

... für Ihren Erfolg

UNTEREGGER



**GROSSKÜCHEN • GASTROGERÄTE
SCHANKANLAGEN • KASSENSYSTEME**

... für Ihren Erfolg





... für Ihren Erfolg



Geschäftsführer Franz Reiter

Geschäftsführer Gernot Warum

TECHNIK FÜR IHREN ERFOLG SEIT 1920



Lange Tradition

Die Firmengeschichte des Villacher Traditionsunternehmens Unteregger GmbH geht bis in das Jahr 1920 zurück. Das Unternehmen „Unteregger & Co“ wurde von Gottfried-Wilhelm Unteregger und Ernst Berger gegründet und handelte fortan mit Geräten und Geschirr für Haushalt und Gastronomie. Schon damals wurde guter Service groß geschrieben: Unteregger richtete umgehend eine Reparaturwerkstätte ein. Im Jahr 1930 wurde mit dem Bau von Kaffeeröstmaschinen für das Kaffeehausgewerbe und den Lebensmittelhandel begonnen.

1970 kam es zur Firmenübergabe an Gilbert Unteregger. Wie schon sein Vater legte auch er größten Wert auf Innovation und besten Kundenservice: 1978 ließ er in der Villacher Richtstraße eine neue Servicewerkstätte mit angrenzendem Gerätelager bauen. 1982 und 1985 erfolgten die Übernahmen der Werkvertretungen von Winterhalter Spülmaschinen und Rancilio Espressomaschinen.

... für Ihren Erfolg



NEUER STANDORT TIROLER STRASSE SEIT JULI 2020



Von 1991 bis 2016 befand sich Unteregger im Besitz der Villacher Brauerei. Das Unternehmen übersiedelte vom Burgplatz in die Tschabuschnigstraße, wo man eine neue Servicewerkstätte und einen repräsentativen Schauraum einrichtete. Auch das Angebot wurde damals maßgeblich erweitert: Großküchenplanung und der Verkauf von modernen Kaffeevollautomaten, Ausschank- und Abrechnungssystemen machten fortan einen großen Teil der Geschäftstätigkeit aus. 2005 übersiedelte Unteregger auf das Betriebsgelände der Villacher Brauerei. Schließlich wurden die langjährigen leitenden Angestellten Franz Reiter und Gernot Warum im Jahr 2016 zu Eigentümern und Geschäftsführern der Unteregger GmbH.

Im Jänner 2020 kaufte die Unteregger GmbH ein neues Firmengebäude in der stark frequentierten Villacher Tiroler Straße 2a. Nach Abschluß der Generalsanierung, in der das Gebäude auf den neuesten Stand der Technik gebracht wurde, erfolgte im Juli 2020 die Übersiedelung an den neuen Standort.



ERFOLGREICHE GASTRONOMIE BRAUCHT GUTE TECHNIK UND DEN BESTEN SERVICE

- ▶ Unseren Kunden bieten wir mehr Zeit für das Wesentliche damit Sie sich verstärkt um das Wohl ihrer Gäste kümmern können. Denn für Technik und Service übernehmen wir leidenschaftlich gerne die Verantwortung.
- ▶ Unsere Mitarbeiter/Innen sind verantwortungsbewusste Menschen, für die wir das richtige Klima zur persönlichen und beruflichen Entwicklung schaffen. In einem kameradschaftlichen Umfeld erledigen sie die Wünsche und Anliegen unserer Kunden freundlich, kompetent und zuverlässig.
- ▶ Unser bestens organisierter Service gibt die notwendige Sicherheit für die Investitionen der Kunden. Das hervorragend ausgebildete Serviceteam kümmert sich Tag für Tag um die Maschinen und Anlagen der Kunden und verhindert damit lange und teure Geräteausfallzeiten.
- ▶ Unser Warensortiment besteht aus innovativen und verlässlichen Qualitätsprodukten zum angemessenen Preis. Das ist eine wichtige Voraussetzung, damit wir unseren Kunden die Technik für Ihren Erfolg garantieren können.
- ▶ Unsere Lieferanten erhalten eine langfristige, verlässliche Partnerschaft sowie einen offenen und ehrlichen Umgang. Neben nachhaltigem Denken und Handeln erwarten wir dafür Loyalität, Flexibilität sowie Qualität und Innovationskraft.

