

60 Jahre Innovation: Hunkeler Gastro jubiliert – der Kunde profitiert

Erfahrung hat Zukunft – das beweist das Familienunternehmen Hunkeler Gastro AG mit seinem 60-jährigen Jubiläum. Mit Innovationen wie dem HULU-Besteckbehälter oder dem Flambi-Spiess hat sich das Unternehmen in der Gastrobranche einen Namen gemacht. Der Erfolg von Hunkeler Gastro

AG basiert auf einem ausgesuchten Vollsortiment, das stets auf die Bedürfnisse der preisbewussten Kundschaft ausgerichtet ist. Ein hoher Qualitätsanspruch, ein prompter Service sowie eine hohe Lieferbereitschaft sind das Markenzeichen des Unternehmens.



Bruno (l.) und Mario Hunkeler.

Die Hunkeler Gastro AG kann mit Stolz auf eine lange Tradition zurückblicken. Bereits 1946 gründete Josef Hunkeler senior das Unternehmen in Luzern und etablierte es dank Ideenreichtum und Kundenorientierung rasch am Markt. Unterdessen führt die 2. und 3. Generation aus der Luzerner Unternehmerfamilie den Betrieb. Sie beliefert Grossverteiler, Hotels, Restaurants, Verpflegungsbetriebe, Take-aways etc. Neben der hohen Kundentreue zeugt auch das kontinuierliche Wachstum vom Erfolg der Firma. Die Belegschaft hat sich innerhalb von 7 Jahren verdoppelt.



**Der Klassiker:
HULU
Besteck-
behälter.**

**Besuchen Sie uns vom
24. – 28. September an
der ZAGG – ein Wettbe-
werb mit attraktiven
Preisen wartet auf Sie!**

Immer am Puls der Branche

Wann immer die Firmeneigentümer die Möglichkeit sahen, mit innovativen Produkten ihren Kunden die Arbeit zu erleichtern, schritten sie zur Tat: Der 1967 eingeführte und weltweit erfolgreiche HULU-Besteckbehälter begeistert noch heute mit seinem hohen Nutzwert. Laufend kommen neue Innovationen hinzu. So wird an der ZAGG 2006 der praktische Tellerstapler Magic-Saver vorgestellt.

Durch den direkten Kundenkontakt der Besitzer an der Verkaufsfond und laufende Präsenz an internationalen Fachmessen ist das eingespielte Hunkeler-Team stets im Bilde, was die Gastrobranche gerade benötigt. Neben den massgeschneiderten Eigenproduktionen werden Profi-Artikel aus über 22 Ländern importiert. Die Qualität der Produkte wird weit über die Landesgrenzen hinaus geschätzt: So belieferte die Hunkeler Gastro AG die Olympiaden in München/Moskau und versorgt weltweit namhafte Grosskunden.

Was das Gastroherz begehrt

Hochwertige Produkte mit überzeugendem Preis-Leistungs-Verhältnis, ausgebildete Fachkräfte im Innen- und Aussendienst sowie ein rascher und zuverlässiger Lieferservice bilden die Erfolgsbasis des Unter-

nehmens. Hinzu kommt ein Sortiment von über 13'000 Artikeln – von Profis für Profis. Hier kommt wirklich alles aus einer Hand: von Papierwaren über Service-Artikel bis hin zu professionellen Küchengeräten. Die Kunden schätzen diese Sortimentsbreite sehr, entfallen doch zeitaufwändige Mehrfachbestellungen und entsprechend hohe Versandkosten. Für Stammkunden gehts noch ein-



**Die Neuheit:
Tellerstapler
Magic-Saver.**

lassen: Im Jubiläumswahl werden 60 Artikel aus dem aktuellen Katalog mit bis zu 60% Rabatt angeboten – als Dankeschön an treue Kunden und solche, die es werden möchten. Es lohnt sich also doppelt, den neuen 290 Seiten starken Fachkatalog zu bestellen: das A-Z der Gastronomie, vom renommierten Gastro-Spezialisten aus Luzern.



**Das
Erfolgsmodell:
Flambi-Spiess.**

facher: Sie erhalten eine Sonderliste mit den in der Vergangenheit meist geordneten Produkten. Dank des grossen Warenlagers sind die meisten Artikel sofort lieferbar.

Einmalige Jubiläums-Promotion

60 Jahre Marktpräsenz ist zweifellos ein guter Grund zum Feiern, und so hat sich die Hunkeler Gastro AG etwas einfallen

hunkeler gastro

Weitere Infos erhalten Sie bei:

Hunkeler Gastro AG
A-Z für die Gastronomie
Grimselweg 5, CH-6002 Luzern
Tel. 041 368 91 91
info@hunkeler-gastro.ch
www.hunkeler-gastro.ch

**Bestellen Sie noch heute
unseren Fachkatalog!**