

# 20 Jahre W.H.S.F.

Spezialist vom Schöpfer  
bis zur Großküche

# W.H.S.F.

Warenhandels GmbH



Eine Sonderbeilage von  
**HGVPRAXIS**

# Spezialist vom Schöpfer bis zur Großküche

20 Jahre Geräte- und Technikhändler W.H.S.F.

Was vor zwanzig Jahren in der sprichwörtlichen Garage begann, ist heute ein mittelständischer Handelsbetrieb mit großer Technikkompetenz und der Leistungskraft von vierzehn hochmotivierten Mitarbeitern. Im Zentralraum Oberösterreich, Salzburg, Teilen Bayerns und Tirols ist W.H.S.F. zum etablierten Partner von Gastronomie, Hotellerie, Großküchen und Fleischereien geworden.

Den Beginn machten vor genau zwanzig Jahren die Messer des Qualitätserzeugers F. Dick aus Deutschland. Wilhelm Hofmann erinnert sich genau: „Als ich damals mit dem Musterkoffer zum ersten Kunden, einem Land Metzger im Innviertel, gekommen bin, wurde nicht viel geredet. Der Fleischermeister prüfte die Ware kritisch und merkte schnell, dass es sich um ein absolutes Premiumprodukt handelte. Der Kauf selber geriet fast zur Nebensache. Geredet haben wir im Anschluss, als ich zu einer zünftigen Jause eingeladen wurde, sehr viel. Diese Metzgerei ist heute noch Kunde von uns.“

Mit dem Musterkoffer ist man bei W.H.S.F. heute kaum mehr unterwegs. Viel zu breit wäre das Produktspektrum des Handelshauses. Über 14.000 Artikel befinden sich im Angebot von insgesamt zwanzig internationalen und nicht weniger renommierten Herstellern. „Vom Schöpfer bis zur Großküche – das ist wirklich nicht übertrieben“, meint Wilhelm Hofmann. „Mir ist schon klar, dass so eine Angebotsfülle unzeitgemäß erscheint, aber für mich bedeutet es auch eine gewisse geschäftliche Sicherheit. Es gab Zeiten, da lief

das Projektgeschäft nicht besonders berauschend, da hat der Handel von Bedarfsartikeln, Kleingeräten und Zubehör floriert und umgekehrt.“

W.H.S.F. betreut heute 11.000 Kunden, die sich vornehmlich auf das Kerngebiet Oberösterreich und Salzburg sowie Teile Tirols (vorwiegend Unterland) und Bayerns aufteilen. Neben dem Direktgeschäft, das sich vor allem auf Gastronomie, Hotellerie, Großküchen und Fleischereien konzentriert, spielt der Großhandel eine wesentliche Rolle. Zahlreiche W.H.S.F.-Produkte sind bei den Anbietern wie z. B. C+C Pfeiffer, Eurogast oder Kastner nicht mehr wegzudenken.

Qualität und das Abwägen von Preis und Leistung stehen nach den Erfahrungen des Unternehmers Willi Hofmann auch heute ganz oben auf der Prioritätenliste, wenn es um den Kauf von Groß- oder Kleingeräten bzw. von Bedarfsartikeln, Werkzeugen und Zubehör geht. Darum will er auch sein Unternehmen nicht in so ein spezialisiertes Eck angesiedelt wissen. „Wenn schon Spezialist, dann Spezialist für alles“, so W.H.S.F.-Eigentümer Willi Hofmann.

Mit den Messern von F. Dick fing alles an: W.H.S.F.-Gründer Wilhelm Hofmann.