Die Kundengruppen der Unteregger GmbH:

- ▶ GASTRONOMIE
- ▶ HOTELLERIE
- ▶ GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

GUT GEPLANT IST SCHON GEWONNEN



In 5 Schritten zum neuen Küchenkonzept:

Unterschiedliche Gastronomiekonzepte erfordern individuelle Analysen der Betriebsstruktur, des Speisenangebotes, des Gästeaufkommens und vieler weiterer Parameter. In ausführlichen Beratungsgesprächen werden die Anforderungen und das Pflichtenheft für die neue Einrichtung geklärt. In der Konzeptionsphase wird die Gesamtorganisation der neuen Küche, der logistische Ablauf und die technische Ausstattung inkl. des direkten Umfeldes wie z.B. Lagerräume, Sanitärbereiche für Mitarbeiter sowie Service- und Schankbereiche entwickelt und festgelegt. Bauliche Gegebenheiten, behördliche Vorgaben, Hygieneverordnungen und Energiesparpotentiale werden hierbei berücksichtigt. Aber auch neuen Markttrends in der Gastronomie muss sich die Großküche flexibel anpassen können. Auf dieser Basis entstehen wirtschaftliche Gesamtkonzepte, die exakt auf Ihre betrieblichen Anforderungen zugeschnitten sind.

Wir überlassen nichts dem Zufall und erarbeiten gemeinsam mit Ihnen und Ihrem Küchenteam in 5 Projektphasen die optimale Lösung für Ihre neue Küche:

Phase 1: Bedarfsermittlung

- ▶ Grunddatenerfassung
- ▶ Analyse Betriebsstruktur, Speisenangebot, Gästeaufkommen
- ▶ Erfassung Gerätebestand
- ▶ Vorauswahl Geräteausstattung
- ▶ Erstellung Pflichtenheft

Phase 2: Vorplanung

- ▶ Analyse Warenfluss, Produktionsprozess, Transportwege (Rein/Unrein), Energieversorgung Rahmenbedingungen, Hygienerichtlinien nach HACCP
- ▶ Ausarbeitung Lösungskonzept
- ▶ Skizzenhafte Darstellung Lösungskonzept

Phase 3: Entwurfsplanung

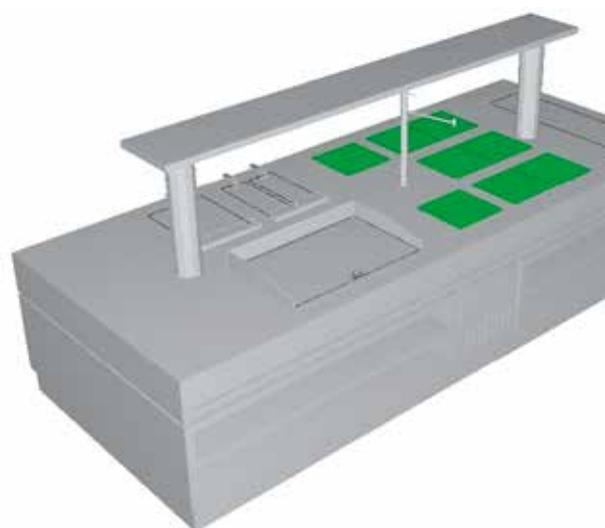
- ▶ Definition Geräteausstattung
- ▶ Analyse Einsparpotenzial Geräte / Energie
- ▶ Planliche Darstellung Lösungskonzept
- ▶ Erstellung 3D – Ansichten
- ▶ Bestellung und Freigabe durch Auftraggeber

Phase 4: Ausführungsplanung

- ▶ Verfassen Projektbeschreibung
- ▶ Erstellung Energieliste
- ▶ Ausarbeitung Gerätebeschreibungen
- ▶ Übergabe planliches Lösungskonzept
- ▶ Ausarbeitung Leistungsverzeichnis
- ▶ Freigabe durch Auftraggeber

Phase 5: Installationsplanung

- ▶ Erstellung Installationsplan
- ▶ Exakte Angabe Installationspunkte
- ▶ Besprechung mit Handwerker, Kontrolle



KÜCHEN, DIE ERFOLG VERSPRECHEN



Gutes Essen braucht eine gute Küche!

