

A photograph of three chefs in a professional kitchen. In the foreground, a chef with a shaved head and tattoos on his arms is focused on cooking, wearing a black patterned apron over a black shirt. Behind him, another chef in a white shirt and black apron is smiling, and a third chef is partially visible in the background. Bright orange flames are rising from a stove on the left. The overall atmosphere is professional and energetic.

wirtz

**GASTRONOMIE- &
GROSSKÜCHENAUSSTATTUNG**



WIR STATTEN GROSSKÜCHEN AUS UND DECKEN DEN TISCH

Essen bringt Menschen zusammen – ob beim gemeinsamen Mittagessen, im Restaurant oder in der Gemeinschaftsverpflegung, wo jeden Tag unzählige Momente entstehen. Damit diese Momente gelingen, braucht es eine Küche, auf die man sich verlassen kann – und einen Partner, der die Anforderungen der Gastronomie und Großküche versteht.

Seit über 75 Jahren steht Wirtz Gastronomiebetrieben und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit Erfahrung, Kompetenz und persönlicher Beratung zur Seite. Von der individuellen Planung über moderne Großküchentechnik bis hin zu hochwertigem TableTop-Equipment erhalten unsere Kunden alles aus einer Hand.

STARKE KOMPETENZ AUS DER REGION

Unser
Imagefilm

QR

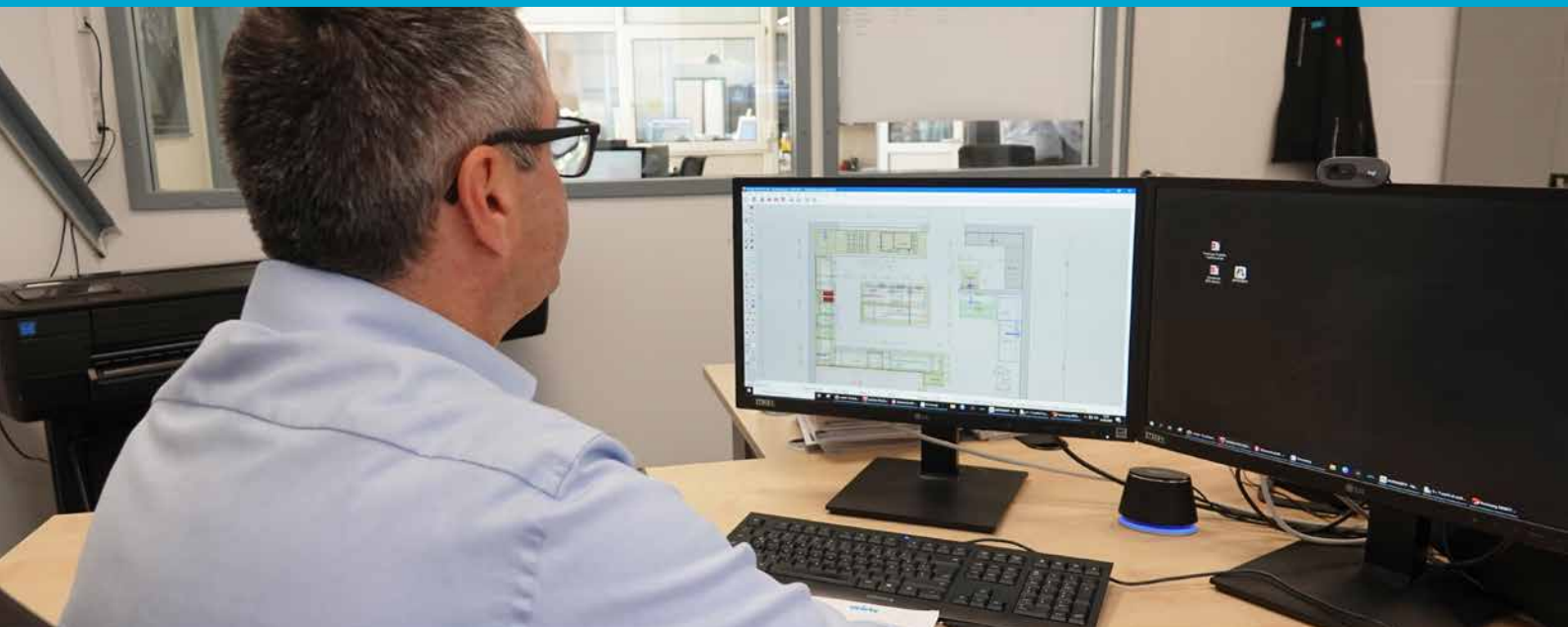


📍 **Wirtz GmbH**
Barlstraße 30
56856 Zell (Mosel)

