



GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

IHRE IDEE – UNSER KNOW-HOW

KONZEPT, PLANUNG, UMSETZUNG: ALLES AUS
EINER HAND FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE.

 **HINSCH** Gastrowelt

Verständnis fürs Ganze – Liebe zum Detail.

80 JAHRE ERFAHRUNG – MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN AUS EINER HAND.



Wir erstellen für Sie hochwertige Gastronomie-Einrichtungen, die exakt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind. Von der Inneneinrichtung über den kompetenten Einbau Ihrer technischen Anlagen bis hin zu kompletten Küchen. Wir bieten Ihnen persönlichen Rundum-Service, der weit über das Übliche hinausgeht. Denn wir liefern nicht nur „Möbel und Tresen“, sondern sehen das Gesamtkonzept. Dazu gehören ein ausgeklügelter Materialmix, stimmige Farbkombinationen und Beleuchtungskonzepte. Und das alles aus einer Hand. Moderne emotionale Erlebnisgastronomie geht natürlich stets mit hoher Funktionalität hinter den Kulissen einher. Mit intelligent geplanten Einrichtungen erhöhen wir gemeinsam Ihre Effizienz – und damit Ihren Erfolg.

Profitieren Sie von unserer umfangreichen Planungserfahrung im modernen Gastgewerbe und dem Wissen um die neuesten Techniken und Technologien.

Herzlichst



Ihr Lutz Hinsche
Geschäftsführer

Und was können wir für Sie tun?

Ihr persönlicher Ansprechpartner:



Vom Entwurf zur Realität – alles aus einer Hand

RUNDUM GUT BETREUT

VOM KONZEPT ZUM LAUFENDEN BETRIEB.

Von der Planung bis zur Ausführung bieten wir Ihnen unseren Service aus einer Hand. Natürlich beraten wir Sie bei der Realisierung und Betreuung Ihres Projektes auch zu gesetzlichen Auflagen wie z.B. Hygienebestimmungen oder Arbeitsstättenverordnung.

Praktische Überlegungen wie etwa optimierte Arbeitsabläufe planen wir von vornherein mit ein und ersparen Ihnen so später viel Zeit, Geld und Nerven.

Verlassen Sie sich auf unsere über 80-jährige Erfahrung!





Londoner Stil in der Hamburger Speicherstadt

Individuelle Gastronomie/Restaurant

ZUM ERLEBEN: UNSERE ARBEIT FÜR DAS RESTAURANT SCHÖNES LEBEN.

Einzelhandel plus Restaurant plus Event Location – das war der Wunsch und für uns eine Herausforderung der besonderen Art. Das Ergebnis ist das „Schönes Leben“ im Herzen der Speicherstadt in Hamburg.

Inspiziert durch Londoner Gastroideen entwickelten wir ein gastronomisches Konzept, das in seiner Art wohl in Hamburg absolut einzigartig ist.



Bereits im Entwurf wird die Idee vorstellbar



Frau Stacklies,
Inhaberin „Schönes Leben“

„Zu Beginn wussten wir nicht, wie unsere Idee bei den Hamburgern ankommt. Durch das Konzept von Hinsche nahm die Idee Formen an – und der Erfolg zeigt, dass wir genau den richtigen Partner gewählt haben.“

△ Einzigartiges Ambiente

▽ Offene Küche – Hingucker für die Gäste



Weitere Referenzen Gastronomie-Einrichtungen:



Feingefühl, Westerstede



Roundabout, Montabaur



Aroma, Oldenburg

Individuelle Gastronomie/Bistro

ZUM GENIESSSEN: UNSERE ARBEIT FÜR KAMP'S BISTRO LOUNGE BAR.

Der alte SB-Bereich war nicht mehr zeitgemäß und das Saisongeschäft sollte einem Ganzjahreskonzept weichen. Und: Natürlich sollte das Bistro auch, neben den Cuxhavenern, die erste Adresse für die Gäste des eigenen Hotels sein.

Mit diesen Basisangaben entwickelten wir gemeinsam ein neues, richtungweisendes Konzept für Cuxhaven, das auch in Zukunft Bestand hat. Kurz ein Ambiente mit Langlebigkeitsfaktor. Dieses Ambiente zieht sich nicht nur vom neu gestalteten Eingangsbereich bis hin zu den Außenplätzen, sondern zieht auch eine neue Klientel an. Und sorgt so natürlich auch für mehr Umsatz. Kurz gesagt: Ziel erfüllt.



HINSCHKE Gastrowelt
Verständnis fürs Ganze – Liebe zum Detail.

Schon zu Beginn der Planung stand langlebiges Design auf der Prioritätenliste

▽ Modernes und offenes Ambiente



Herr Kamp, Inhaber
„Kamp's Bistro Lounge“

„Die Umsetzung unserer Wünsche in Verbindung mit den kreativen Ideen des Hauses Hinsche ließ ein ansprechendes Bistro für hohe Ansprüche entstehen. Die professionelle Beratung vor Ort schätzten wir während der gesamten Bauphase.“





Weitere Referenzen Gastronomie-Einrichtungen:



Artischocke, Oldenburg



Café Rouge, Hamburg



Lenny Soccio Center, Hannover



Perfekte Kombination: Rustikales trifft auf moderne Akzente

Systemgastronomie

ZUM TRÄUMEN: UNSERE ARBEIT FÜR CAFE & BAR CELONA FINCA.

