

Zanger

Großküchen- und Hygieneservice



PERSÖNLICH. KOMPETENT. ZUVERLÄSSIG.
Kundenservice steht bei uns an erster Stelle!



2 / Der Gastro-Großhandel



Ihr Spezialist für Hotel & Gastronomie

Die Wurzeln unseres Unternehmens reichen bis ins Jahr 1864, als die Ölmühle Zanger in Friesenheim ins Leben gerufen wurde. Heute bietet Ihnen die Zanger GmbH ein breit gefächertes Leistungsspektrum in den Bereichen Gastro-Großhandel, Hygienemanagement und Großküchentechnik. Ein vielseitiges Sortiment, hohe Qualitätsstandards und ein ebenso kompetenter wie persönlicher Service durch unseren Außendienst bilden die Basis der Kundenzufriedenheit.

GROSSHANDEL – ALLES RUND UM DIE KÜCHE

Bei Zanger erhalten Sie als Unternehmen der Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung alle Produkte aus einer Hand. Ob hochwertige Speiseöle, Servietten oder Reinigungsmittel: In unserem großen Sortiment werden Sie in jedem Fall fündig! Gern stehen Ihnen unsere Außendienstmitarbeiter mit Rat und Tat bei

der Wahl und Bestellung der Produkte zur Seite, denn Kundenservice nehmen wir persönlich. Wir arbeiten ausschließlich mit ausgesuchten Partnern zusammen, die unseren hohen Qualitätsanspruch teilen und durch ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugen.

LOGISTIK – WIR SIND SCHON FÜR SIE UNTERWEGS

Da wir über einen eigenen, modernen Fuhrpark verfügen, können wir alle Bestellungen im Großraum Baden, von Mannheim bis Lörrach, von der Rheinebene bis in den Hochschwarzwald, schnell und zuverlässig ausliefern. Und das schon ab einem geringen Bestellwert versandkostenfrei!





PRODUKTE FÜR DIE FEINE KÜCHE

- Hochwertige Speiseöle
- Premium Balsame
- Qualitäts-Essige
- Speisefette und Margarine
- Delikatess-Gurken
- Meerrettich
- Ketchup und Senf
- Preiselbeeren
- Speisesalz
- Schwarzwälder Edelbrände

RESTAURANT & GUEST SUPPLIES

- Geschirr und Besteck
- Servietten
- Sacchettos
- Tischläufer
- Tropfdeckchen
- Mitteldecken
- Kerzen und Zubehör
- Pfeffer- und Salzmühlen
- Tortenspitzen
- Hotel Guest Supplies

TAFEL- & KÜCHENGERÄTE, ZUBEHÖR

- Gastronorm-Behälter (GN-Behälter)
- Thermotransportboxen
- Isolierkannen
- Kochgeschirr
- Kochbesteck
- Spülkörbe
- Besteckkästen
- Kochmützen
- Vakuum- und Frischhaltebeutel
- Aluminium- und Frischhaltefolien





4 / Hygienemanagement



Vor allem in Gastronomie und Hotellerie, aber auch bei Pflegeeinrichtungen, Metzgereien und Bäckereien ist ein professionelles Hygienemanagement von größter Bedeutung. Wir sorgen dafür, dass Ihr Spülgut effizient gereinigt wird und in puncto Hygiene keine Wünsche offenbleiben.

Ob Geschirreiniger, Hygienepapier, Allzweckreiniger, Seife oder Toilettenpapier: Zanger ist Ihr Lieferpartner für jeden Bedarf. Sie erhalten alle Produkte als Systemlösung für die komplette Unterhaltsreinigung in Küche, Waschraum, Bad und Hotelzimmer.

Eine saubere Leistung



EINE AUFGABE FÜR DEN PROFI

Gern unterstützen wir Sie über die Lieferung unseres breit gefächerten Sortiments hinaus auch durch ein umfassendes Dienstleistungs- und Beratungsangebot. So organisieren wir Ihnen professionelle HACCP-Schulungen, erstellen Reinigungs- und Desinfektionspläne und entwickeln Konzepte für ein ganzheitliches Hygienemanagement.

Die Wirtschaftlichkeit und Sauberkeit stehen dabei immer im Mittelpunkt!

SIE HABEN FRAGEN ZU UNSEREM VIELSEITIGEN LEISTUNGSPORTFOLIO? DANN SPRECHEN SIE UNS AN. UNSERE AUSSENDIENSTMITARBEITER BERATEN SIE GERNE PERSÖNLICH! TELEFON: 07821 6643



„Ausgezeichnete
Beratung
von Experten mit
Weitsicht für einen starken
Mittelstand“

www.oth.de

Ihr Partner in Sachen Reinigungs- und Pflegemittel!