## Steckbrief Wilhelm Hofmann

**Willi Hofmann** wird 1959 in die Familie eines Kunstschmieds geboren. Er hat drei Schwestern und tritt bewusst nicht in die Fußstapfen seines Vaters, sondern beginnt eine Lehre zum Einzelhandelskaufmann (Moden Gollhofer) in Salzburg. Nach dem Abschluss wechselt er die Branche und heuert bei dem Baustoffspezialisten „Bernit“ in Steindorf bei Straßwalchen an, wo er zum Verkaufsleiter aufsteigt. Nach dem Angebot des deutschen Qualitätserzeugers F. Dick, diese Schneidewerkzeuge exklusiv in Österreich zu vertreiben, wagt Hofmann mit einem Partner den Schritt in die Selbstständigkeit (Details siehe Factbox Zeittafel). Es folgt eine Phase des Aufschwungs, bis sich der Geschäftspartner verabschiedet und Hofmann das unternehmerische Risiko alleine trägt. Mit viel Einsatz schafft W.H.S.F. den Turnaround und präsentiert sich heute als professionelles Mittelstandsunternehmen, das 11.000 Kunden betreut. Privat ist Wilhelm Hofmann verheiratet und Vater eines erwachsenen Sohnes. Zeit seines Lebens hat der Unternehmer eine große Affinität zum Sport. So spielte Hofmann nicht nur selbst zehn Jahre aktiv in der ersten Salzburger Landesliga Fußball, sondern ist heute Präsident des SV Straßwalchen, der gerade modernste Spielstätten errichtet und in dessen Kampfmannschaft auch zwei W.H.S.F.-Mitarbeiter aktiv mitspielen.



## W.H.S.F.

### Zeittafel und Entwicklung der Geschichte

- 1989:** Übernahme der Generalvertretung des deutschen Qualitätserzeugers „F. Dick“ (Messer- und Schneidewerkzeuge) und gleichzeitige Gründung der W.H.S.F. Warenhandels-GesmbH. in der Garage sowie mit Büro im Privathaus von Willi Hofmann
- 1990:** Büroeinmietung bei der Fa. Schwöler in Straßwalchen
- 1991:** Verkauf des ersten Kombidämpfers, Anstellung erster Mitarbeiter
- 1992:** Vertriebsvereinbarung mit Gastrokleingerätespezialisten „Sirman“
- 1993:** Erwerb der Käserei in Hüttenedt bei Straßwalchen und Umbaubeginn
- 1994:** Einzug in das Unternehmensgebäude in Hüttenedt mit 1000 m<sup>2</sup> Lager, 300 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche und 300 m<sup>2</sup> Büro- und Wirtschaftsräumen
- 1995:** Vertriebsvereinbarung mit dem Hersteller professioneller Spüllösungen „Winterhalter“
- 1996:** Nach steter Expansion beschäftigt W.H.S.F. bereits sieben Mitarbeiter
- 1999:** Die ersten zehn erfolgreichen Jahre erfordern erste strukturelle Anpassungen: Das Geschäft entwickelt sich immer mehr in die Bereiche Handel und Projektgeschäft; entsprechend werden die Mitarbeiterressourcen danach strukturiert: Technikabteilung, Verkauf, Innendienst, Auftragsabwicklung usw.
- 2003:** Vertriebsvereinbarung mit dem Kochgerätehersteller „MKN“
- 2009:** Gründer Willi Hofmann feiert seinen 50. Geburtstag und das 20-jährige Firmenjubiläum. Die W.H.S.F. Warenhandels-GesmbH. vertritt die Produkte von zwanzig renommierten Unternehmen, bietet insgesamt über 14.000 Artikel an, erwirtschaftet vier Millionen Euro Umsatz und beschäftigt vierzehn Mitarbeiter. Die Planungen für einen Erweiterungsbau am Standort Hüttenedt beginnen.

### Key-Account und Marketing

Obwohl erst 33, zählt Franz Widroither schon zum Urgestein von W.H.S.F. Kein Wunder, begann er doch 1991 als Lehrling zum Großhandelskaufmann und war so einer der ersten Mitarbeiter von Willi Hofmann überhaupt. Mittlerweile hat sich Widroithers Aufgabengebiet jedoch vervielfacht. Hauptsächlich obliegen ihm die Großkundenbetreuung sowie der Kontakt mit den Großhändlern. Zu Großkunden zählen Unternehmen wie XXX-Lutz-Gastronomie, Unilever, Do & Co, Rauch Fruchtsäfte usw. – die sich bei W.H.S.F. im großen Stil mit ganz speziellen Produktgruppen eindecken. Die sind entweder für industrielle Fertigung gedacht oder entstammen dem weiten Feld der Betriebs- und Produktionshygiene. Da er bei den Großkunden immer mit selektiven Kundenwünschen konfrontiert ist, kümmert sich Widroither konsequenterweise auch um das Neusortiment von W.H.S.F. Dieser Mann weiß heute schon, was die Wirte und Hoteliers morgen kaufen werden. Die Marketingagenden und Öffentlichkeitsarbeit erledigt der Multitasker quasi „nebenbei“.



