



# 25 Jahre Schulze & Hase GmbH

– Alles für die Gastronomie –

SAMSTAG, 3. DEZEMBER 2022



## Alles für die Gastronomie aus einer Hand

Kleininventar, Technik für Großküchen und Gemeinschaftsverpflegung, Mietservice – das Unternehmen Schulze & Hase ist professionell aufgestellt, wenn es um Gastronomie und Großverpflegung jeglicher Art geht.



Geschäftsführer Artur Hase (l.) und Vertriebsmann Steven Murphy sind für Großküchen bestens gerüstet. Foto: Oliver Krato

■ Im Bielefelder „The Bernstein“ haben die Fachleute mit dem Bau der kompletten Bar- und Kücheneinrichtung eindrucksvoll ihre Visitenkarte hinterlassen. In vielen Großküchen und Restaurants zeigt sich die professionelle Arbeit des Unternehmens. Der Verkauf von Großküchentechnik, die Planung von Profiküchen in Restaurants, Bistros oder in der Systemgastronomie und Objekten der Gemeinschaftsverpflegung ist das Metier des Vollsortimenters Schulze & Hase an der Herforder Straße.

Wer in den 466 Seiten starken Katalog schaut, wird schier erschlagen vom umfangreichen Angebot. Vom Gastroporzellan in allen Formen und Farben geht es über Gläser und Tischdecken zum Buffet- und Cateringzubehör. Einen breiten Raum nehmen Kochgeräte und Kochtechnik, Edelstahlmöbel und Spülmaschinen ein. Abfalleimer, Berufsbekleidung, Kochgeschirr, Messer, Schneidbretter oder Thermo-

boxen – es ist alles zu finden, was in der Gastronomie oder in Großküchen gebraucht wird. Doch viel lieber ist es Geschäftsführer Artur Hase, wenn seine Kunden ihn und sein Team von 37 Mitarbeitern in seinem weiter wachsenden Unternehmen besuchen.

„Mir ist der persönliche Kontakt sehr wichtig. Im Gespräch vor Ort können wir mit unseren Produkten in den großen Ausstellungsräumen überzeugen. Dort gehen wir direkt auf die Wünsche und Fragen der Interessenten ein und können schon im Vorfeld für eine sinnvolle, optimale Investition des Kunden sorgen“, erklärt Hase. Der Mann ist ein alter Hase im Großküchensegment und hat das Unternehmen 2018 übernommen. Großen Wert legt sein Team auf eine umfangreiche Beratung und Einweisung seiner Kunden vor Ort.

Termingerechte Lieferungen, Schulungs- und Eventprogramme im Haus, ein um-

fangreicher Mietservice sowie schnelle Hilfe durch eigenen Notdienst und Werkstatt sind für Hase eine Selbstverständlichkeit. „Durch unseren umfangreichen Bestand an Leihgeräten können wir schnelle Lösungen finden, störungsfreie Abläufe gewährleisten und dadurch flexible Hilfe anbieten“, erklärt Hase.

Im Unternehmen sind die Zeichen auf Zukunft gestellt. Modernste EDV sowie eine neue Internetpräsenz unterstützen dabei. Mehr Infos gibt es unter [www.schulze-hase.de](http://www.schulze-hase.de) oder über den QR-Code. (jüm)



WIR GRATULIEREN SCHULZE & HASE ZUM 25. JUBILÄUM

HUPFER we make work flow

und freuen uns weiterhin auf eine tolle Zusammenarbeit!

Hupfer – Ihr Experte für Großküchen-Logistik. [www.hupfer.com](http://www.hupfer.com)

Schnitzel. Bratkartoffeln. Rote Grütze. Und wer kümmert sich ums Spülen?

winterhalter\*



»Ich!«

Karl Winterhalter, 1947 Gründung



»Ich!«

Jürgen Winterhalter, 1971 Globalisierung



»Ich!«

Ralph Winterhalter, 2008 Digitalisierung

Ihr Ansprechpartner: Sebastian Bartnick, Mobil: 0170 78 77-002 | [www.winterhalter.de](http://www.winterhalter.de)



Kaffee-Erfolg braucht Leidenschaft.

Wir sind Ihr Partner.

Wie dürfen wir Sie begeistern? [andre.klegrewe@melitta.de](mailto:andre.klegrewe@melitta.de)

0172 / 511 611 4



\* Registrierte Marke eines Unternehmens der Melitta Gruppe



# Danke

für das Vertrauen in den vielen Jahren.

GROSSKÜCHEN • ARTH

