



Innovativer Partner für Großküchen in ganz Deutschland

ETS-Flohr projiziert und realisiert individuelle Lösungen für die Gastronomie

Was 1977 als Vier-Mann-Betrieb begann, entwickelte sich innerhalb weniger Jahre zu einer Erfolgsgeschichte. Heute plant und verwirklicht ETS-Flohr deutschlandweit Projekte für Unternehmen aller Größenordnungen im Bereich der Individual- sowie Systemgastronomie. Durch individuelle Planung, maßgeschneiderte Projektierung, modernste Technik und ganzheitlichen Service entstehen so völlig neuartige Gastronomie-Erlebnisse.

Als Werner und Ursula Flohr 1977 ihr kleines Familienunternehmen in Dinslaken gründeten, hätten sie vielleicht nicht daran gedacht, eines Tages Großprojekte gemeinsam mit Konzernen umzusetzen. Doch eine fachmännische Beratung, hochwertige Produkte sowie ein erstklassiger Kundenservice sprachen sich in der Individual- und Systemgastronomie schnell herum. Seit Jahrzehnten gehört ETS-Flohr nun schon zu den großen Namen im Bereich der Großküchentechnik, betreibt bereits weitere Filialen in Düsseldorf sowie Köln und betreut inzwischen mit über 70 Mitarbeitern Kunden in ganz Deutschland.

Maik Flohr und seine Mitarbeiter planen, montieren oder warten nicht nur Großküchengeräte, sondern projektieren und setzen maßgeschneiderte Lösungen für die Gastronomie um. Ihr konsequentes Ziel: Abläufe in den Großküchen effizienter und ergonomischer zu gestalten und so den Gästen einzigartige Gastronomie-Highlights zu bieten. Dafür stimmen sie alle notwendigen Prozesse eng mit dem Kunden ab und überwachen jede Projektphase ganz genau.

So beispielsweise auch als Partner der größten US-Fast-Food-Kette: In deren "Restaurant der Zukunft" werden dank der Unterstützung von ETS-Flohr nun Bestellungen nicht mehr warmgehalten, sondern frisch zubereitet und anschließend am Tisch serviert. Und statt sich in Warteschlangen einzureihen, können hungrige Gäste bequem digital bestellen. Das von ETS-Flohr komplett neu geplante Küchensystem optimiert außerdem die gesamte Zubereitung und beweist: so lecker kann Fast-Food sein.

Ein weiteres Highlight ist die Projektierung des "The Crown" in Düsseldorf, ehemals Kaufhof. Dabei beriet und betreute ETS-Flohr von Anfang an einen großen Lebensmittelspezialisten, der auf einer Fläche von mehr als 10.000 m² neben einer Shoppingmall einen Gourmettempel mit zahlreichen Restaurants sowie einer Champagner- und Kaffeebar errichtete. In enger Abstimmung mit dem Auftraggeber Zurheide Feine Kost Düsseldorf fanden Maik Flohr und seine Mitarbeiter während der 36-monatigen Projektlaufzeit die richtigen Gastronomielösungen, um das anspruchsvolle Publikum später auf eine ganz besondere Reise des guten Geschmacks mitzunehmen.

Ob Food-Konzepte für Lebensmittelfachgroßhändler, Steak-Restaurants für Firmenangestellte, Großküchen für internationale Hotelketten, Gastronomiekonzepte für Tanzschulen, Fernsehsender oder Kindertagesstätten: Dank der professionellen Projektierung und ganzheitlichen Betreuung von ETS-Flohr wird aus bloßer Nahrungsaufnahme ein echter Genuss.

Weitere Informationen zum Unternehmen ETS-Flohr oder auch zu Themen wie Gastronomiegeräte Dinslaken, Großküchenplanung Düsseldorf und Großküchentechnik Köln sowie mehr sind auf <https://www.ets-flohr.de> zu finden.

Pressekontakt

wavepoint GmbH & Co. KG

Herr Johannes Brümmer
Moosweg 2
51377 Leverkusen

<https://wavepoint.de>
info@wavepoint.de

Firmenkontakt

ETS-Flohr GmbH

Herr Maik Flohr
Gerhard-Malina-Straße 109
46537 Dinslaken

<https://ets-flohr.de>
info@ets-flohr.de

Seit 1997 steht das Unternehmen ETS-Flohr für herausragende Serviceleistungen und hochwertige Produkte für den Einsatz in der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Als zuverlässiger Partner für Großküchen, die nach effizienten und wirtschaftlichen Techniklösungen suchen, begleiten die Experten ihre Kunden von der Projektplanung über die Ausführung bis zur Fertigstellung. Auch die Instandhaltung und Wartung sind in dem Rundum-Service von ETS-Flohr mit begriffen.