

BRØNNUM

INDHOLD

Velkommen	03
En tidslinje	05
Isenkram	06
Maskiner	12
Projektafdelingen	18
Referencer	20
Service	26
Lager	31
Brønnum Care	32
Energirigtige løsninger	33
Food Lab	34
Bestil online	36
Oluf Brønnums Fonds Talentpris	38

VELKOMMEN TIL OLUF BRØNNUM & CO

Siden 1874 har Oluf Brønnum & Co A/S specialiseret sig i køkkenudstyr. I dag er virksomheden en af Danmarks største og mest erfarne leverandører til hoteller, restauranter, barer, private- og offentlige kantiner og er fuldservice storkøkkenleverandør, som håndterer alt fra indretning til anretning.

Fra vores base i Herlev, hvor vi også har 750 m² stort showroom, beskæftiger vi mere end 150 medarbejdere, som står på spring for at servicere vores kunder i hele landet. Og med mere end 30.000 varenumre i sortiment dækker vi et bredt udvalg inden for porcelæn, glas, bestik, køkken- og serveringsartikler samt køkkenmaskiner.

Med et unikt kendskab til branchens mest anvendte køkkenmaskiner – det gælder alt inden for køl og frys, opvaskemaskiner og koge-, bage- og stegeudstyr m.m., rådgiver vi vores kunder om den optimale løsning, som passer præcis til deres specifikke behov.

Høj servicegrad og levering til tiden

Logistik er bindeleddet i vores forretning, og det tætte samarbejde mellem projekt-, salg- og serviceafdelingen sikrer en høj servicegrad med fokus på levering til rette tid, rette sted og i den rette kvalitet.

I vores projektafdeling beskæftiger vi over 30 branchespecialister, der har ansvaret for storkøkkenindretning, projektering, rådgivning, kapacitetsanalyse og økonomiberegninger.



CERTIFICERET

En miljøbevidst tankegang og strategi over en årrække har resulteret i, at vi har opnået ISO 14001:2015-certifikatet.

OLUF BRØNNUM & CO

- EN TIDSLINJE

1924

Anden generation

Oluf Brønnums sønner, Emil og Axel, overtager den stadig voksende virksomhed samtidig med, at der fejres 50 års jubilæum. Butikken udvides senere med filialer i Ordrup og Rungsted, Pot & Pande.

1874

Specialbutik for køkkenudstyr

Den foretagsomme Oluf Brønnum åbner Danmarks første specialbutik for køkkenudstyr til kunder fra nær og fjern.

1917

Holbergsgade

Butikken udvides med glas og porcelæn og flytter til større lokaler i ejendommen på hjørnet mellem Tordenskjoldsgade og Holbergsgade.

1950

Tredje generation

Kaj og Oluf Brønnum overtager stafetten fra forrige generation.

1979

Herlev

Brønnum vælger at fokusere på kun professionelle kunder og afvikler derfor alle detailbutikker. Virksomheden samles på nuværende adresse i Herlev. Ejendommen er gennem årene løbende blevet udvidet.

1975

Projektafdeling

Brønnum sætter samspillet mellem bygherre og leverandør på formel og opbygger en moderne projektafdeling med arkitekter, ingeniører og bygningskonstruktører m.fl. I dag anses afdelingen for at håndtere de mest komplicerede opgaver i branchen.

1954

Kongelig Hofleverandør

Brønnum har gennem en længere periode haft æren af at være eneleverandør til Kongehuset og bliver af samme årsag hædret med prædikatet Kongelig Hofleverandør.

1987

Fjerde generation

Oluf Brønnum, overlader roret til sønnen Oluf Brønnum-Schou, der forinden har haft stor succes med at opbygge service- og projektafdeling – Brønnum er nu en Full Service leverandør.

2016

Femte generation

Anders Brønnum-Schou overtager direktørstolen efter sin far, Oluf Brønnum-Schou, som fortsætter i en Key Account funktion i virksomheden. Anders bliver dermed den femte adm. direktør i virksomhedens over 140 år lange historie.

2021

Nyt brønnum.dk

Brønnum tager et endnu større skridt i den elektroniske retning, og går i luften med helt ny webshop – dynamisk og moderne med nyt layout og brugervenlige funktioner.

