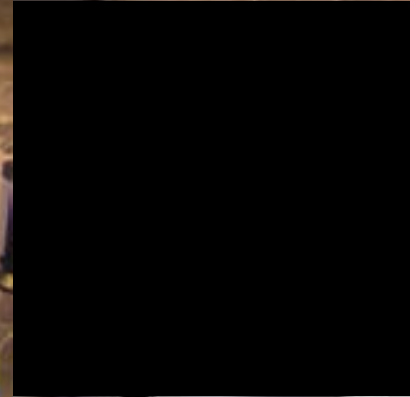


Groot geworden door *tevreden klanten.*

HAKVOORT
PROFESSIONAL

HORECA & GROOTKEUKENBENODIGDHEDEN





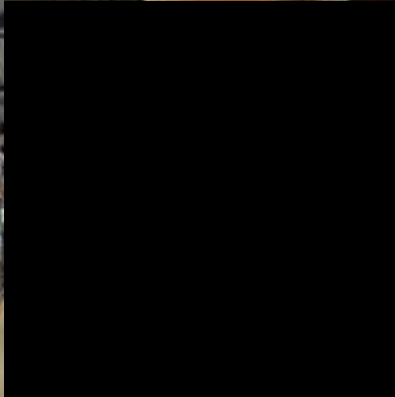
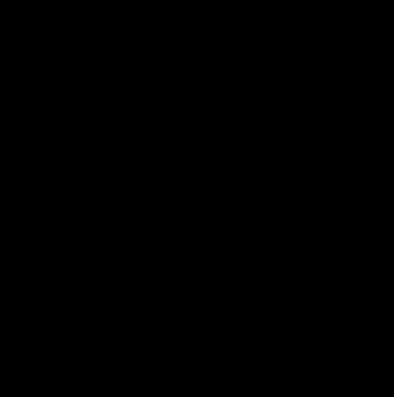
Welkom bij Hakvoort Professional

Als gedegen onderneming richten wij ons op kwaliteit en service en gaan wij alert om met de laatste ontwikkelingen binnen de horeca. Hakvoort Professional heeft duurzaam ondernemen hoog in het vaandel en werd als één van de eerste ondernemingen gekozen tot 'Meest Duurzame Onderneming van de provincie Flevoland'.

Waar u ook naar op zoek bent: in onze moderne showrooms kunt u zich vrijblijvend oriënteren en laten inspireren door het uitgebreide productengamma. Zodra u de wereld van Hakvoort Professional binnenstapt, ontdekt u de mogelijkheden voor een eigentijdse invulling van uw wensen. Onze adviseurs staan u hierin graag met raad en daad terzijde. Desgewenst komen zij ook naar u toe. Met alle aandacht voor u en uw organisatie werken onze adviseurs uw ideeën en wensen vakkundig uit tot een concreet plan. Zij openen voor u de deuren naar ondernemen met meer rendement. Juist daarin ligt onze prioriteit: een optimale dienstverlening en een tevreden klant.



Restaurant eigenaar, Egbert van der Heijden: "Wij zijn al jaren tevreden klant bij Hakvoort. Voor de aanschaf van kleinmateriaal tot aan de grotere investeringen en de bijbehorende service- en onderhoudscontracten."