Wir bieten Ihnen eines der breitesten Produktprogramme für die Großküche an. Gastronomen aller Betriebsgrößen und Betriebstypen in Kärnten schätzen unser Know-how und unsere hochwertigen Qualitätsprodukte „Made in Europe“. Keine Aufgabe ist uns zu klein oder zu groß. Egal ob Imbissstand, Cafe, Wirtshaus, Fine-Dining-Restaurant, Hotelküche, Betriebskantine oder das Pub um's Eck und egal ob 10 oder 1000 Essen:

Wir erschaffen Küchen, die Erfolg versprechen!

Unsere Küchenplaner stehen Ihnen mit Ideenreichtum und großem Engagement als Partner für Ihr Projekt zur Seite, damit dieses zuverlässig und zeitgerecht umgesetzt wird. Auch nach der Installation, wenn Ihr

Küchenteam das Kommando wieder übernommen hat, sind Sie bei uns in besten Händen. Damit alles rund läuft, erhalten Sie bei uns neben informativen Mitarbeiterschulungen und dem passenden Zubehör auch alle Wartungs- und Reparaturarbeiten, und das an 7 Tagen in der Woche. Somit werden Sie noch lange Freude an Ihrer neuen Küche haben.

Sie möchten die Küche Ihres Restaurants sanieren oder eine neue Kantine für Ihre Firma bauen?

Wir planen eine Küche mit modernen, energieeffizienten Geräten, die zu Ihrem Betrieb passen. Das spart langfristig Kosten und schont die Umwelt. Unsere Empfehlung: *„Lassen Sie sich beraten, denn der Wirkungsgrad einer Küche kann durch Optimierung von Abläufen und Auswahl des richtigen Equipments enorm gesteigert werden“.*



FÜR EIN GLÄNZENDES ERGEBNIS – VON ANFANG AN



In den Gasträumen herrscht reger Betrieb. Gäste kommen und gehen. Sauberes Geschirr geht hinaus, schmutziges Geschirr kommt zurück.

Alles muss innerhalb kürzester Zeit optimal gereinigt werden. Auch Gläser, Besteck, Töpfe und Pfannen. So beginnt der Tag beim Frühstück. Dasselbe beim Mittagessen und beim Abendessen. Zwischendurch Kaffee und Kuchen. Der späte Abend gehört den Gästen an der Bar: strahlende Gläser für Bier, Wein, Softdrinks, Cocktails sorgen für einen gemütlichen Ausklang. Es sind die Stoßzeiten mit unterschiedlichem Spülgut, die den Arbeitstag in Gastronomiebetrieben beeinflussen.

Die Spülmaschinen müssen dabei einen zuverlässigen Job erledigen und erzielen Höchstleistungen im Dauerbetrieb. Perfekte Spülergebnisse an unterschiedlichsten Spülgütern, egal ob Glas, Kunststoff, Porzellan oder Metall. Ohne manuelles Nachpolieren von Gläsern und Besteck. So umweltschonend und sparsam wie möglich. Die Spültechnik von Unteregger sorgt für ein glänzendes Ergebnis, nicht erst am Jahresende, sondern von Anfang an!





GASTRONOMIEGERÄTE – ZUVERLÄSSIGE ASSISTENTEN



Reibungslose Abläufe, Schnelligkeit mit hoher Qualität und verlässliche Technik – das zeichnet erfolgreiche Gastronomiebetriebe aus. Jede Anstrengung die unternommen wird, dient dazu, Gäste mit qualitativ hochwertigsten Produkten, schnellstmöglichst zu versorgen. Genau hier übernehmen wir von UNTEREGGER mit unserem jahrzehntelangen Know-how maßgeblich Verantwortung und arbeiten getreu dem Motto: Egal ob 10 oder 1000 Gäste – wir schaffen die optimalen Bedingungen.

