

Eröffnung der Kulinarwerk Fresh Genussmanufaktur

Am 13. Oktober 2023 wurde die neue Kulinarwerk Fresh Genussmanufaktur in Haus feierlich eröffnet. Vorangegangen ist dem Ganzen eine intensive Planungs- und Bauphase, durch die wir Oliver Esterl, Martin Giger und ihr Team begleiten durften.

Binnen 10 Monaten entstand auf dem ca. 2.000 m² großen Grundstück ein exakt auf die Bedürfnisse ausgerichteter Mix aus Produktion, Logistik, Lager, Büro und Schauraum.

Die hochmoderne, energieeffiziente Produktionsstätte ist der neue Mittelpunkt des Unternehmens, das nun mit seinem Standort nach Oberhaus übersiedelt ist.

Durch den hellen Schauraum, in dem in naher Zukunft auch Verköstigungen geplant sind, betritt man die 950 m² umfassende Kulinarwerk Fresh Genussmanufaktur.

Auf zwei Stockwerken verteilen sich Produktionsküche, diverse Kühl-, Tiefkühl- und Lagerräume, Bereiche für die gesamte

Haustechnik, die An- und Auslieferung sowie Büros, Umkleieräume und Aufenthaltsbereiche.

Das Herzstück bildet jedoch die 200 m² große Hochleistungsküche, in der modernste Technik zum Einsatz kommt – die Geräte können per App gesteuert werden, die Rezepte spielt man auf digitalen Flatscreens ein.

Hier wird es künftig neben dem bewährten Catering noch zwei weitere Linien geben. Unter dem Namen „Mise en place“ werden Saucen, Beilagen sowie fertig geschnittenes Gemüse und Fleisch zur Weiterverarbeitung für Gastronomiebetriebe produziert.

Unter „Fix, fein, fertig“ wird es bald gekühlte Gerichte in Ein-

zelportionen für den privaten Bereich geben.

Selbstverständlich stehen auch hier in bekannter Manier der Genuss und die Qualität im Vordergrund.

Wir bedanken uns bei Oliver Esterl, Martin Giger und ihrem Team für die gute Zusammenarbeit und das entgegengebrachte Vertrauen.

Es freut uns, dass wir einen Beitrag dazu leisten konnten, ihre Vision, nämlich der schwierigen Entwicklung in der Gastronomie entgegenzuwirken, zu unterstützen.

Am neuen Standort wünschen wir einen guten Start und für die Zukunft weiterhin viel Erfolg. ■



©Foto: Kulinarwerk Fresh Genussmanufaktur



Alles für den GAST 2023

Vom 11. bis 15. November 2023 dreht sich im Messezentrum Salzburg wieder alles um das Thema Hotellerie und Gastronomie.

Auch in diesem Jahr ist com-

biente wieder auf der Messe „Alles für den Gast“ vertreten. Schauen Sie an unserem Messtand in Halle 10, Standnummer 842 vorbei.

Wir freuen uns auf Sie! ■

COMBIENTE
IHR HANDWERKERNETZWERK

Wir sind
NEUES & BEWÄHRTES

COMBIENTE GMBH

Bahnhofstraße 475
8970 Schladming

Tel.: +43 (0) 3687 235 42
E-Mail: office@combiente.at
www.combiente.at



facebook.com/combiente
instagram.com/combiente
linkedin.com/company/combiente