2021

Showroom får makeover

Det 750 m² store showroom på adressen i Herlev bliver renoveret og indrettet på ny.

2009

Ny lagerbygning

Brønnums lager på 8.000 m² bliver taget i brug. Lageret ligger på Meterbuen 19-21 i Skovlunde ca. 800 meter fra showroomet i Herlev.

2020

Food Lab - et levende madværksted

Brønnum udvider forretningsområdet, og slår dørene op til Brønnum Food Lab, der kommer til at drive den gastronomiske del af Brønnums rådgivningsforretning. Der tilbydes nu også ydelser inden for forretningsudvikling, konceptopbygning og produktudvikling. Missionen er at skabe værdi for Brønnums kunder og deres brugere samt at løfte det generelle gastronomiske niveau i tæt samarbejde.

2021

Topmoderne lagerfaciliteter

Brønnums lager bliver flyttet til Mileparken 2 - stadig i Skovlunde og tæt på showroomet i Herlev. Nu med 12.000 m² lagerkapacitet og topmoderne faciliteter - optimeret med lagerrobotter og moderne reolsystem.



ISENKRAM

Med mere end 11.700 varenumre inden for porcelæn, glas, bestik, køkkenudstyr og serveringsartikler har vi et bredt isenkramsortiment. Flere af produkterne ligger fremme i vores showroom i Herlev, hvor du er mere end velkommen til at kigge ind og få en god snak med en af vores medarbejdere.

Kvalitetsprodukter

Vi forhandler kvalitetsprodukter fra flere af verdens førende mærkevareproducen-ter, som Royal Copenhagen, Steelite, Bonna, Schönwald, Spal, Pasabahce, Arcoroc, Serax m.fl. Derudover har vi stærke own-brands, hvor vi tilbyder porcelæns- og stentøjsserier samt bestik og køkkenudstyr under bl.a. Onyx, Clay, Lumi og See samt Proff-line, Chef-line og Cookline.

Vi fornyer løbende sortimentet med produkter, vi selv producerer. Det kan både være på kundens forespørgsel, som ønsker unikke produkter, der skiller sig ud og for at være på forkant med tidens trends.





DET SKAL VÆRE NEMT AT HANDLE MED BRØNNUM

I vores salgsafdeling sidder vi klar til at rådgive og hjælpe dig. Vi har også vores konsulenter fordelt over hele landet – de har alle mange års erfaring i storkøkkenbranchen. Du får din egen lokale konsulent, og har altid den samme kontaktperson uanset om det drejer sig om stort eller småt udstyr.

Din lokale konsulent står altid til rådighed for inspiration og vejledning - og besøger dig gerne med vareprøver, så du har mulighed for at se nogle af produkterne før du handler. Du er også altid velkommen til et inspirerende og uforpligtende besøg i vores 750 m² store showroom i Herlev.

Find din lokale konsulent på bronnum.dk eller kontakt os på tlf. 44 888 400.

Og så kan du også altid bestille på vores webshop bronnum.dk, lige når det passer dig.

VI STILLER ALTID VORES KOMPETENCER TIL RÅDIGHED. SÅ DU ER VELKOMMEN TIL AT KONTAKTE OS, HVIS DU GÅR MED TANKER OM AT:

- Få designet dit helt eget service? Vi hjælper med at udvikle og producere en serie, der passer til dig og dine ønsker.
- Få en mere bæredygtig profil på bordet? Vi har et stort udvalg af produkter, hvor leverandøren både sikrer en bæredygtig produktion samt har fokus på genanvendelse. Når du køber nyt porcelæn hos Brønnum, har du mulighed for at returnere dit gamle, så vil vi donere det til velgørenhed lokalt.
- Skifte dine glasserier? Vi har glas til alle formål, hvad enten det gælder glas til elegante vine eller funktionelle hærdede glas til mere hårdhændet håndtering.
- Dit bestik er blevet slidt? Vi har et stort udvalg af bestikserier, som passer til forskellige behov.
- Din servering trænger til at blive fornyet? Et måltid nydes også med øjet, det er derfor vigtigt, at maden præsenteres flot. Vi har både serveringsartikler til buffeten og til bordopdækningen.
- Optimere dit udstyr i køkkenet? Vi har et stort udvalg af produkter til det professionelle køkken, lige fra støbejernsgryder, skærebrætter og øsere til kokkeknive m.m.