Franz Widroither

# Basis zum Erfolg: Das W.H.S.F.-Team

*Jeder trägt etwas bei: Vierzehn hochmotivierte Mitarbeiter*

Zufriedene Kunden durch professionelle Dienstleistung stehen bei W.H.S.F. im Mittelpunkt. Geht nicht, gibt's nicht, und wenn Not am Mann ist, packt jeder mit an.

„Unsere Zuständigkeiten im Unternehmen sind schnell erklärt“, schmunzelt Willi Hofmann: „Jeder macht alles.“ „Nein, Spaß beiseite, selbstverständlich haben wir Abteilungen mit klaren Zuständigkeiten. Aber wenn das Telefon läutet, nimmt das Gespräch jeder entgegen. Das ist eine Form von Selbstverständnis, ohne dem es meiner Meinung nach nicht geht.“ Bei W.H.S.F. wird Teamgeist

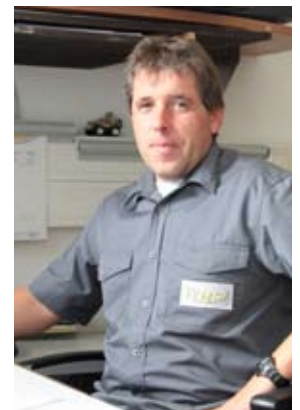
großgeschrieben. Als kleines, überschaubares Unternehmen wird das Handeln jedes Einzelnen sofort sichtbar. Daraus resultieren eine enorme Flexibilität und eine große Nähe zum Kunden. Wahrscheinlich ist das eines der Erfolgsrezepte von W.H.S.F. Nachfolgend ein Blick hinter die Kulissen – in die Tätigkeitsbereiche einiger Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

### Das Reich der Technik

Wenn die Techniker angefordert werden, dann brennt meistens der Hut. Für die W.H.S.F.-Mitarbeiter Raimund Neumann und Christian Herzog bedeutet das in der Regel: „Wenn wir in einen Kundenbetrieb kommen, dann wird der Unmut zuerst einmal bei uns abgeladen.“ Kein Wunder, ein Gerät fällt mitten im größten Geschäftsstress aus, die Gäste klagen, der Chef flucht, die Mitarbeiter verzweifeln. Erster Blitzableiter sind immer die Techniker. Neumann und Herzog bleiben aber gelassen: „Wir kennen das zur Genüge. 98 Prozent aller Fälle reparieren wir vor Ort und in den meisten Fällen stellt sich heraus, dass es sich um Anwendungsfehler handelt. Die Kunden werden dann ganz schnell wieder versöhnlich.“ Trotzdem genießen die gelernten Elektriker ihren Beruf: „Weil man immer neue Menschen kennenlernt, sich an anderen Orten befindet und am Ende immer eine gelungene Lösung steht.“ Von Montage über Service bis hin zur Reparatur ist jeder für alles zuständig. Vom Geschirrspüler bis zur Grillplatte, Induktion und Kombidämpfer bis zum Fleischwolf ist den Rettern in der Not kein Gerät fremd.



Christian Herzog



Raimund Neumann

Stolz darauf, in diesem Team mitzuwirken, ist auch Markus Jungwirth. Nachdem der 18-Jährige die Lehre zum Großhandelskaufmann bei W.H.S.F. abschloss, begann der Junior nun bei Neumann und Herzog die Lehre zum Mechatroniker. Auch ihn faszinieren einerseits die Abwechslung der Tätigkeit und andererseits die technische Herausforderung. „Früher bin ich öfters aushelfen mitgefahren. Bis ich plötzlich merkte, wie interessant diese verschiedenen Aufgaben bei den Kunden sind.“ Mit dem Berufsbild des Mechatronikers deckt W.H.S.F. nun auch die immer anspruchsvoller werdenden Anwendungen in der modernen Großküchentechnik perfekt ab. 2011 ist Jungwirth ausgelernt und findet bereits jetzt ein hochspannendes Betätigungsfeld bei seinem Lehrherren vor.