In unserem umfangreichen Produktportfolio befinden sich ausschließlich Qualitätsprodukte „made in Europe“ und von **A** wie Aufschnittmaschinen über **B** wie Brotbackofen, **C** wie Combidämpfer, **D** wie Dunstabzugshaube, **F** wie Friteuse, **G** wie Geschirrspülmaschinen oder Grillplatte, **I** wie Induktionsherd, **K** wie Kaffeemaschine oder Kassensystem, **P** wie Pizzaofen, **S** wie Sahnemaschine, **T** wie Tiefkühlschrank, **V** wie Vakuumverpackungsmaschine bis hin zu **Z** wie Zitruspresse ist mit Sicherheit das richtige Gerät für Sie dabei.

Sie sind auf der Suche nach einem speziellen Gerät, dann kontaktieren Sie uns oder fordern Sie noch heute unseren Produktkatalog „Technik für Ihren Erfolg“ an. Gerne senden wir Ihnen ein kostenloses Exemplar zu, damit Sie auf über 500 Seiten in aller Ruhe nach nützlichen Innovationen Ausschau halten können.

... für Ihren Erfolg



SCHANKANLAGEN – ERFOLG AUF KNOPFDRUCK



Tolle Stimmung, ein gefülltes Lokal, die Kellner/-innen im Dauereinsatz und ein entspannter Gastronom, der sich ganz seinen Gästen widmen kann. Mit den neuen VISO Schankanlagen und Schanksystemen wird dieses Szenario angenehme Realität.

Schankanlagen – welche Variante ist die Richtige?

Unsere Spezialisten analysieren Ihren Bedarf und liefern Ihnen die massgeschneiderte Lösung, dabei ist es egal, ob es sich um eine klassische, manuelle Schankanlage oder um ein umfangreiches Computer-Schanksystem mit zahlreichen Schnittstellen handelt. Unsere sauber und schnell verlegte Technik, ermöglicht bei einem Minimum an Lageraufwand ein Maximum an Qualität und Schnelligkeit.

Neue Zapfqualität

Mit unserem neuen Zapfhahn, aufgrund seiner futuristischen Form auch „Eistüte“ genannt, lässt sich bei allen CO²-haltigen Produkten eine bisher unbekannte

Ausschank-Qualität erzielen. Die „Eistüte“ schafft mit einer überaus schonenden Einbringung ein Cola mit über 8 Gramm CO²/Liter im Glas zu zapfen.

Perfekte Qualität auch bei sensiblen Produkten wie beispielsweise Prosecco vom Fass. Die Zubereitung von Mischgetränken wie Hugo oder Aperol Spritz wird durch maximale Qualität und Geschwindigkeit ab jetzt zum reinsten Vergnügen.

Schanktechnik

Der Erfolg jeder Schankanlage hängt in einem hohen Maß von der Schanktechnik im Keller ab. Durch unser langjähriges Know-how sind wir in der Lage auf eine Vielzahl von Wünschen zu reagieren und diese in der Praxis auch umzusetzen. Die Funktionsfähigkeit, Effizienz und Qualität entsteht durch die individuelle Erhebung, Beratung und Implementierung der vorhandenen Gegebenheiten sowie weiterer Parameter. Es empfiehlt sich daher für die Errichtung eines für den Betrieb geeigneten Getränke- raumes viel Zeit zu investieren, um die perfekte Schanktechnik gemeinsam mit unserem Beratungsteam zu erarbeiten.

DIGITALE LÖSUNGEN – FÜR EINE SICHERE UND EFFIZIENTE ZUKUNFT



Obwohl das Mittagsgeschäft gerade voll angelaufen ist und alle Sitzplätze belegt sind, geht der Gastwirt bestens gelaunt und ohne Stress durch sein Lokal. Das kann er auch, denn mithilfe der neuen Kassensystem-Lösung von Unteregger verliert er auch in Stoßzeiten niemals den Überblick. Von der mobilen Kasse am Tisch über das kompakte Modell im Gassenverkauf, die große Touchvariante an der Theke, den Küchenmonitor für alle Speisen- und Getränkebestellungen bis hin zur Online-Kasse für Internetbestellungen hat er alles intelligent vernetzt und ist auf Knopfdruck über die App am Smartphone immer bestens informiert.