ISENKRAM - VORES EGNE BRANDS



buffet-line®

Onyx
by BRØNNUM

chef-line



cook-line



Lumi
BY BRØNNUM



proff-line®

HEAT
BY BRØNNUM



ET UDPLUK AF ISENKRAM- LEVERANDØRER



Rosti



KitchenAid



NEMOX®



MEPAL



bamix®
of Switzerland



magimix®



alfi[®]



Luigi Bormioli
ITALY



PILLIVUYT
FRANCE
La porcelaine depuis 1818




PEUGEOT
FRANCE



FUNKTION[®]



GENSE
SCANDINAVIAN DESIGN SINCE 1856



F&H
GROUP

HORECA
Tlf: +45 8816 7600
Mail: horeca@fh-as.dk
www.fh-group.dk/horeca

MASKINER TIL ALLE TYPER KØKKENER

Vores sortiment af køkkenmaskiner er nøje udvalgt og består udelukkende af kvalitetsmaskiner, og vi importerer og forhandler en række af de mest anerkendte storkøkkenmaskiner på markedet. Vi har adgang til alle de bedste brands i verden direkte fra producenten, og har alt lige fra Bonamat-kaffemaskiner til Robot Coupe blendere, industriopvaskemaskiner fra Wexiödisk, hvor vi har eneforhandlerretten i Danmark, samt Granuldisk, hvor vi er Premium Partner i Danmark og ovne fra Rational til både de store og små køkkener.

I alt har vi cirka 9.000 varenumre inden for køkkenmaskiner og tilbehør til disse, hvoraf vi er lagerførende på alle de gængse maskiner, cirka 1.400 varenr., med mulighed for dag-til-dag-levering.

Vi har stor viden in-house på alle brands og vores køkkenmaskine-eksperter har gennemtestet produkterne og står til rådighed med kvalificeret rådgivning. Ring til os og hør nærmere om, hvad vores maskiner kan, så hjælper vi med at finde en, der passer til dit specifikke behov.





13

FRA INDRETNING TIL ANRETNING - SIDEN 1874



≡bago-line≡

Leverandør af bageriudstyr og indretning

- Alt i ovne, maskiner og butiksindretning
- Rådgivning og udvikling af bageri
- Tegning, projektering og montering
- Egen serviceorganisation, med døgnservice i hele landet

Tlf.: 62 61 66 66 • mail@bago-line.dk • www.bago-line.dk



RM GASTRO

World-class kitchen solutions.
For real professionals.

We are RM Gastro. A recognised **manufacturer of professional** catering equipment throughout Europe. We draw from the extensive experience of the past two decades that we have acquired during our activities on the market, the skills of our employees and our partnerships with our suppliers and satisfied customers.



Read more at:
www.rmgastror.com

***“A dishwasher should be both
quick and easy!”***

EMIL BOLMGREN
PM & VÄNNER, A MICHELIN STAR RESTAURANT
IN VÄXJÖ



Discover

*the power
of our dishwashers*

The combi dishwasher WD-12S washes a wide variety of dishes and switches quickly between normal dishwashing and potwashing. To see our full range of dishwashers visit www.wexiodisk.com



Wexiödisk 

ET UDPLUK AF MASKIN- LEVERANDØRER



**DET BEDSTE
UDSTYR FORTJENER
DET BEDSTE
VAND**

BRITA Professionelle Filtre

Kvaliteten af dit vand påvirker smagen, konsistensen og udseendet af din kaffe, dit bagværk og din mad.

Med et BRITA vandfilter er du sikret dine kunders tilfredshed, flotte resultater – og mindre kalk.