Markus Jungwirth





### Herrin über 14.200 Artikel

Eine Herrscherin der besonderen Art ist Katrin Herzog. Ihre Macht-fülle bezieht die 23-Jährige aus der Verantwortung für alle Artikel, die sich im W.H.S.F.-Sortiment befinden. Und das sind nicht weniger als 14.200. Sie reichen vom bereits erwähnten Schöpfer bis zur Großküche oder vom Passiertuch bis zur Feinlochscheibe eines Industriefleischwolfs. Herzog weiß nicht nur alles, sie katalogisiert alle 14.000 Artikel auf akribische Weise online, damit sie im künftigen Web-Shop von W.H.S.F. für die Kunden praktisch per Mausclick zur Verfügung stehen. Hierzu wurde ein eigenes Programm angekauft. Um den Aufwand zu verdeutlichen: Pro Artikel bearbeitet Katrin Herzog 24 (!) Spalten. Vom Produktbild über Abmessungen bis hin zu Anschlusswerten, Ersatzteilen, Materialspezifikationen usw. weiß Herzog alles. Und sollte sie es einmal nicht wissen, dann weiß sie zumindest, wo man es findet.



Katrin Herzog

### Frauenpower

Gerade in jener Abteilung (von der Technik einmal abgesehen), die am ehesten als männliche Domäne angesehen wird, dominiert bei W.H.S.F. die Frauenpower. Lager und Logistik sind in den bewährten Händen von Roswitha Herzog (links im Bild) und Maria Mayrhofer. Die Damen sind nicht nur fix darin, wenn es um die Verschickung von Maschinen, Ersatzteilen und Bedarfsartikeln geht, sondern sie wissen vor allem auch, wo sich diese Artikel im Lager befinden. Somit sind die Damen aus dem Alltag des Unternehmens nicht wegzudenken.



Roswitha Herzog (l.) und Maria Mayrhofer

### Der Verkauf – drei Profis

Das Verkaufsteam von W.H.S.F. präsentiert sich als eingespielte Mannschaft, die sich nahezu blind versteht. Aufgeteilt in die Gebiete Ost und West betreuen Franz Loibichler (West) und Max Pfaffeneder (Ost) die Kunden aus Hotellerie, Gastronomie und Großküchen. Beide sind kampferprobte Profis, die in der Branche einen tollen Ruf genießen. Mit seinen 27 Jahren sollte man Loibichler nicht unterschätzen. Er ist zwölf Jahre im Unternehmen und schultert im Außendienst längst auch schon Großprojekte. Bei Patrick Mangelberger schließlich laufen die Außendienstfäden innerbetrieblich zusammen. Als Stürmer des SV Straßwalchen (1. Landesliga) ist Mangelberger nicht nur Tackling gewohnt, sondern ergänzt sich mit seinen Verkaufskollegen ideal.



Franz Loibichler, Patrick Mangelberger und Max Pfaffeneder



V.l.: Franz Widroither, Melanie Herzog (Lehrling zur Großhandelskauffrau), Franz Loibichler, Erwin Neumayr (Leiter Logistik und Auftragsbearbeitung), Katrin Herzog, Max Pfaffeneder, Gerlinde Asen (Assistentin der Geschäftsleitung und Buchhaltung) und Patrick Mangelberger.