Unsere erfahrenen Mitarbeiter entwickeln gemeinsam mit unseren Kunden passgenaue Lösungen – abgestimmt auf ihre Abläufe, ihre Wünsche und ihre Bedürfnisse. Mit werksgeschulten Servicetechnikern, einer Fachausstellung in Zell an der Mosel und unserem Onlineshop wirtz24.de bieten wir einen zuverlässigen Service und kurze Wege.

UNSERE KERNKOMPETENZEN

- mehr als 75 Jahre Profi-Erfahrung in der Gastronomie- und Großküchenausstattung
- individuelle Planung von Gastronomie- und Großküchen
- Außendienstmitarbeiter für die Beratung vor Ort in Rheinland-Pfalz und Luxemburg
- Fachausstellung von Großküchengeräten in Zell (Mosel) mit gewerblichen Spülmaschinen, Kombidämpfern, Kleingeräten, TableTop-Equipment u. v. m.
- werksgeschulte Servicetechniker für Großküchengeräte



KÜCHENPLANUNG VON PROFIS ...

DURCHDACHT GEPLANT

Mit moderner CAD- und 3D-Planung stimmen wir Arbeitswege, Geräte, Einrichtung und Anschlüsse präzise aufeinander ab.

ALLES AUS EINER HAND

Von der Planung über Bestellung und Lieferung bis zur fachgerechten Montage und Einweisung begleiten wir Ihr Projekt zuverlässig.



*Überlegene
Gastroherde
für Profis*

**MENU
SYSTEM** ★★★★★

THE FINE ART OF COOKING



... FÜR PROFIS

AUCH DANACH FÜR SIE DA

Unser technischer Kundendienst sorgt dafür, dass Ihre Küche zuverlässig einsatzbereit bleibt.

FÜR KÜCHENCHEFS, DIE SICH AUF IHRE KÜCHE VERLASSEN MÜSSEN.

Von der Modernisierung bis zur komplett neuen Profiküche: Wir beraten Sie persönlich vor Ort und entwickeln eine Lösung, die zu Ihren Räumen, Arbeitsabläufen und Anforderungen passt.

ambach[®]
You, your kitchen

INTELLIGENTE KOCHTECHNIK
TRIFFT INNOVATIVES DESIGN

 Ambach Ali Group Srl
Kreuzweg Gand 1 - 39052 Kaltern (BZ) Italien

 www.ambach.com

 ambach@ambach.com



VON EISKALT BIS GANZ HEISS

PROFI-KÜCHENTECHNIK, AUF DIE SIE SICH VERLASSEN KÖNNEN

Wenn in der Küche Hochbetrieb herrscht, muss die Technik mitspielen. Bei WIRTZ finden Sie hochwertige Markengeräte für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung – passend zu Ihren Anforderungen und Arbeitsabläufen.

AUCH NACH DEM KAUF FÜR SIE DA

Unsere geschulten Servicetechniker übernehmen Wartungen und Reparaturen direkt bei Ihnen vor Ort – damit Ihre Küchentechnik zuverlässig einsatzbereit bleibt.

NEUE TECHNIK IN DER PRAXIS ERLEBEN

Moderne Geräte, neue Garmethoden und clevere Küchenkonzepte: In unserer Kochakademie können Sie Technik ausprobieren und Anwendungen praxisnah kennenlernen – zum Beispiel Cook & Chill.