BRITA®

BRITA Nordic A/S | britanordic@brita.net | +45 7027 3266 | www.brita.dk

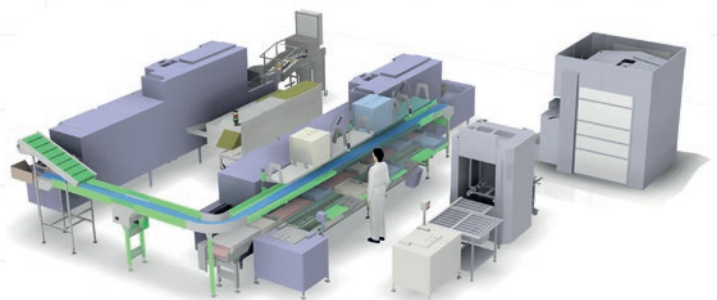
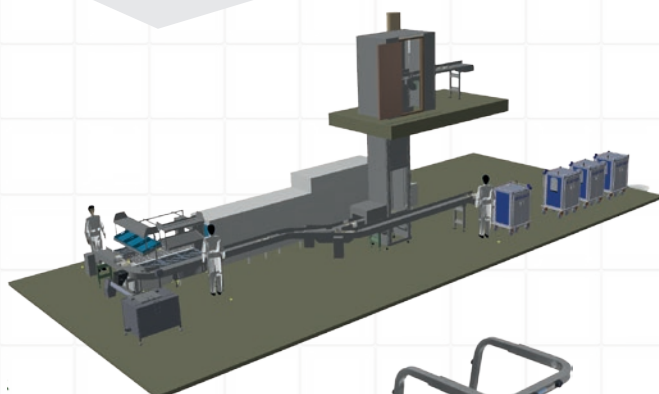
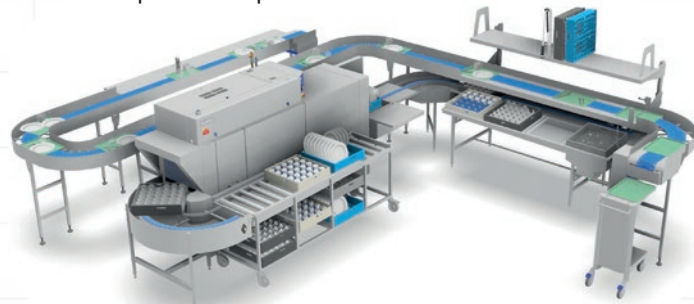
Cost-efficient and ergonomic dishwashing

60 years of experience gives Diskomat a unique competence

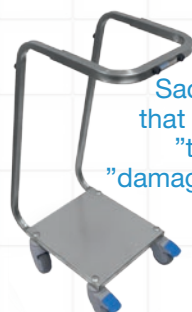


A man hour
150 guests on 6 m²

The design of the
Dishwashing area and **Accessories**
are crucial to get a
cost effective
ergonomic
dishwashing



Basket and Tray Trolleys



Sack Trolley
that never gets
"tired" or
"damages the bags"



Basket Tilt
Get rid of water remains



DISKOMAT
advanced dishwashing
www.diskomat.com



- Varenr.: 53092702
- Kørebord H/S 157BL-SRS
- Elektrisk hæve/sænk.
- Hæve/sænke bord.
- Batteridrevet for op/ned kørsel.
- Rustfrit stål.
- Ø125 hjul heraf 2 med bremse.
- Maksimal belastning: 150 kilo.
- Højde: 850 mm.
- Dybde: 600 mm.
- Bredde: 1000 mm.



- Varenr.: 53091802
- Kørebord, selvkørende 157E SRS.
- Batteridrevet fremdrift.
- Rustfrit stål.
- Ø200 trækkende hjul.
- Maksimal belastning: 200 kilo.
- Højde: 850 mm.
- Dybde: 640 mm.
- Bredde: 1080 mm.



- Varenr.: 53060202
- Mødevogn, sortlakeret med 4 antracitgrå hylder.
- Hjul, sorte Ø100, heraf 2 med bremse.
- Højde: 1350 mm.
- Dybde: 560 mm.
- Bredde: 560 mm.

www.ferro-teknik.dk

**HVORFOR IKKE LADE
VAND VÆRE JERES
HEMMELIGE
INGREDIENS?**

BRITA Purity C STEAM

Vandfilteret til dampovne og bageovne.