# W.H.S.F. – 20 Jahre im Dienste zufriedener und erfolgreicher Kunden



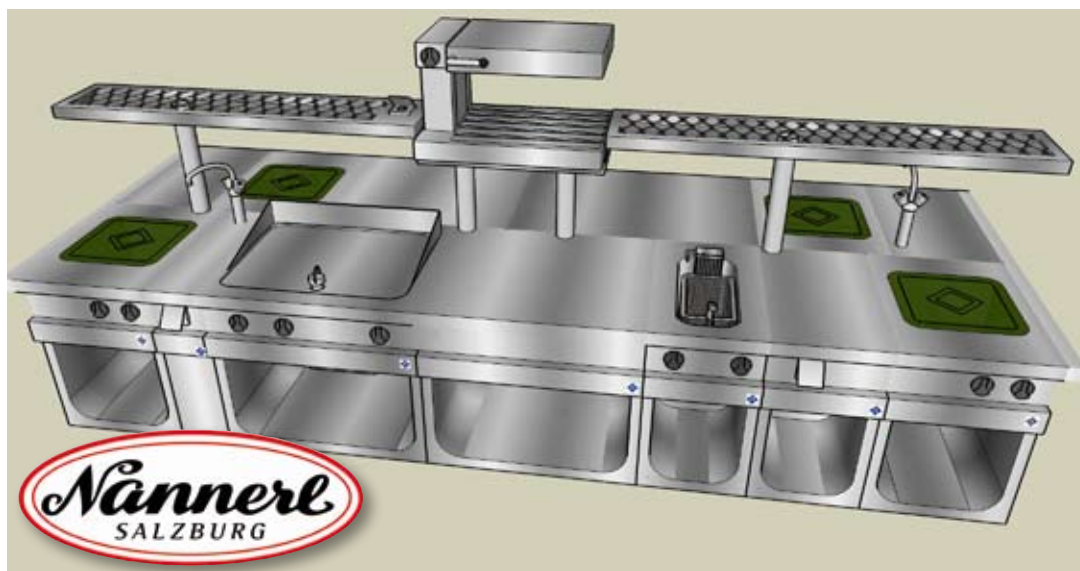
**Seit neun Jahren** betreiben Helmut und Nicole Schinwald die Gastronomie im elitären Golfclub Gut Altentann in Henndorf bei Salzburg. Alleine diese Zeitspanne sagt schon sehr viel über die Kontinuität aus, was in der Golfgastronomie keinesfalls auf der Tagesordnung steht. Dass dieses Engagement von Qualität getragen ist, liegt auf der Hand. Der exklusive Jack Nicklaus-Golfkurs genießt international den besten Ruf und nicht nur während der Festspielzeit tummeln sich zahlreiche Prominente auf den Fairways dieser wunderschönen Golfanlage. Helmut und Nicole Schinwald verstehen es dabei im perfekten Zusammenspiel von Küche und Service, ihre Gäste auf höchstem Niveau zu verwöhnen. Wobei das die berühmte österreichische Hausmannskost keineswegs ausschließt. Der Küchenchef vertraut seit Anbeginn auf die Dienste aus dem Hause W.H.S.F. Und nicht nur das: Helmut Schinwald wurde sogar von Kochgeräte-Hersteller MKN als Schaukoch für diverse Gastronomie-messen engagiert. Bei diesen Terminen teilt er sich den Herd mit niemand Geringerem als Meisterkoch Alfons Schuhbeck.

## Das jüngste Referenzprojekt

mit größerem Ausmaß betrifft den Salzburger Nahrungsmittel- und Spirituosen spezialisten „Nannerl“. Anfang dieses Jahres lud Nannerl-Geschäftsführer Walter Markitz zum Spatenstich des Firmenneubaus in der Flachgauer Gemeinde Anthering.

Und rund ein Jahr später, also im Frühjahr 2010, wird Nannerl von der Stadt Salzburg in das neue Firmengebäude übersiedeln. Nannerl produziert und vertreibt seine Nahrungsmittel, Liköre und Erfrischungsgetränkekonzentrate in der Gastronomie sowie in der Allgemeinverpflegung in Österreich. Die zahlreichen Kunden in Österreich schätzen die Qualitätsprodukte aus dem Hause Nannerl.

Daneben arbeitet Nannerl aber auch mit Importeuren in der ganzen Welt und exportiert seine Produkte in ca. 35 Länder. Nannerls Suppen und Saucen überzeugen durch höchste Qualität und einem breiten Angebot an unterschiedlichen Sorten. Die Produkte halten jedem Vergleich mit frisch zubereiteten oder selbst gemachten Suppen und Saucen stand. Zudem gibt es Produkte, frei von Hauptallergenen, glutenfrei sowie ebenso im Sortiment: Bioprodukte. Nannerls Spirituosen bieten eine breite Palette an unterschiedlichen Füllungen und Glasformen, wobei die Geigenflaschen sowie die Früchte in Alkohol – gefüllt mit erlesenen Likören oder Schnäpsen – wohl eine der berühmtesten Botschafter von Salzburg und Österreich sind. Im neuen Firmengebäude zeichnet W.H.S.F. in Zusammenarbeit mit MKN für die neue Schauküche verantwortlich. Der repräsentative Herdblock funktioniert mit modernsten Garmethoden. Das Prachtstück wird auch auf der Salzburger „Alles für den Gast“ ausgestellt. Denn mit dem Neubau läutet Nannerl auch eine neue Ära der Kundenbindung ein. So werden künftig eigene Kochschulungen angeboten werden. Und nicht zuletzt dient die Küche als Forschungslabor für die Entwicklungsabteilung bei Nannerl.



