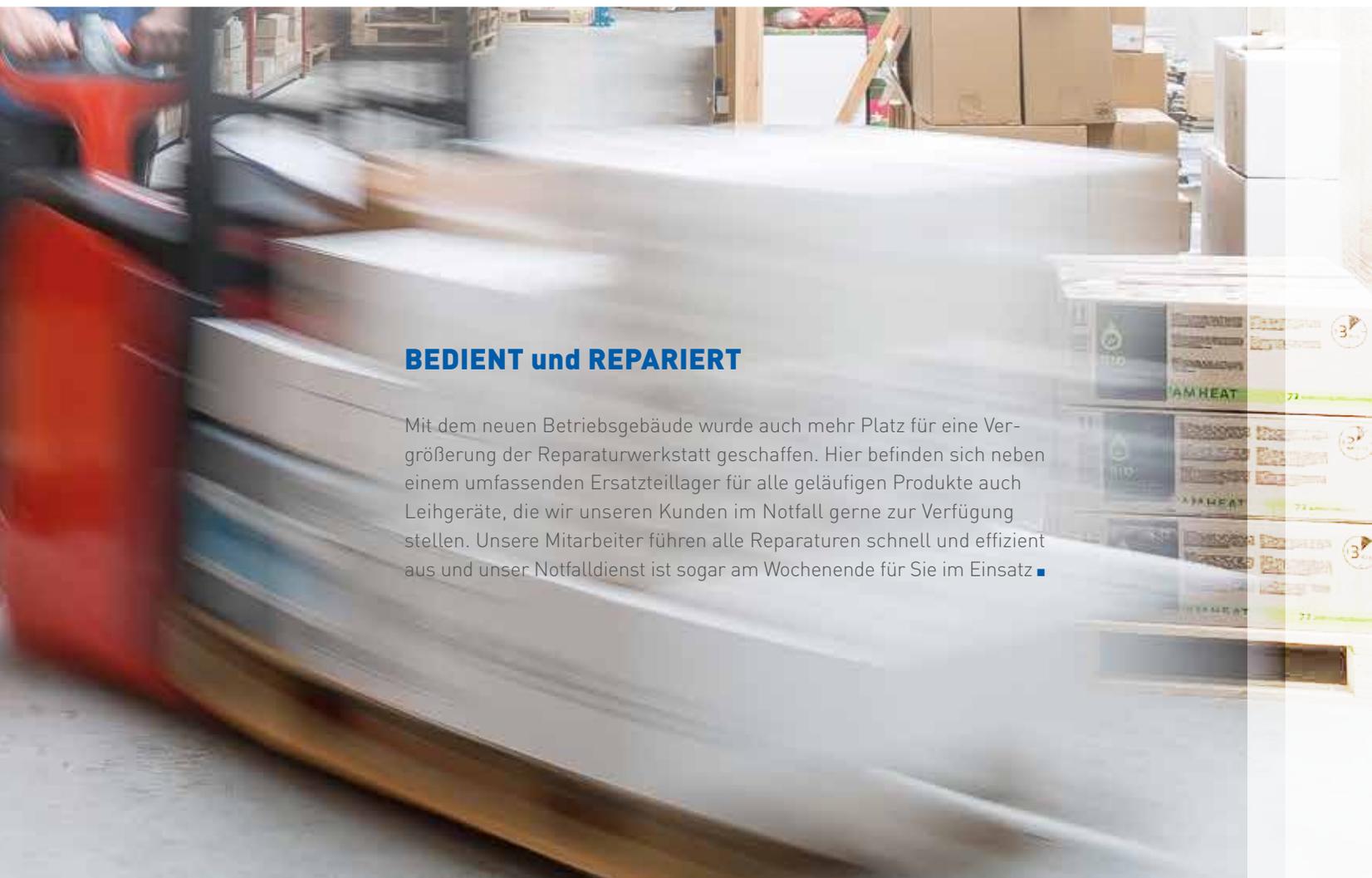
MEHR FARBE. MEHR GÄSTE.

