

Hans Herrmann Großküchen-Einrichtungen

Allein an der Tatsache der Geschäftsverlegung läßt sich für Eingeweihte die beständige Entwicklung des Unternehmens ablesen. Der Erfolg einer über 20jährigen Arbeit der Firma HANS HERRMANN - Großkücheneinrichtungen - machte die Übersiedlung vom Venusberg 19 zur Posener Straße 2a zwangsläufig notwendig. Was 1949 der gebürtige Schlesier Hans Herrmann als Werkvertretung der Firma MEIKO in Offenburg/Baden begann, entwickelte sich aufgrund der engen Verbindung zu dieser Firma zu einem selbständigen Unternehmen, das sich jetzt als führendes und größtes seiner Branche in Schleswig-Holstein zeigt.

Hans Herrmann hat sich auf dem Gebiet Großkücheneinrichtungen einen Namen gemacht. Zwischen Westerland und Cuxhaven, von Fehmarn bis Hamburg und in die Lüneburger Heide hat die Firma Hotels und Heimküchen, Betriebs- und Krankenhausküchen sowie Schnellimbißeinrichtungen geplant und eingerichtet. Auf der in den 21 Jahren unübersehbar gewordenen Liste stehen als nur wenige Beispiele die Hotels Maritim, Timendorfer Strand, Geertz' Hotel in Bad Schwartau, Hotel Baltic an der Vogelfluglinie, Hotel Jensen in Lübeck, Hotel am Kellerssee, das Kulmbacher Bierhaus, stehen weiter die Altersheime der Hansestadt Lübeck, die Küche des Priwall-Krankenhauses in Travemünde, die Küche der Ausbildungswerkstätten der Handwerkskammer Lübeck auf dem Priwall, die komplette Kücheneinrichtung des Verwaltungszentrums im zur Zeit größten europäischen Einkaufszentrum Hamburg, Hamburger Straße.

Das sind Empfehlungen für ein Unternehmen, das sich Sorgfalt in Angebot und Ausstattung zu Zielen

gesetzt hat. Mit dem Einzug in die viel Platz bietenden Räume in der Posener Straße 2a konnte vor allen Dingen ein Wunsch verwirklicht werden: Die Interessenten für Großküchen brauchen nicht nur vom Prospekt zu kaufen, sondern können sich in den verschiedenen Demonstrationsräumen die verschiedensten Fabrikate über Großküchengeräte bis zum Großherd in natura ansehen. Der Clou dabei ist eine komplett eingerichtete Großküche mit allem nur erdenklichen Zubehör, mit Geschirrspülmaschinen, diversen Herden, Kaffeemaschinen und Schnellimbißanlagen. Es ist hierbei sogar an rutschfeste Fliesen gedacht worden. Hier ist alles im Original aufgebaut, und Hans Herrmanns Innenarchitekten und technische Zeichner bereiten nach Bauplänen alles bis ins Detail vor, damit die erfahrenen Monteure die Großküchen aufs I-Tüpfelchen genau, komplett und sauber installieren. Fast überflüssig zu erwähnen, daß der zuverlässige Kundendienst stets einsatzbereit und die Reparaturwerkstatt allen Anforderungen gewachsen ist.

Großküchen einrichten bedeutet mehr als nur verkaufen. Wichtiger ist die Planung - durchdacht und sinnvoll.

Nach diesem Grundsatz hat Hans Herrmann sein Unternehmen aufgebaut und ein Angebot an hochwertigen Spezialmaschinen parat. Die Beratung geht so weit, daß er Vorführungen modernster Geräte vor geladenen Gästen in der Praxis veranstaltet, daß er sein Lieferprogramm sofort nach den modernsten Entwicklungen ergänzt.

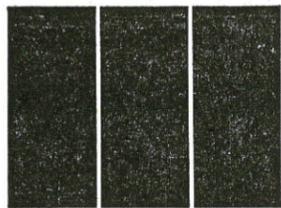
Die Stände 17, 35 und 36 auf der morgen in Hamburg beginnenden Internorga können nur eine kleine Information über das geben, was sich in der Posener Straße 2a bietet.



Geschirrwashmaschinen für Gaststätten, Pensionen, Eisdielen, Cafés, Imbißstuben, Milchbars etc. Programmautomaten, Duschschiebemaschinen, Schrankmodelle, Einbautypen, Gläserspülmaschinen, Küchenmaschinen, Küchenmöbel. Geschirrwashautomaten für Kantinen, Mensen, Krankenhäuser, Hotels u. Restaurants in allen Varianten. Fließbandautomaten, Taktautomaten, Topfwashautomaten, Umlaufanlagen, Durchlaufmaschinen, Spezialmaschinen. Speisenverteilungsanlagen für Krankenhäuser, Altersheime, Mensen, Kantinen, Cafeterias usw. Zentrale Bandverteilungen, Tablesysteme, beheizte Speisenausgabewagen.

Unsere chemische Abteilung liefert die bekannten Meikolon-Produkte RN 68, X 62 und Kesselsteinlöser H

Maschinenfabrik Bremen G. m. b. H.



bremer

Vollkommener Kaffeegenuß.
Einfache, natürliche Brühmethode.
Die einzige Kaffeemaschine mit Sperrfilter.
Modernste Kaffee-Problem-Lösungen für
Großküchen, Kantinen, Cafeterias, Hotels,
Restaurants, Cafés.

KAFFEEMASCHINE

Imperial GROSSKUCHANLAGE

Wirtschaftsherde für alle Beheizungsarten
Schwere Hotel-Koch-, Brat- und -Grillgeräte
Anbau-Blockgeräte
Maschinen für die Gemüsevorbereitung

**zweckmäßig
zuverlässig
modern**

IMPERIAL-WERKE GMBH., BÜNDE/WES

Maschinenfabrik Kurt Neubauer

Ein Ergebnis ständiger Weiterentwicklung ist die Elektro-Counter-Linie

Friteusen, Bain maries, Würstchenerhitzer, Geschirrstapler, automatischer Toaströster, Boucherieanlagen



STAL-ASTRA Hamburg-Bergedorf

**60 JAHRE
ERFAHRUNG**

Kühlanlagen für Kühl- und Tiefkühlräume
Schanktischanlagen Kühlvitrienen
Schaukühlschränke Buffeteinrichtungen

H. Hammer, Padborg

Küchenherdhauben
Be- und
Entlüftungsanlagen
Klima-Anlagen



in Küchen u. Restaurants



Kochkomfort wie nie zuvor
Großküchen - Geschirre
Aluminium und Edelstahl

Rösen & Robbert, Neheim-Hüsten



Allesschneider
Aufschnittschneidemaschine
Brotschneidemaschine
Dosenöffner