Scheck GmbH & Co. KG

Dornstadter Weg 21, 89081 Ulm / Jungingen

Tel.: 0731 / 140108 - 0 Fax: 0731 / 140108 - 21
Internet: www.scheck-ulm.de E-Mail: info@scheck-ulm.de



SAUBERKEIT & HYGIENE

- Geschirreiniger und Klarspüler
- Entkalker und Entstärker
- Umfeldhygiene und Desinfektion
- Waschmittel und Stärke
- Seifencreme
- falt- und Rollenhandtücher
- Putztuchrollen
- Spendersysteme aller Art
- Toilettenpapier

ENTSORGUNG, REINIGUNGSGERÄTE & HILFSMITTEL

- Abfallsäcke und Müllbeutel
- Altfett-Rücknahme
- Fensterwischer
- Bodenreinigungssysteme
- Reinigungsschwämme
- Putztücher
- Hygienebürsten
- Wasserschieber und Besen
- Einweghandschuhe

Sauberkeit und Hygiene



Experten gehen erst, wenn alles passt



Das haben wir für Sie:

- + Optimale Lösungen für Ihre Bedürfnisse
- + Hochwertige Produkte für die professionelle Geschirreinigung
- + Passgenaue Dosiertechnik
- + Hochwirksame Hygieneprodukte für den gesamten Küchenbereich

Das machen wir für Sie:

- + Individuelle Bestandsaufnahme
- + Mikrobiologische Untersuchungen
- + Einstellung von Produkten und Maschinen
- + Regelmäßige Servicebesuche



Bei uns geht Verkauf & Service Hand in Hand

Als autorisierter Partner von MEIKO und CONVOTHERM bieten wir Ihnen einen umfassenden Kundenservice von der Kaufberatung über die Garantieabwicklung bis zu schnellen Reparaturdiensten im Notfall. Auch für den Bereich Wasseraufbereitung sind Sie bei uns in besten Händen, denn wir sorgen dafür, dass an Ihre Geräte nur perfekt aufbereitetes Wasser gelangt.

Unabhängig davon, ob Sie einen festen Wartungsvertrag für Ihre Maschinen und Geräte mit uns abschließen oder uns bei Bedarf rufen: Wir sind zuverlässig und kompetent an Ihrer Seite, wenn Sie unsere Unterstützung benötigen.



CONVOTHERM
A Welbilt Brand

Convotherm Kombidämpfer

die keine Wünsche offen lassen

- Beste Garergebnisse
- Einfachste Bedienung
- Technologisch führend
- Betriebskostensenkung – auch der Umwelt zuliebe



Advancing Your Ambitions

www.convotherm.com

365 TAGE FÜR SIE IM EINSATZ

Damit in Ihrer Küche alles rundläuft, stehen unsere Servicetechniker täglich (7 Tage die Woche) für Sie bereit.

Unser ebenso erfahrenes wie schlagkräftiges Team kümmert sich darum, dass Ihre Geräte reibungslos laufen und im Fall der Fälle schnellstmöglich wieder repariert und instand gesetzt werden. Hierfür stehen gut ausgestattete Service-Fahrzeuge zur Verfügung, in denen alle notwendigen Werkzeuge und gängigen Ersatzteile vorhanden sind. Durch die regelmäßige Teilnahme an Schulungen von MEIKO und CONVOTHERM sind unsere Mitarbeiter immer auf dem neuesten Kenntnisstand der Technik.

MASCHINEN & GERÄTE

- MEIKO Spültechnik
- ETOL Dosiertechnik
- CONVOTHERM Kombidämpfer
- BARTSCHER Gesamt-Sortiment
- BRITA Wasseraufbereitung
- KINETICO Wasserenthärtung
- VAMA Vakuumiergeräte
- COLUMBUS Reinigungsgeräte
- DYNAMIC Küchengeräte
- RIEBER Gesamt-Sortiment
- PACOJET
- u. v. m.

SIE ERREICHEN UNSERE KOSTENLOSE SERVICE-HOTLINE TÄGLICH VON 8 BIS 16 UHR (7 TAGE DIE WOCHE): 0800-6643 000



Zanger

Großküchen- und Hygieneservice



Zanger Großküchen- und Hygieneservice GmbH

Kronenstraße 5

77948 Friesenheim

Telefon: 07821 - 6643

Telefax: 07821 - 63602

Service-Hotline: 0800-6643000

(kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)

E-Mail: info@zanger-gmbh.eu

www.zanger-gmbh.eu