Een ***indrukwekkend*** aanbod

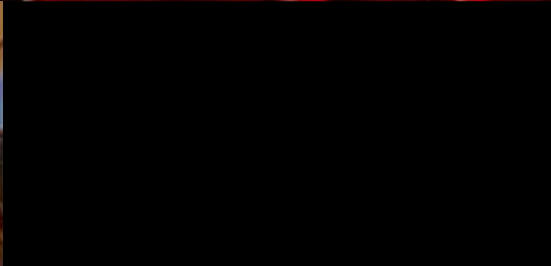
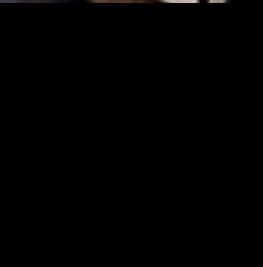
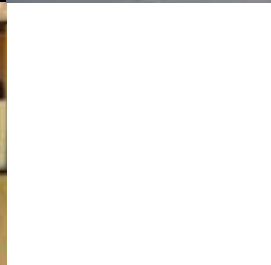
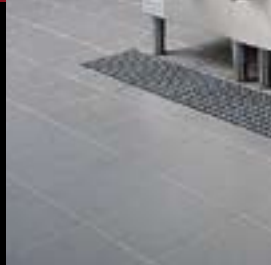
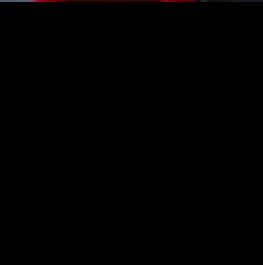
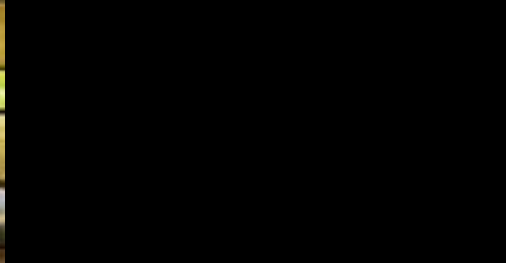
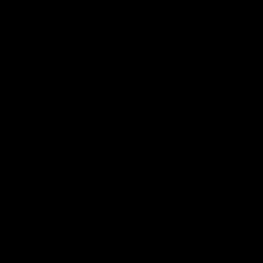
Facilitychef Richard Marsebroek:

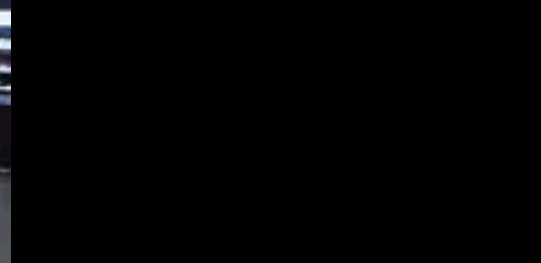
"Dankzij de adviseurs van Hakvoort Professional hebben diverse bereidingsprocessen in onze grootkeuken een enorme efficiëncyslag gemaakt"



Hakvoort Professional is voortdurend in beweging. Met onze zes vestigingen bekleden wij een sterke toonaangevende positie binnen Nederland. Onze showrooms behoren tot de grootste in haar soort met een grenzeloos en gevarieerd assortiment.

Vanzelfsprekend kunt u bij ons altijd rekenen op een uitstekende prijs/kwaliteit verhouding. Wij kopen groot in bij toonaangevende fabrikanten. Kunnen wij het nergens inkopen of is het niet standaard verkrijgbaar; dan ontwerpen en produceren wij het zelf. Alle benodigde knowhow en expertise hebben wij hiervoor in eigen huis. Op elke vraag en binnen elk budget bieden wij gegarandeerd een passende oplossing.





Persoonlijk en *gedegen advies*

Moderne kooklijnen, koffiesystemen, keukengereedschappen, tafelartikelen en meubilair. Bekijkt u gerust alle mogelijkheden. Bent u op zoek naar een fraai uitgiftebuffet, een spoeltafel of heeft u snel een nieuwe magnetron nodig? Onze adviseurs staan voor u klaar met gedegen advies. Of laat u verrassen door de diverse sfeermogelijkheden op onze meubelafdeling en ervaar wat stijl, decor en verlichting kunnen doen voor uw inrichting.



Cateraar Els Brunger:

"Na eerst als kok in de horeca te hebben gewerkt, ben ik drie jaar geleden mijn eigen cateringbedrijf gestart. De adviseurs van Hakvoort begrepen precies wat ik daarvoor nodig had. Ik had geen idee wat er allemaal bij kwam kijken."



Chef Evert Winters:

"De binding met mijn gasten is groot. Een goede inrichting van het restaurant en het zicht op onze open keuken is daarom van groot belang. Hakvoort Professional heeft dat goed begrepen."

Uw wensen verwoord...

