

Familienbetrieb in zweiter Generation

— seit 1981 —

RUND-UM-SORGLOS

In der ganzen Deutschschweiz beraten, planen und statten wir Sie mit modernsten Gerätetechniken und Systemlösungen für effiziente Küchenabläufe aus.

Von der Planung bis zur Montage bieten wir einen umfangreichen Service mit und eigenem Ersatzteillager von fast allen qualitativen Gastromarken für den Nachgang - alles aus einer Hand an 365 Tagen.

Wir entwickeln auch Anlagen spezifisch auf die Bedürfnisse unserer Kunden wie zum Beispiel komplette Dry Ager Anlagen.



BERATUNG



PLANUNG



MONTAGE



SERVICE



ERFOLGSGESCHICHTE:

NEUE HERDANLAGE SUVRETTA HOUSE, ST. MORITZ

Im bekannten Luxushotel haben wir 2018 die vierte Herdanlage ersetzt. Der auf Kundenbedürfnis massgeschneiderte, multifunktionale Menu-System Herd beinhaltet auf 6 Meter Länge:

- Induktion
- Multikoher
- Grill
- Kühlschubladen
- Tellerwärmeschrank
- Salamander
- Hold-O-Mat Fach
- Wok
- Waschbecken
- Fritteuse

BERATUNG, PLANUNG & MONTAGE

Als Küchenbauer ist es unsere Aufgabe, sowohl aktuelle Trends als auch unsere langjährige Erfahrung miteinzubeziehen und diese mit den Wünschen des Kunden zu verknüpfen. Bei unserer Beratung analysieren wir das Küchenkonzept und die Arbeitsabläufe. Entsprechend planen wir die Küche nach den Anforderungen des Foodkonzeptes und der Küchenbrigade. Die langfristige Ausrichtung hat dabei einen hohen Stellenwert.

***Stutz:** Was sind heute die Must-haves an Geräten?

Zanetti: Mehrere Kombi-Steamer und Sous-Vide Geräte zum Garen sowie ein Green Egg Grill ist für uns essentiell.



Wieso haben Sie sich für die Marke Menu-System und Induktion entschieden?

Es gibt nichts besser als Menu-System, eine Schweizer Marke. Ich arbeite bereits sehr lange mit diesem qualitativ hochstehenden Produkt.

Was war wichtig bei Ihrer Herdplanung und welche Kriterien haben Sie beachtet?

Man muss sich Zeit nehmen für Ideen und es ist wichtig, Abläufe gut durchzudenken. Wir haben versucht für die Zukunft zu planen. Vom ersten Beratungsgespräch bis zur Montage haben wir uns ein Jahr Zeit genommen.

*Das ganze Interview auf unserer Website

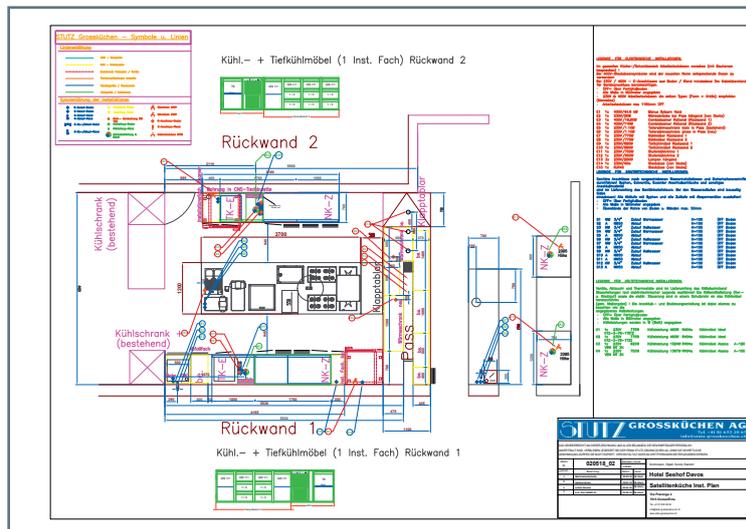
«Es ist überaus wichtig, einen guten Küchenbauer zu haben, um seine Empfehlungen zu hören, seine eigenen Gedanken zu hinterfragen und sich diese Zeit zu nehmen und mehrmals zusammen zu sitzen.»