Alle Kassenmodelle sind aus hochwertigen Materialien gefertigt und äußerst robust, um über viele Jahre hinweg zuverlässig zu funktionieren. Ausfall- und Wartungszeiten sind dadurch auf ein Minimum reduziert. Für eine angenehme Handhabung sind alle Kassen ergonomisch geformt und weisen ein anspruchsvolles Design auf.

Unsere Modellpalette umfasst Hard- und Softwarelösungen für stationäre, mobile und hybride Kassensysteme der führenden Marken **VECTRON**, **POSMATIC**, **DURATEC**, **BLACK PEPPER** sowie **BONVITO**.

- ▶ UMFANGREICHE SCHNITTSTELLEN
- ▶ OPTIMALE VERNETZUNG
- ▶ KASSENSYSTEME LEASEN
- ▶ MOBILE APP
- ▶ REPORTING-APP AM SMARTPHONE
- ▶ BONVITO



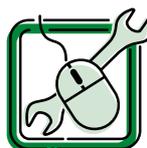
... für Ihren Erfolg



UNSER SERVICE – REPARIEREN STATT WEGWERFEN

UNSER SERVICE, IHR PLUS:

- ▶ KNOW-HOW
- ▶ ERSATZTEILE
- ▶ LEIHGERÄTE-SERVICE
- ▶ GERÄTEWARTUNG
- ▶ TÄGLICHE ERREICHBARKEIT, AUCH AM WOCHENENDE
- ▶ SERVICE-HOTLINE: 04242 24510



Unsere freundlichen, kompetenten und zuverlässigen Servicetechniker bringen Ihre defekten Geräte wieder in Schuss und liefern damit Paradebeispiele für Ressourcenschonung und gelebte Nachhaltigkeit.

Reparieren zahlt sich nicht nur für die Umwelt aus, sondern hat noch weitere Vorteile: Meist ist die Reparatur günstiger als ein Neukauf und in vielen Fällen liegt die Motivation zur Reparatur darin, dass man ein lieb gewonnenes Stück gerne weinternutzen möchte. Durch's Reparieren bleiben auch handwerkliche Traditionen und wertvolle Arbeitsplätze in der Region erhalten und es werden ökologische, wirtschaftliche und soziale Vorteile miteinander verknüpft.

Reparaturen sind ein wichtiger Beitrag weg von einer umweltbelastenden Wegwerfwirtschaft hin zu einer nachhaltigen Kreislaufwirtschaft.

MIT KAFFEEKULTUR ZUM GENUSS

DIE QUALITÄT WIRD VON VIELEN FAKTOREN BEEINFLUSST:

- ▶ KAFFEEMASCHINE
- ▶ BOHNEN
- ▶ KAFFEEMÜHLE
- ▶ ANPRESSDRUCK
- ▶ TEMPERATUR
- ▶ MILCHCREME
- ▶ ZUBEREITUNG
- ▶ WASSERQUALITÄT
- ▶ HYGIENE

Kaffee hat viele Gesichter. Je nach Röstgrad der Bohne, Temperaturprofil und Zubereitung zeigt er sich einmal fruchtig leicht, dann wieder stark und kräftig und im nächsten Moment trendig im italienischem Flair. Und genau das fasziniert uns an Kaffee: Trotz demselben Ursprungsprodukt kann eine Genussvielfalt geschaffen werden, die jeden Kenner begeistert. Dementsprechend benötigt es viel Erfahrung und Know-how, vom kompetenten Hintergrundwissen über Sorten, Geschmacksvarianten und Kaffeemaschinen, bis zur richtigen Zubereitung. Jedenfalls ist ein guter Kaffee stets ein gut zubereiteter Kaffee.

Mehr Informationen erhalten Sie in unserem Kaffeestudio.



REFERENZEN

Hier finden Sie eine Auswahl an Projekten, die wir für unsere Kunden realisiert haben.

