



FOSTER

Expert in koelen

De koeltechniek voor de keuken van Foster is al tientallen jaren een begrip in de Nederlandse horeca. Wij weten de weg in de keuken en kennen de valkuilen en kansen van de branche. Van grote keuken tot eenmanszaak en van sterrenkeuken tot mooie bistro hebben wij duurzame en slimme oplossingen op elke maat.

Wie klant wordt bij Foster krijgt meer dan de beste koelapparatuur. Die krijgt onze toewijding. Wij denken mee, innoveren, informeren, trainen en onderhouden. Wij voelen ons verantwoordelijk. De horeca kent geen negen tot vijf, een chef denkt niet in weekenden en geen kok begint over overuren en feestdagen. Een goede partner gaat mee in dat ritme. Daar handelt Foster naar, daar staan we voor klaar.

Omdat we geloven dat we anders nooit het juiste bedrijf kunnen zijn om onze klanten te ondersteunen. Een chef kan dus altijd rekenen op onze adviseurs, dealers en monteurs. Het niveau van onze dienstverlening is voor ons minstens zo belangrijk als de kwaliteit van onze koelingen. Wij leveren geen apparatuur, wij bieden een keuken rust, continuïteit en vertrouwen. Omdat wij ons verdiepen in onze klanten, in hun bedrijf, medewerkers, mogelijkheden en diensten. En natuurlijk omdat we gewoon ontzettend goed zijn in koelen en vriezen.

Waarom Foster?

Veelzijdig

Iedere keuken kent unieke talenten en beperkingen. Daarom bieden we mogelijkheden op iedere denkbare maat in ons design en in onze producten, service, garanties en financieringen. Onze apparatuur is veelzijdig, onze financiering flexibel. Omdat niet ieder bedrijf de ruimte, mankracht of financiële mogelijkheden heeft voor verschillende machines die maar één kunstje kunnen. Van slim koelen op de vierkante meter tot een riante open keuken vol design: wij hebben de kennis, oplossingen en producten die passen.

0% Geen rente

€ Geen aanbetaling, betaal in 12 gelijke termijnen

? Geen financiële verrassingen



Vernieuwend



Foster is dé specialist in koelen voor horecakeukens. Maar onze opdracht is veel breder. Dankzij jarenlange ervaring met het ontwikkelen en ontwerpen van producten en oplossingen voor de horeca weten wij als geen ander wat er speelt in professionele keukens. Daarom weten we dat we moeten luisteren voordat we doen. Meedenken voordat we uitwerken. We kijken op individueel niveau naar concept, keuken, kaart, brigade en chef. Maatwerk is geen modewoord, het is ons uitgangspunt bij alles wat we doen.

Betrouwbaar

Ons dealernetwerk is uitgebreid, onze monteurs zijn specialisten. Dat maakt Foster niet alleen een keurmerk voor kwaliteit, het is vooral een garantie voor stabiliteit, betrouwbaarheid en zekerheid. Onze apparatuur is bewezen stabiel en energiezuinig, dus duurzaam. Niet voor niets zijn we al jarenlang preferred supplier van grote internationale ketens. We beloven niet dat er nooit een storing in een apparaat zal zitten. Maar we beloven wel dat we direct in actie komen om de problemen van chefs en ondernemers op te lossen. Omdat we korte lijnen hebben met onze eigen fabrieken in Europa, zijn onze onderdelen vaak op voorraad en altijd snel leverbaar.

Onze gespecialiseerde monteurs doen de rest. En met ons merk Gamko hebben we ook de mogelijkheden in huis om de koeling van het bargedeelte te verzorgen. Dat betekent één partij voor al uw koelapparatuur, reparaties en onderhoud en één loket voor alle vragen.



Betrokken



Horeca draait om mensenwerk. Alles draait om de tevredenheid van de gast. Dus dat is ook onze business. Daarom zijn wij 24/7 bereikbaar voor onze klanten en beoordelen medewerkers met kennis van zaken alle storingen op urgentie. Alleen als chefs kunnen rekenen op ons luisterend oor, onze apparatuur en ondersteuning hebben zij hun handen vrij en hun focus helder om te doen waar ze goed in zijn: koken. Daarom werken bij Foster voornamelijk mensen met een achtergrond in de horeca.

Zij begrijpen hoe een keuken moet kunnen functioneren, kennen de stress van een koeling die uitvalt en voelen de pijn als een reparatie te lang uitblijft. De kwaliteit van de service en de continuïteit van de bedrijfsvoering staan direct onder druk door de krappe marges in tijd en geld. Wij helpen het werkritme van de keuken te bewaken en de ambitie van een bedrijf te ondersteunen. Daarom bieden wij garantie en service van het allerhoogste niveau.