Bunt schmeckt besser: Das Frontcooking-System
BLANCO COOK gibt's jetzt mit wechselbaren Fronten in
13 tollen Farben. Kochfreude pur, die Ihre Gäste begeistert.

www.blanco-professional.com



BLANCO
PROFESSIONAL



BEDIENT und REPARIERT

Mit dem neuen Betriebsgebäude wurde auch mehr Platz für eine Vergrößerung der Reparaturwerkstatt geschaffen. Hier befinden sich neben einem umfassenden Ersatzteillager für alle geläufigen Produkte auch Leihgeräte, die wir unseren Kunden im Notfall gerne zur Verfügung stellen. Unsere Mitarbeiter führen alle Reparaturen schnell und effizient aus und unser Notfalldienst ist sogar am Wochenende für Sie im Einsatz ■



GENUSSVOLL gelernt

Exklusiv für unsere Kunden und Interessenten organisieren wir in unserer modern ausgestatteten Schulungsküche regelmäßige Showcooking-Seminare mit dem Produkten unserer Partner wie Rational, Eloma, Frima, Blanco & Co. Hier können Sie sich über die praktische Anwendung der einzelnen Geräte informieren, sich Tipps von den Profis holen und auch mal selbst Hand anlegen und ausprobieren. Aber auch Fachvorträge und Seminare werden bei uns abgehalten, in denen sich Kunden wie Mitarbeiter weiterbilden können ■



EVENTS mit Konzept

Unsere Tochterfirma Event Concepts bietet Ihnen das passende Equipment für größere Events an.

Von der mobilen Bar über Gläser und Porzellan bis hin zu ganzen Zelten, Stromaggregaten und Mobiliar – hier finden Sie wirklich alles, was Sie für den kulinarischen Teil einer erfolgreichen Veranstaltung benötigen ■





Kreiskrankenhaus Vilsbiburg und Landshut-Achdorf

- Herdblock Ambach
- Dampf Rundkochkessel Ambach
- Niederdruckdampf Rechteck - kochkessel Ambach
- Elektrostandbratpfannen Ambach
- Ceranherd und Fritteuse Ambach



Kraiburg TPE GmbH

- Speisenausgabe
- Spültechnik Meiko
- Kombidämpfer SCC 101




frima-online.com



eloma

EKU | Grossküchentechnik
Innovation und Qualität



40 JAHRE EKU 1973-2013 Partner der Profis

eku-limburg.de Am Schlag 30 | 65549 Limburg
Tel: 06431/9000 | info@eku-limburg.de

Vielen DANK

Ein herzliches Dankeschön möchten wir allen unseren Partnern aussprechen, die uns und unsere Kunden dabei unterstützen, immer neue Lösungen zu finden. Wir freuen uns auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit ■

Professionelles Servieren für die Gastronomie und für den Büfettbereich.



APS[®]

**Assheuer + Pott
GmbH & Co.KG**
Talweg 11
59846 Sundern
Tel. 02933 - 97 35 0
Fax 02933 - 97 35 35

info@aps-germany.de

www.aps-germany.de

LIEBHERR

Qualität, Design und Innovation

www.hack-eitel.de

winterhalter[®]

Wir spülen,
wie Sie kochen.
Passioniert.

Die neuen Winterhalter
Gerätespülmaschinen
UF-Serie.

www.winterhalter.de/uf-serie

Kaffeautomaten

Brühen ohne Filterpapier guten Filterkaffee und halten ihn automatisch viele Stunden heiß und ausgabebereit.

Alle Modelle mit
praktischem Aufsatzsystem



Heißwasserautomaten aus poliertem Edelstahl 18/10



Sauberkeit und Hygiene

etol[®]

Experten gehen erst, wenn alles passt

Hygiene mit System

Wir betrachten den Spülvorgang als System aus fünf Komponenten: Zeit, Temperatur, Chemie, Mechanik und Wasser. Deshalb richten wir Ihre Spülmaschine so ein, dass diese Komponenten optimal aufeinander abgestimmt sind. Durch diesen einzigartigen Service sorgen wir dafür, dass Ihre Spülergebnisse stets einwandfrei sind.

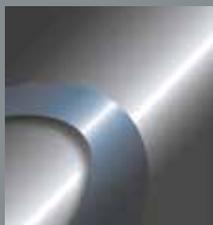
etol[®]

etol Hygiene • Allerheiligenstraße 12 • 77728 Oppenau
T. +49 7804 41-127 • F. +49 7804 41-168 • hygiene@etol.de

www.etol.de

LEHNER

Großküchentechnik
GmbH & Co.KG



LEHNER Großküchentechnik
GmbH & Co.KG

Adolf-Bauer-Straße 26
84543 Winhöring

Tel.: 08671 883615
Fax: 08671 884706

E-Mail: info@lehner-gastro.de
Internet: www.lehner-gastro.de

HANGEL & LEHNER GmbH
Großküchentechnik

Tegernseestr. 15
83022 Rosenheim

Tel.: 08031 35636 60
Fax: 08031 35636 80

E-Mail: info@hangel-lehner.de
Internet: www.hangel-lehner.de