Wij willen zo exact mogelijk weten waaraan de inrichting van uw restaurant of keuken nu en in de toekomst moet voldoen. Een persoonlijk gesprek is de eerste stap op weg naar een doordacht inrichtingsplan. De eerste ideeën in schetsfase worden uitgewerkt tot duidelijke digitale 3D-tekeningen vergezeld van een overzichtelijke offerte. Wij bieden u een moderne totaaloplossing met alle voorzieningen en de juiste productkeuze. Vanzelfsprekend wordt hierbij rekening



in een doordacht *inrichtingsplan*

gehouden met personeelsbezetting, de benodigde capaciteit, routing en de laatste eisen op het gebied van hygiëne, technologie en veiligheid. Inzicht geven in de mogelijkheden, de kosten en de kostenbesparende elementen per onderdeel zijn het uitgangspunt voor een verantwoorde keuze. Het concept voor een optimale bedrijfsvoering wordt eigenlijk een stukje haute cuisine: een staaltje op maat gesneden vakwerk uit eigen keuken.



Chef Cuisine Jef Cooren:

"De adviseurs van Hakvoort gaven diverse zinvolle besparingstips. Ook voor de juiste logistiek en advies op het gebied van de Arbo- en HACCP eisen konden wij bij hen terecht."



Efficiency in dienst van vakmanschap

Ook wanneer alle mogelijkheden en alternatieven zijn vertaald naar uw wensen en het plan klaar ligt voor uitvoering, houden wij de regie over de orderbegeleiding en de productie. Hakvoort Professional beschikt over een eigen roestvrijstaalfabriek met een modern computergestuurd machinepark. Maar ook al werken wij computergestuurd; in het hart van onze fabriek draait het om de mens. Ervaren vakmensen produceren hier fraai maatwerk en andere kwaliteitsproducten zoals frituurbakwanden, spoeltafels, afzuigkappen en self-service counters.

Doordat wij deze producties in eigen hand hebben, zijn wij niet afhankelijk van derden. Wij hechten immers evenveel belang aan kwaliteit, scherpe prijzen en levertijden als u zelf. Onze orderafdeling bewaakt het gehele logistieke traject van opdracht tot afwerking en oplevering. Wij willen onze klanten immers alleen op een plezierige manier verrassen.

Tim Chu: "Onze ruimteproblemen werden perfect opgelost door de maatwerk keuken van Hakvoort."





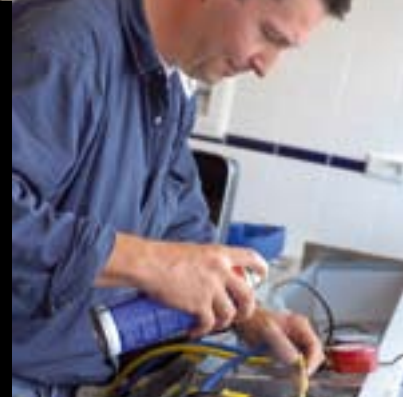
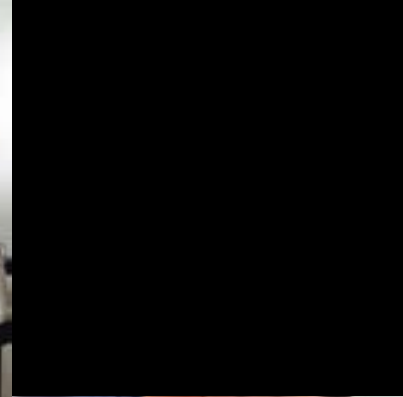
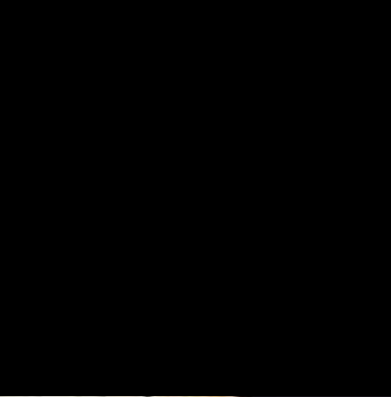
Dynamisch logistiek beleid

Van opdracht tot levering: wij houden graag controle over de logistieke afhandeling van een order. Ons voorraadbeheer is gekoppeld aan een interactief softwaresysteem waarmee wij het gehele traject van bestelling, opslag en aflevering nauwkeurig in de gaten kunnen houden.