UNSER SORTIMENT UMFASST UNTER ANDEREM:

- Kombidämpfer, Kochcenter, Herde
- Cook & Chill, Sous-vide
- Spültechnik
- Speisenausgabe, Getränketheken
- Speisentransport
- Regalsysteme, CNS-Möbel
- Lüftungstechnik
- Kühlmöbel, Kühlzellen
- Küchenmaschinen, Kaffeemaschinen
- Gebrauchtgeräte





VIESSMANN
Therm & Cold Solutions



Viessmann Kühl- und Tiefkühlzellen

Qualität, auf die Profis vertrauen.

- + Maximale Energieeffizienz
- + Höchste Hygienestandards
- + Langlebige Qualität

Durchdachte Systemtechnik, präzise Verarbeitung und maßgeschneiderte Lösungen für Gastronomie, Großküchen und Lebensmittelbetriebe.

Jetzt mehr erfahren: www.viessmann-cold.com Folgen Sie uns auf LinkedIn



SERVICE, AUF DEN SIE SICH VERLASSEN KÖNNEN!

DAMIT IHRE KÜCHE LÄUFT

Unsere werksgeschulten Servicetechniker verbinden aktuelles Fachwissen mit langjähriger Erfahrung – für schnelle und kompetente Hilfe direkt bei Ihnen vor Ort.

SCHNELL WIEDER EINSATZBEREIT

Die wichtigsten Ersatzteile sind in unseren Servicefahrzeugen bereits an Bord. So können viele Reparaturen direkt erledigt und Ausfallzeiten reduziert werden.

WARTUNG & DGUV-V3-PRÜFUNGEN

Regelmäßige Wartungen und Prüfungen sorgen für Sicherheit und eine lange Lebensdauer Ihrer Küchentechnik.



Notdienst – auch am Wochenende

Auch an Wochenenden und Feiertagen sind wir im Notfall für Sie erreichbar.



SMERCZEK
Edelstahl und Technik GmbH

In der Wöste 15
D-59073 Hamm / Westf.

tel.: (+49) 2381 / 54 476 0

fax: (+49) 2381 / 54 476 66

e-mail: info@smerczeK.com



EDELSTAHL
IN BESTFORM,
TECHNIK,
DIE ÜBERZEUGT.