## IMPRESSUM:

**Herausgeber:** Wilhelm Hofmann, W.H.S.F. Warenhandels-GesmbH, Hüttened 23, 5204 Straßwalchen  
**Verleger:** Manstein Zeitschriftenverlag, HGV PRAXIS, Schranngasse 2/3, 5027 Salzburg  
**Projektteam:** Franz Widroither, Elisabeth M. Zillner, Mag. (FH) Axel Schimmel  
**Redaktion, Bilder:** Mag. (FH) Axel Schimmel  
**Layout:** www.manfredfuerst.at



**Für manche vielleicht überraschend,** aber auch der bekannte Film- und TV-Regisseur Reinhard Schwabenitzky („Ein echter Wiener geht nicht unter“) und seine Gattin, die Schauspielerin Elfie Eschke, zählen seit Jahren zu zufriedenen Kunden von W.H.S.F. Der Regisseur übernahm – quasi im Nebenberuf – von seiner Mutter den Salzburger Traditionsbetrieb „Itzlinger Hof“. Diese gelungene Mischung aus Stadthotel und Restaurant ist in der Festspielstadt längst zu einer lieb gewordenen Institution geworden. Hier bekommt man noch ein richtiges Gulasch oder überbackene Schinkenfleckerl serviert. Das kulinarische Herz ist stark an der klassischen Wiener Küche orientiert, bietet aber regionale Salzburger Schmankerln genauso an. Es ist eigentlich verwunderlich, weshalb dieser eingesessene Betrieb noch nicht längst zum beliebten Drehort seines Besitzers für eine typische Schwabenitzky-Serie geworden ist.

**Zu einer der spannendsten** kulinarischen Neuentdeckungen zählt der „Kirchenwirt“ in Straßwalchen. Norbert Ottinger, Küchenchef und Patron, hat sich mit seiner Familie dort sesshaft gemacht und ein nagelneues Wirtshaus gebaut. Der ansässige Pfarrer hat tatkräftig mitgewirkt und seinen Segen dazu gegeben, dass das Wirtshaus auf Kirchengrund errichtet wird. Weil zu einer Kirche eben der entsprechende Wirt gehört, könnte man sinngemäß sagen. Ottinger, der als Ischl-Absolvent reich an gastronomischer Erfahrung ist, hat sich in den vergangenen Jahren eine große Fangemeinde eingekocht. Zuletzt war er am Irrsee tätig und wurde auch mit einer Gault Millau-Haube ausgezeichnet. In seiner neuen Heimstätte in Straßwalchen legt der Meisterkoch mit seiner neuen W.H.S.F.-Küche nun vollkommen ungehindert los. Von diesem Betrieb wird man in Zukunft noch viel hören. Aber nicht nur kulinarisch. Denn als klassischer Familienbetrieb kümmert sich Gattin Monika liebevoll um die Gäste, somit kann die Einkehr beim Kirchenwirt in Straßwalchen zum rundum gelungenen Erlebnis werden.



**Dass W.H.S.F.** auch internationale Herausforderungen nicht scheut, beweisen diese zwei Bilder. Auf der Ferieninsel Gran Canaria statteten die Flachgauer die Privatvilla eines deutschen Industriellen mit einer professionellen Gewerbeküche aus. Diese wurde notwendig, da in dem Anwesen nicht weniger als 60 Gästeunterkünfte zur Verfügung stehen. So entstand



nördlich von Mas Palomas in wenigen Monaten ein tolles Referenzprojekt. W.H.S.F.-Boss Willi Hofmann flog zum Maßnehmen auf die Insel, und bereits bei der zweiten Anreise hatte der Unternehmer vier Techniker sowie drei Vierzig-Zoll-Container mit im Gepäck. Und wie schön zu sehen, ist sich der Chef nicht zu schade, selbst mit anzupacken.