Veel van onze apparatuur kunnen wij u rechtstreeks uit voorraad leveren. Het distributiecentrum in Emmeloord is één van de grootste in zijn soort en biedt onderdak aan duizenden producten die Hakvoort Professional grootschalig importeert. Inkoopvoordeel geven wij rechtstreeks door aan de klant, zodat onze prijzen aantrekkelijk blijven.

Daarnaast beschikken wij over een efficiënt onderdelenmagazijn. Meer dan 100.000 verschillende onderdelen liggen hier permanent op voorraad. Ook voor 'vreemde' apparatuur hebben wij meestal het juiste onderdeel voorhanden. U bestelt vandaag en binnen 24 uur heeft u het benodigde onderdeel in huis. Hakvoort Professional zorgt ervoor dat u snel weer verder kunt.





U kunt rekenen op onze **24/7 servicedienst**



Bij Hakvoort Professional draait alles om tevreden klanten. 'De klant is koning' krijgt bij ons gestalte doordat onze servicedienst 24 uur per dag, zeven dagen per week voor u klaar staat. In de horeca werkt vrijwel niemand van negen tot vijf. Een technische storing ontstaat dan ook altijd op de meest ongelegen momenten. Geen nood. U draait gewoon ons servicenummer.

Het kwaliteitsmanagement van Hakvoort Professional is ISO-gecertificeerd voor installatie, onderhoud en service. Met 43 monteurs vanuit zes locaties heeft Hakvoort Professional een uitstekende landelijke dekking. Wij bieden u daarom de zekerheid dat een eventuele storing snel en vakkundig wordt verholpen. Onze goed opgeleide monteurs zorgen er voor dat uw bedrijfsvoering niet in gevaar komt. De continuïteit binnen uw onderneming bepaalt immers ons bestaansrecht.





Uw **ervaren** en betrouwbare partner

De klant wordt steeds kritischer en stelt steeds hogere eisen aan producten en diensten. Wij zijn pas tevreden als ú dat bent. Gezien ons dynamisch investeringsbeleid, onze snelle groei en het feit dat onze klanten al jaren bij ons terugkomen, blijkt dat wij er keer op keer in slagen om hieraan te voldoen.

Overall in Nederland én daarbuiten treft u de projecten van Hakvoort Professional aan. Restaurants, bedrijfskantines, fast-food bedrijven, partycentra, bars of eetcounters. Wij realiseren diverse projecten, van groot tot klein. U heeft te maken met één aanspreekpunt voor het totale traject; één leverancier voor alles. Dat is wel zo efficiënt.

Komt u zich eens rustig oriënteren bij één van onze vestigingen. U kunt rekenen op een hartelijk ontvangst. Wenst u naar aanleiding van deze brochure meer informatie of heeft u belang bij een bezoek van een verkoopadviseur? Neemt u dan gerust contact op met de dichtsbijzijnde vestiging van Hakvoort Professional.



Chefkok Barend Jan Heemskerk:

"Prijs en kwaliteit zijn van belang, maar juist de service van Hakvoort Professional zorgt er voor dat wij al jaren een tevreden klant van hen zijn."



(Hoofdvestiging) Emmeloord

Ind. terrein Bedrijvenpark A6

Platinaweg 21, 8304 BL

☎ (0527) 635 635

info@hakpro.nl

Amsterdam

Ind. terrein Amstel Business Park

De Flinesstraat 20, 1099 CC

☎ (020) 665 64 28

amsterdam@hakpro.nl

Groningen

Ind. terrein Eemspoort

Verlengde Bremenweg 10 C, 9723 JV

☎ (050) 318 16 00

groningen@hakpro.nl

Rotterdam

Ind. terrein Spaanse Polder

Schuttevaerweg 13, 3044 BA

☎ (010) 750 27 50

rotterdam@hakpro.nl

Venlo

Ind. terrein Venlo 6337

Venrayseweg 44, 5928 NZ

☎ (077) 387 42 42

venlo@hakpro.nl

Vlissingen

Ind. terrein Vrijburg

Bedrijfsweg 9, 4387 PD

☎ (0118) 493 222

vlissingen@hakpro.nl



EMMELOORD



AMSTERDAM



GRONINGEN



ROTTERDAM



VENLO



VLISSINGEN

HAKVOORT
PROFESSIONAL

www.hakpro.nl