

Was zeichnet eine gute Planung aus?

- Eine optimale Integration der betrieblichen Gegebenheiten und Anforderungen?
- Eine Vorausschauende Funktionalität bis ins Detail?
- Eine stilsichere Gestaltung?



Eine sinnvolle Planung vereint alle diese Aspekte.

Deshalb geben wir zunächst immer der Gesamtsituation in Sachen Küche, Lagerräume, Logistik oder Kühlung auf den Grund. Damit unsere Ideen greifen und wir für Sie ein konsequent durchdachtes Umfeld schaffen, in dem es sich problemlos arbeiten lässt.



Nicht nur im Hintergrund muss alles stimmen. Besonders im direkten Kundenkontakt, am so genannten **Point of Sale**, ist ein erstklassiger Auftritt unerlässlich.

Perfektion und Individualität machen ein erstklassiges Produkt aus. Gemeinsam mit Tischlern, Steinmetzen und Architekten lösen wir fast jede Herausforderung.



Im Team bieten wir Ihnen alles aus einer Hand und bauen komplexe Buffetanlagen, komplette Theken und vieles mehr. Gerne entwickeln wir für Sie eigene Gestaltungsvorschläge, arbeiten aber auch mit Ihren Fachplanern zusammen.



Sie profitieren von einem hohen Maß an Fachkompetenz.

Wir lassen Ihre Vorstellungen und Pläne Wirklichkeit werden.

Von Profis für Profis:

- **Hotel- und Gaststätteneinrichtungen**
- **Cafeteria-Anlagen (free flow)**
- **Thekenanlagen für Bars und Cafés**
- **Mobile Theken (zum Beispiel Kaffeebars)**
- **Buffetanlagen für kalte und warme Speisen**
- **Betriebs-Einrichtungen aus Edelstahl**



www.bt-gastro.de

Weiter nächste Seite..



Unsere Leistungen im Überblick

Unsere Arbeitsfelder:

- Erstellung von Grundrissen
- Erstellung von Werkszeichnungen
- Erstellung von Installationsplänen für die Haustechnik
- Erstellung von Ansichten, Schnitten
- Erstellung von Präsentationen in 3D
- Erstellung von Leistungsverzeichnissen

- Grundlagenermittlung
- Vorplanung
- Entwurfsplanungen
- Genehmigungsplanungen
- Ausführungsplanungen
- Baubetreuung
- Abnahme
- Erstellung von Revisionsunterlagen

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen ersten kleinen Einblick in unser Arbeit ermöglichen, dass jedoch ein persönliches Gespräch nicht ersetzen kann.

Sprechen Sie uns an.

Ihre Ansprechpartner bei **B G T**

Jens Büchler

Geschäftsführer Büchler Gastro Technik
Telefon: 06404 / 3025

Stefan Wiener

Fachplanung / Projektleitung
Telefon: 06404 / 3025



www.bt-gastro.de