Lassen Sie sich inspirieren! Gerne ergänzen wir auch Ihre Ideen, Wünsche und Vorstellungen mit der „Technik für Ihren Erfolg“.

GROSSKÜCHENPROJEKTE

- ▶ Strandclub, Velden
- ▶ Hotel Glocknerhof, Heiligenblut
- ▶ Hotel Neusacherhof, Weissensee
- ▶ Hotel Pension Thomashof, Mühlbach
- ▶ Gasthaus Messnererei, Sternberg
- ▶ Charly's – Mein Restaurant, Döbriach
- ▶ Gasthof Lamprechtbauer, Kötschach-Mauthen
- ▶ Unser Lagerhaus, Greifenburg
- ▶ Hotel Mosser, Villach
- ▶ Rostrattenstüberl, Dobratsch
- ▶ Seehotel Enzian, Weißensee
- ▶ Seehotel Hoffmann, Steindorf
- ▶ Steakhaus Goritschnigg, Velden
- ▶ Burg Hochosterwitz, Launsdorf
- ▶ Cafe – Restaurant Tarmann, Labientschach
- ▶ Almhotel Kärnten, Nassfeld
- ▶ Restaurant 'Das Loewenzahn', Weissensee
- ▶ Mühlbacherhof, Rennweg am Katschberg
- ▶ Erlebnisbrauerei Turmbräu, Maria Gail
- ▶ Cafe, Bar & Speck Glühalm, Treffen
- ▶ Restaurant Heizhaus, Villach
- ▶ Sunn Alm, Gerlitzten
- ▶ Kleines Hotel Kärnten, Faakersee
- ▶ Bar & Grill „The Renegade“, Spittal
- ▶ Gasthaus Neugebauer, Lölling
- ▶ Werksrestaurant, Radenthein
- ▶ Kärntnerhof, Faak am See
- ▶ Restaurant Beverly Hills, Bad Kleinkirchheim

KASSEN-/ SCHANKSYSTEME

- ▶ Panoramarestaurant Eagle, Kreischberg
- ▶ Edelweissalm, Turracherhöhe
- ▶ Naturel Hotels & Resort – Dorf Schönleitn, Latschach
- ▶ Restaurant Schisepp, Bad Kleinkirchheim
- ▶ Almhotel Kärnten, Naßfeld
- ▶ Schibar Schneemann, Naßfeld
- ▶ Bacherlwirt, Velden
- ▶ Bierhaus Zum Augustin, Klagenfurt
- ▶ Baritalia, Klagenfurt
- ▶ Restaurant Stamperl, Katschberg
- ▶ Restaurant Ainkehr, Katschberg
- ▶ Konditorei Semmelrock, Hermagor
- ▶ Camping Seehof, Villach – Vassachersee
- ▶ SOL Beach Club, Velden
- ▶ Hotel Rocket Rooms, Velden
- ▶ Café la pared, Klagenfurt
- ▶ Palais 26, Villach
- ▶ Strandbad Sittlinger, Döbriach
- ▶ Hirter Braukeller, Hirt
- ▶ Familienhotel Burgstallerhof, Döbriach
- ▶ Hirter Genussstheke, Klagenfurt
- ▶ Cafe - Restaurant Tarmann, Labientschach
- ▶ Gasthaus & Fleischerei Fruhmann, Wernberg
- ▶ Kirchenwirt, Finkenstein
- ▶ Hotel Brennseehof, Feld am See
- ▶ Hotel Post, Saalbach
- ▶ Alpinhotel Austria, Obertauern
- ▶ Bierhaus zum Augustin, Klagenfurt
- ▶ Dermuth Hotels, Pörtlach
- ▶ Bäckerei Schieder, Feldkirchen
- ▶ Gegendtalerhof, Treffen
- ▶ Gasthaus Pumpe, Klagenfurt
- ▶ Hotel Wulfenia, Nassfeld





... für Ihren Erfolg



... für Ihren Erfolg



UNTEREGGER GmbH
Tiroler Straße 2a • A-9500 Villach
T: +43 (0) 4242 245 10
F: +43 (0) 4242 245 17
E: office@unteregger-gastronom.at