# W.H.S.F. dankt seinen Partnern!

**Mixer in allen Größen**  
 www.dynamixmischer.de  
 Wir sorgen für Wirbel - in jeder Küche und für jede Menge!  
 Mixen • Pürieren  
 Rühren • Emulgieren

**Jetzt neu! Der kleinste Profimixer der Welt!**

Stufenlose Drehzahlregulierung

**DynamiX**

Federleicht!  
 Nur 990 Gramm!

Mixstab abnehmbar

**Dynamic**

winterhalter

**RAGUS**

**SIRMAN**

**LACOR**

**LILIEN AUSTRIA**

**LIEBHERR**  
 Mehr Freude an der Frische

**VISSMANN**

**BLANCO**

**Vikan**  
 PROFESSIONAL CLEANING SOLUTIONS

**GRAM**

**WESSAMAT**  
 perfectfeel

**FÜR COOLE DRINKS NACH MAß - COCKTAIL-STATION „FLORIDA“**

**HAGOLA**

Messeaktion: 20 Jahre W.H.S.F. - 20% Rabatt

**W.H.S.F.**

- modulare Bauweise
- alles griffbereit in Ihrer Nähe
- in jede Theke integrierbar

Besuchen Sie uns!  
**ALLES FÜR DEN GAST**  
 in Salzburg 07. - 11.11.2009  
 Halle 08, Stand 209

EINFACH DAS BESTE

www.hagola.de

**DICK**  
 Traditionsmarke der Profis

Wir gratulieren W.H.S.F. zum 20-jährigen Jubiläum!

**Ihr Systemanbieter**  
 Schneiden, Schärfen, Schleifen

- Hochwertiger Messerstahl - lasergepulter Schneidwinkel
- Abrieb- und rutschfester, weicher Kunststoffgriff
- Ergonomische Griff-Form, perfekt im Volumen
- Einfach durchziehen - immer eine optimale Schneide
- Hoher Abtrag durch Schärfstäbe mit Spezialbeschichtung
- Schnelles und sicheres Arbeiten
- Einfache und sichere Handhabung
- Präzision und Sicherheit
- Widerstandsfähige Schleifmittel dank Diamanten und Hartkeramik

Messer · Werkzeuge · Wetzstähle · Schleifmaschinen  
 Friedr. Dick GmbH & Co. KG · Postfach 1173 · D-73777 Deizisau  
 mail@dick.de · www.dick.de

**Euroinox, Küchen die anziehen**  
 Von der Idee zur Verwirklichung: Standardlösungen, nach Mass und Sonderanfertigungen.

Euroinox bietet eine breite und vollständige Palette an Standardprodukten, die nach den Regeln der ästhetischen Einheitlichkeit, der Kombinierbarkeit, der Hygiene- und Sicherheitsniveau und der perfekten Integration zwischen neutralen, warmen und kalten Funktionen geplant wurden. 3 Höhen, 3 Tiefen und variable Längen je nach individuellen Bedürfnissen gestatten es, jeden kleinsten Raum einzuteilen und auszunutzen für die Vorbereitung Bereich.

**EUROINOX** STAINLESS STEEL APPLICATIONS

Euroinox S.r.l. Via Malgnani, 4  
 33089 - Villotta di Chions (PN) - Italia  
 Tel. +39 0434 630 443 - Fax +39 0434 630 496  
 www.euroinox.com - info@euroinox.com

**MKN**

**MKN gratuliert zu 20 Jahren W.H.S.F. und wünscht weiterhin viel Erfolg!**

www.mkn.at

**MKN** Master of Performance

**VOLKSBANK**  
 STRASSWALCHEN • FRIEDBURG • LENGAU  
 SCHNEEGATTERN • LOCHEN • NEUMARKT

Zufrieden,  
 zufriedener,  
**VOLKSBANK!**

Die Volksbank ist Nr. 1 in der Kundenzufriedenheit. Das renommierte Markt- und Meinungsforschungsinstitut GfK Austria bestätigt es durch eine österreichweite, repräsentative Umfrage unter 20.000 Bankkunden. Das eindeutige Ergebnis: Die Volksbank ist überlegener Gesamtsieger. Wir sagen DANKE! Denn erst wenn Sie zufrieden sind, sind wir es auch.

Volksbank. Mit V wie Flügel.

**W.H.S.F.**  
 Warenhandels GmbH

Besuchen Sie uns auf der Messe  
 Alles für den Gast in Salzburg!  
 Halle 8 • Stand 209