www.smerczeK.com

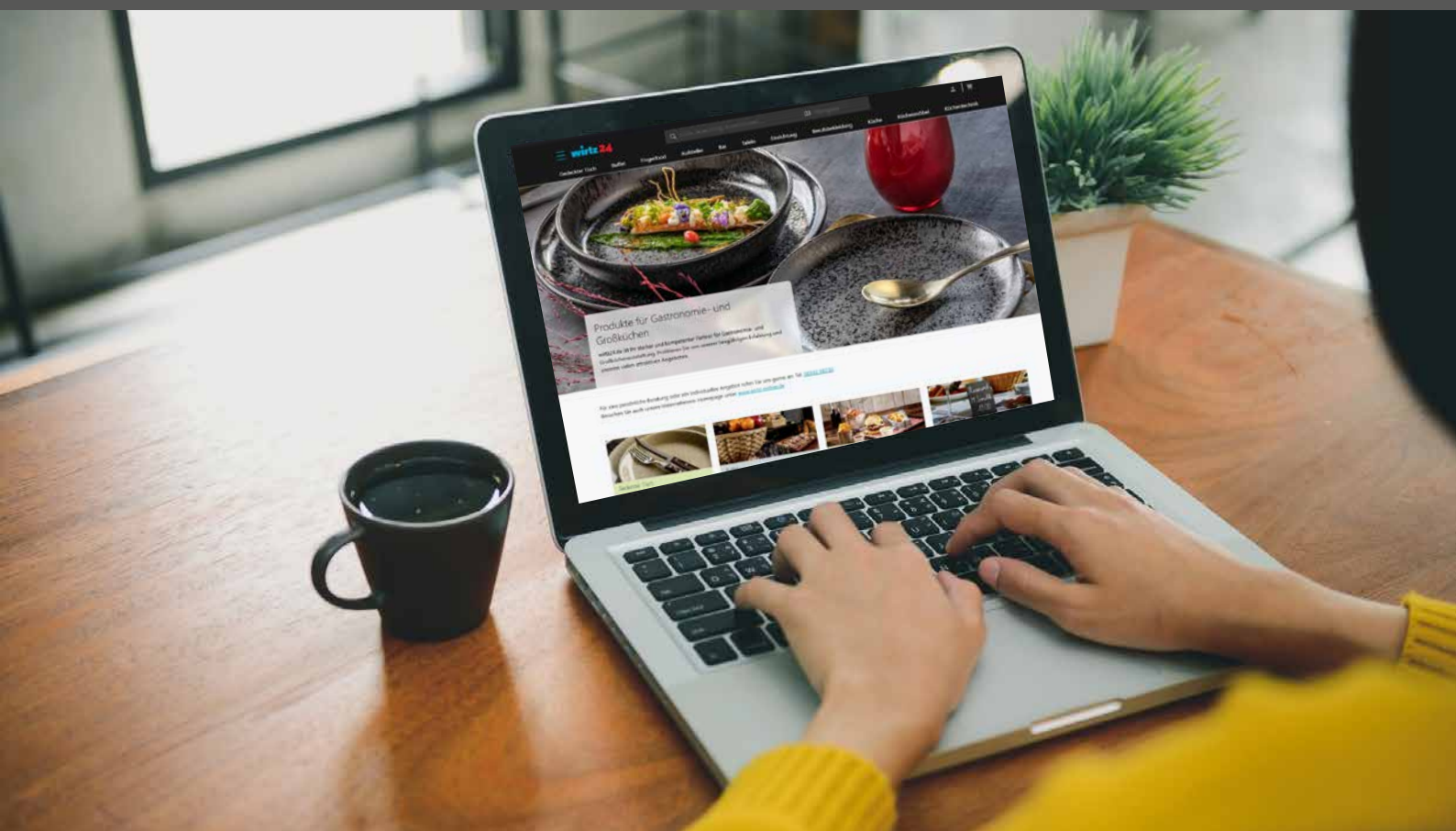
EINKAUFEN, **WANN ES IHNEN PASST.**

24/7 AUF WIRTZ24.DE

Alles für Ihre Profiküche – von Küchenzubehör bis Tischausstattung. Hochwertige Markenprodukte bequem online bestellen, liefern lassen oder direkt in Zell an der Mosel abholen.



Schnell. Einfach. Rund um die Uhr.



Unsere Erfahrung
bringt Hochleistung in Ihrer Profiküche



EKU | Großküchentechnik **www.eku-limburg.de**
Innovation und Qualität



UNSERE VIELFALT
Technik für Gastronomie, Bäckerei,
Metzgerei, Tankstelle und LEH

HAGOLA

MADE IN GERMANY

Individuelle und flexible Kühltheken-Systeme –
entwickelt, konstruiert und gefertigt in Deutschland:
schnell, kompetent und verbindlich.



www.hagola.de |



WIR TISCHEN FÜR SIE AUF

Porzellan, Gläser, Besteck, Tischwäsche und Accessoires prägen den ersten Eindruck am Tisch. Wir helfen Ihnen, alles stimmig auf Ihr Ambiente und Ihre Anforderungen abzustimmen – vom Restaurant bis zur Gemeinschaftsverpflegung.

PERSÖNLICH BERATEN

Auf Wunsch kommen wir mit Musterkollektionen direkt zu Ihnen und stellen gemeinsam mit Ihnen die passende Ausstattung zusammen.

FÜR JEDEN EINSATZBEREICH

Ob Gastronomie, Kantine, Konferenzbereich oder Pflege: Wir bieten funktionale und hochwertige Lösungen – auf Wunsch auch individuell bedruckt oder gestaltet.

SCHNELL VERFÜGBAR & NACHKAUFBAR

Kurze Lieferzeiten und unser Nachkaufservice sorgen dafür, dass Ihre Ausstattung auch langfristig komplett bleibt.





so wirtz.

WIRTZ GMBH

Barlstraße 30
56856 Zell (Mosel)

Tel.: 06542/9873-0
E-Mail: info@wirtz-online.de

www.wirtz-online.de

Geschäftsführer:
Peter Wirtz