Beperkte ruimte, onbeperkte koelmogelijkheden

Foster weet dat de basis voor koeling in iedere professionele keuken bestaat uit drie producten. Die moeten goed zijn en die moeten betrouwbaar zijn. Geen keuken draait zonder koelwerkbank en upright koelkast. En vanwege de eisen die HACCP stelt op het gebied van terugkoelen, behoort een blast chiller tegenwoordig ook tot de basisproducten van koeling in de professionele horeca.

Wij bieden meer dan 'alleen' slimme oplossingen op maat. Horecaondernemers die kiezen voor Foster krijgen niet alleen de beste en meest betrouwbare apparatuur. Zij krijgen advies over het totaalconcept van hun koeling. Onze garantie en service bieden rust. En dat leidt tot meer aandacht voor creativiteit en kwaliteit.



Upright koel- en vrieskasten

De basis van elk bedrijf. Iedere keuken die werkt met verse producten heeft behoefte aan voorraad. Onze koel- en vrieskasten zijn dankzij onze unieke +stayclear condensators onderhoudsarm. Dat maakt ze schoner, zuiniger én robuuster. Dankzij de condensor gaan ze langer mee!

Koelwerkbanken

Onze koelwerkbanken zijn verkrijgbaar in alle mogelijke soorten en maten. Van eenvoudig tot uitgebreid, met lades of juist met deuren. We bieden mogelijkheden op de vierkante meter voor kleinere bedrijven die toch groots willen werken én voor grotere keukens waar vele handen flexibel moeten kunnen samenwerken.

Blast chillers

Snel terugkoelen is essentieel als het erom gaat aan de voorschriften van HACCP te voldoen. Blast chillers zijn er in vele formaten waardoor het systeem flexibele en veelzijdige oplossingen biedt. Onze blast chillers bieden uitgebreide touchpad programma's zodat koelen en vriezen tot ieder gewenst niveau mogelijk is. Door de ruime keuze in afmetingen heeft Foster voor iedere keuken een passende oplossing om slim te koelen en vriezen.



Partner in **perfectie**

Dankzij jarenlange ervaring met het ontwikkelen en ontwerpen van producten en oplossingen voor de horeca weten wij als geen ander wat de behoeften zijn in professionele keukens. Deze restaurants kozen al naar volle tevredenheid voor de oplossingen en service van Foster:

Bilderberg Kasteel Vaalsbroek, Vaals

Krachtige koelingen voor een nóg krachtiger team

“De cijfers zijn goed en onze gasten zijn meer dan tevreden,” vertelt een enthousiaste Robert Levels, executive chef bij Bilderberg Kasteel Vaalsbroek. “Wat wil je nog meer?” Om aan die hoge kwaliteitsstandaard te blijven voldoen heeft Levels anderhalf jaar geleden een deel van de keuken volledig vernieuwd.

Krachtige kwaliteit

Over de leverancier van de koelingen hoefde Levels niet na te denken. “Alle Bilderberg-locaties werken met de producten van Foster, daarin blijven wij niet achter natuurlijk! De producten zijn kwalitatief zo krachtig. Foster is toonaangevend in dit segment. Na de plaatsing is er een Foster-specialist op bezoek geweest om alle apparatuur toe te lichten en sindsdien kan ik vooruit. Als ik vragen heb zijn ze makkelijk te bereiken, dus ik heb niks te klagen.” Dankzij Levels' topapparatuur kan hij focussen op hetgeen wat hij het allerbelangrijkste vindt: “Mijn gasten natuurlijk!”



Bistro T-Bone, Enter

Een vertrouwd gevoel in een vernieuwde zaak

Na een hevige brand in 2016 moest eigenaar Jan Roetgering, samen met zijn vrouw Truitje, hun familiebedrijf Bistro T-Bone in Enter volledig opnieuw opbouwen. Met het oog op een positieve toekomst wilde Roetgering na de brand een zo duurzaam mogelijke keuken bouwen. “Daarom ben ik op zoek gegaan naar een betrouwbare leverancier met apparatuur van de beste kwaliteit en mensen met wie ik een band kan opbouwen.”

Toekomstbestendig maatwerk

In samenwerking met Foster is de gehele keuken opnieuw bedacht, uitgetekend en ingericht. “In de loop der jaren zijn we van een klein bedrijfje uitgegroeid naar een restaurant met ruim 140 zitplaatsen. Daarvoor heb je een flinke keuken nodig.” Met het eindresultaat is Roetgering zeer tevreden. “Toekomstbestendig maatwerk! De keuken is prachtig en de samenwerking verliep soepel. Er is slechts een klein mankement geweest, maar dat was met één belletje geregeld. De monteur van Foster heeft het probleem direct opgelost. Daar kan ik op bouwen!”

Geïnteresseerd in wat Foster kan betekenen voor de indeling van jouw (nieuwe) keuken?

Neem contact op en maak vrijblijvend een afspraak met een Foster-adviseur bij jou in de buurt.

www.fosterrefrigerator.com +31 76 5087 500

