

Neu im Programm der Hauser Gastro AG:

Multifunktionale Gargeräte für müheloses Kochen. Neu führen wir diverse Kippkochgeräte inklusive deren Zubehör. Für Fragen zu Ihrem idealen Kochhelfer steht Ihnen unser kompetentes Verkaufsteam gerne zur Verfügung.

Funktionen:

Intensives und sanftes Kochen, Braten, Frittieren, Schmoren, Niedertemperaturgaren, Grillen, Rösten, Anbraten, Konfieren, Sous-Vide Garen.
Temperaturbereich: 30 °C–250 °C.
Alles in einem Gerät!



Diverse Ausführungen und Grössen erhältlich. Auch Zubehör wie elektrische Hebewagen (Batteriebetrieben), Ölfiltrierwagen, Transportiergestellwagen für Frittier- und Kochkörbe, die Kochkörbe an sich und vieles mehr können wir Ihnen gerne liefern.



Die ersten Sonnenstrahlen nach dem Winter sind wie ein Lächeln, sie wärmen Herz und Seele.

Monika Minder



Zwar viel zu früh, und doch freudig erwartet, erreichen uns die ersten Frühlingsstrahlen. Die ersten Schneeglöcklein beginnen im Flachland zu blühen während in den Bergen die Skisaison auf Hochtouren läuft. Wir wünschen allen, wo auch immer Sie sich befinden, schöne Sonnenstunden und Wärme in Herz und Seele.

Ganz persönlich....

In dieser Rubrik stellen wir Ihnen in jedem Newsletter einen Mitarbeiter persönlich vor. In dieser Ausgabe soll es um Adrian Hauser gehen, den Junior und Werkstattchef der Firma Hauser Gastro AG. Seit über drei Jahren ist der gelernte Polymechaniker bereits im Familienbetrieb, und schloss vor zwei Jahren die Weiterbildung zum Techniker HF Unternehmensprozesse erfolgreich ab. Im Team ist er besonders für seine ruhige, humorvolle Art beliebt. Sein Aufgabengebiet umfasst das 3D-Zeichnen der Eigenproduktionen, die Planung der Werkstattabläufe und die Koordination zwischen Verkauf und Produktion.

Privat trifft man den Alfa-Fan beim Modellbau von FPV-Quadkoptern. Mit diesen fliegt er auch gerne durch diverse Parcours und Races.