Fabrizio Zanetti – Küchenchef
Suvretta House, St. Moritz

ERFOLGSGESCHICHTE:

KÜCHENUMBAU MIT BAULEITUNG SEEHOF, DAVOS

Im Traditionshaus in Davos ging es im 2018 um einen umfangreichen Küchenumbau. Nachdem wir die Wünsche und Vorstellungen des Kunden eingeholt hatten, ging es an die Konzeptvorschläge und die Planung des Umbaus. Für die neuen Installationen, insbesondere den Herd als Kochinsel, mussten während der Demontage auch tragende Wände eingerissen und Böden aufgespitzt werden. Durch unser Mandat der Bauleitung hatten wir die Verantwortung und konnten planmässig acht Wochen später nach erfolgter Montage die Inbetriebnahme der Küche verzeichnen.



BERATUNG, PLANUNG & MONTAGE

Ein Projekt managen und den Kunden immer miteinbeziehen, die Zeit überwachen und Unvorhergesehenes miteinplanen. Wie bei Ihnen in der Küche muss auch hier alles bereit sein, wenn es heisst «schicke!».

Für Sie übernehmen wir die Bauführung und achten auf die zeitgetreuen Einsätze aller Beteiligten. Oberstes Ziel ist es, Ihnen bei garantiert hoher Qualität die Küche innerhalb des gesetzten Zeitrahmens zu übergeben.



«Der Umbau hat gut geklappt, weil die Bauleitung bei der Firma Stutz Grossküchen lag und alles gut besprochen und sensationell umgesetzt wurde.»

Thorsten Bode – Küchenchef
Seehof, Davos

Einige Referenzen in der Deutschschweiz

ÖKK Versicherung

Neubau Personalrestaurant

Restaurant Reblaube, Zürich
Küchenumbau

Restaurant Bar Rathaus, Altstätten
Neubau

Casino Schaanwald
Neubau

Pflegeheim Sarganserland

Neues Buffet und Provisorium der Küche

Konvikt Chur

Neubau mit Buffet

Hotel Valsana, Arosa
Neubau

Villa Gianotti, Pontresina
Neubau

Hotel Glenner, Vals
Küchenumbau

Mehrzweckhalle Trimmis
Küchenumbau mit Bauleitung



GROSSKÜCHEN AG

Tel. +41 81 633 28 69 | info@stutz-grosskuechen.ch | www.stutz-grosskuechen.ch

SERVICE

- Erreichbarkeit für Sie ist unser oberstes Ziel
- Professionelle Inspektion durch unsere qualifizierten Servicetechniker
- Maximale Maschinenverfügbarkeit, planbare Inspektionsintervalle
- Tausch der wichtigsten Verschleissteile und ausführliche Absprache mit ihnen bezüglich jährlicher Wartung



Miet- und Ersatzgeräte

Unsere Leihgeräte warten für Sie auf Ihren Einsatz. Wir haben ein grosses Portfolio an Gerätschaften bis hin zu einzelnen GN-Schalen jederzeit bereit.

Ausstellung

Besuchen Sie uns, wir haben viele Produkte für Sie in unserem Showroom ausgestellt. Als Höhepunkt können Sie einen voll funktionsfähigen Induktionsherd der neusten Generation von Menu-System ausprobieren, inklusive induktivem Pasta-Kocher.

Speziallösungen

Ihr Problem ist uns ein Anliegen - wir bringen die Lösung!
Von speziellen Flaschenwaschhalterungen, über Wärmebrücken für Nischen bis hin zu kompletten Dry Age Anlagen finden wir kreative Lösungen für Ihr Bedürfnis.



IHR PARTNER FÜR CHROMSTAHLKÜCHEN



IHR PARTNER FÜR IHR KÜCHENTEAM



IHR PARTNER FÜR BAR- UND BUFFETANLAGEN



IHR PARTNER FÜR THERMISCHE GERÄTE

Ihr Stutz Grossküchen-Team:

Via Plarena 4 | 7013 Domat/Ems | Tel. +41 81 633 28 69
info@stutz-grosskuechen.ch | www.stutz-grosskuechen.ch

Wir freuen uns auf Sie!