Raus aus der Stadt. So hieß die Devise unseres langjährigen Kunden Cafe & Bar Celona Finca – ein Gastronomie-Systemer, der normalerweise ausschließlich innerstädtische Zentrumsanlagen bevorzugt.

Zusammen entstanden ist eine Einrichtungsidee, die auf einer Fläche von 500 qm zeitlose Rustikalität mit modernen Akzenten kombiniert. Highlight ist die offene Küche, so dass die Gäste „Kochen live“ erleben. Mit ein wenig Stolz können wir sagen, dass die – bereits im Budgetplan – hochgeschraubten Umsatzerwartungen mit dem Konzept weit übertroffen wurden.



Herr Hoyer, Inhaber
„Cafe & Bar Celona Finca“

„Der Schritt raus aus der City war für uns ein echter Erfolg. Ein Erfolg, den wir zu großen Teilen dem umfassenden Konzept und der Kompetenz von Hinsche zu verdanken haben.“

GENUSS PUR: UNSERE ARBEIT FÜR DAS BESTIAL.

Einfach zum Genießen – das Bestial begeistert mit warmer Atmosphäre und innovativer Küche.



△ Bestial: elegant mit warmer Atmosphäre

▽ Gekannt in Szene gesetzt – der Tresen

Weitere Referenzen Systemgastronomie- Einrichtungen:



Cafe del Sol, bundesweit



McDonald's, Oldenburg



Yogurt Tree, Hamburg



Hotellerie

ZUM VERWÖHNEN: UNSERE ARBEIT FÜR DAS STRANDHOTEL FISCHLAND, DIERHAGEN.

Das seit vielen Jahren bestehende 4-Sterne-Superior-Strandhotel Fischland ist im Winter 2008 komplett renoviert und erweitert worden. Unsere Herausforderung war der Faktor Zeit. In nur vierwöchiger Schließzeit wurden die kompletten gastronomischen Bereiche, das A-la-Carte-Restaurant, das Hotelrestaurant und das Bistro neu eingerichtet. Auch den Bestand in die Erweiterung zu integrieren und den Rezeptions- wie Informationsbereich zu optimieren wurde in dieser Zeit gemeistert.

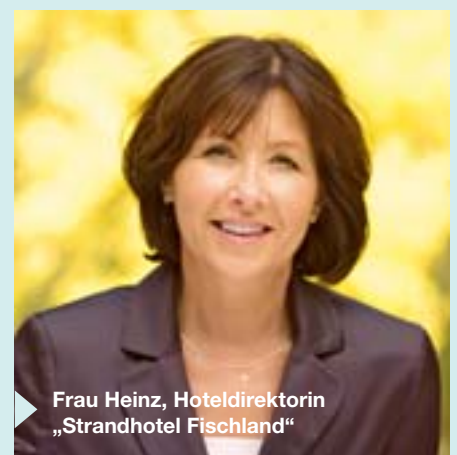
Blieben noch der Wellnessbereich und der Behandlungsraum. Die Einrichtung hier: funktional, aber in anspruchsvollem Design. Das Ergebnis: Nach 4 Wochen erstrahlte

das familienfreundliche Wohlfühlhotel Fischland in Dierhagen in neuem Glanz.



Gelungene Umbau- und Renovierungsarbeiten beginnen mit einem kreativen Plan

Sonnendurchfluteter Tresen- und Essbereich



Frau Heinz, Hoteldirektorin
„Strandhotel Fischland“

„Was das Team von Hinsche in der Zeit auf die Beine gestellt hat, das verdient meinen Respekt. Falls wir noch weitere Umbauten planen, wissen wir, wen wir dafür ansprechen.“



Weitere Referenzen Hotel-Einrichtungen:



▶ Meersinn, Binz



▶ Hotel am Markt, Nordenham



▶ Hotel Pollmeyer, Friesoythe

△ Frischer Wind für das Sonnendeck auf dem Hotel

▽ Neuer Stil – neue Atmosphäre



Unser Leistungsangebot im Überblick:



EINRICHTUNG

Alles, nur nicht von der Stange:
Individuelle Einrichtungen, die exakt auf die Bedürfnisse und Ansprüche zugeschnitten sind.



GROSSKÜCHEN

Planung, Maßfertigung, Service:
Wir konzeptionieren Ihre Küche von Anfang an. Und das natürlich unter Einsatz der modernsten Geräte- und Kühltechnologien.



GASTRORENT

Mietservice für Ihre Veranstaltung:
Wir vermieten Ihnen sämtliches Gastroequipment z. B. für Familienfeste, Betriebsfeiern oder Messen.



GASTROBAU

Kreative Einrichtungen nach Maß:
Die Fachschlerei für den gesamten Innenausbau von Gaststätten, Cafés und Hotelbetrieben.

HINSCHE & Glashaus Gastrowelt GmbH
Wilhelmshavener Heerstraße 65
D-26125 Oldenburg
Telefon: +49 441 9355-0
Telefax: +49 441 9355-111
E-Mail: info@hinsche-gastrowelt.de

HINSCHE & Glashaus Gastrowelt GmbH
Schnackenburgallee 21
D-22525 Hamburg
Telefon: +49 40 85302-0
Telefax: +49 40 85302-111
E-Mail: info@hinsche-gastrowelt.de

www.gastrowelt.de

 **HINSCHE Gastrowelt**

Verständnis fürs Ganze – Liebe zum Detail.