- Forlænger udstyrets levetid
- Minimerer kalkaflejringer
- Giver dampet mad den ultimative smag
- Sikrer perfekt sprødhed i bagværket



PROJEKTAFDDELINGEN

- VI ER MED I HELE PROCESSEN

Et storkøkken er et produktionsområde, som skal opfylde mange forskellige krav, og en grundig analyse af opgaven er en vigtig forudsætning for et godt resultat.

Hos Brønnum leverer vi mellem 150-200 projekter om året fordelt på restauranter og caféer, til store hoteller, kantiner og små institutioner samt hospitaler. I vores projektafdeling sidder mere end 20 dybt engagerede og kompetente fagfolk med mange års erfaring i branchen.

Arkitekter, ingeniører, bygningskonstruktører, tekniske designere, elektrikere, kokke og levnedsmiddelteknikere (certificerede CFSP) er blot nogle af de faglige kompetencer, der udgør vores projektteam. Sammen bidrager de til det høje faglige niveau, vi er kendte for, og er garanter for, at løse opgaven til stor tilfredshed hos vores kunder.

Vi er med fra indretning til anretning og på til-

budsstadiet kan vi tilbyde behovsanalyse, rådgivning og projektering med fokus på:

- Rationelle arbejdsgange
- Dimensionering – arealkrav, kapacitet og funktioner
- Kølefaciliteter – placering og dimensionering
- Avancerede maddistributionssystemer
- Ventilation – punktudsugning over emhætter, udsugnings- og indblæsningsmængder.
- Energi – fokus på el-, gas- og vandforbrug
- Installationer – udarbejdelse af fagspecifikke materialer (installationsoversigter)
- Gode arbejdsmiljøløsninger – opfyldelse af øvrige lovgivning f.eks. FVST krav
- Igangsætning – teknisk afprøvning, instruktion, vedligehold, service
- Modulering i 3D

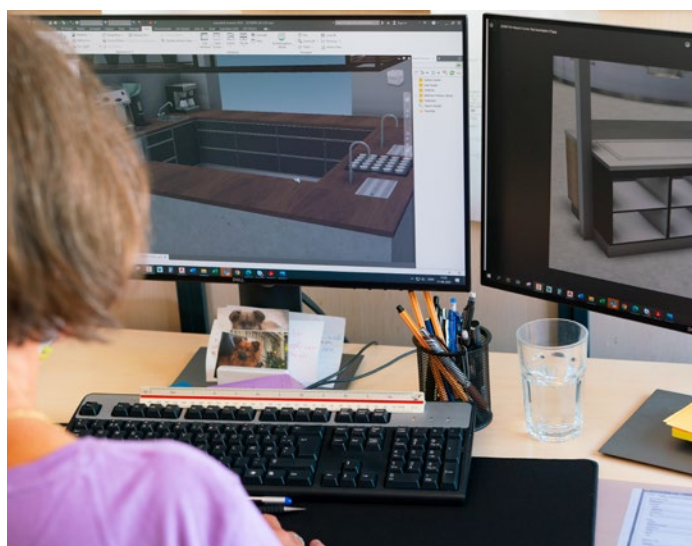
FRA IDÉ TIL FÆRDIGT FUNKTIONSTESTET KØKKEN

Grundet vores viden og kompetencer i køkkendrift, rådgivning og nutidig projektering, bliver vi ofte inviteret ind i projektets spæde fase af eksterne arkitekter. Og det er her vi er stærkest – når vi kan deltage i hele processen fra idé til køreklart køkken. Vi har flere års erfaring i at sikre specifikationer, projektering iht. IKT/BIM, levere varer, byggestyring ifm. køkken entreprisen og renovere samt yde service og sikre det rette maskinel. Dertil kan vi supplere med godt isenkram.

Hvad er kundens ambitioner? Hvilken mad serveres der? Hvor mange gæster er der plads til? Vi forholder os til alle elementer i processen, så kundens vision bliver en realitet.

Specialopgaver

Grundet dybden af kompetencer håndterer vi krævende opgaver som hospitalskøkkener, hvor der skal implementeres specialløsninger. Det kan f.eks. være robot til tømning af vogne, sortering af bestik og automatiske opvaskeanlæg.

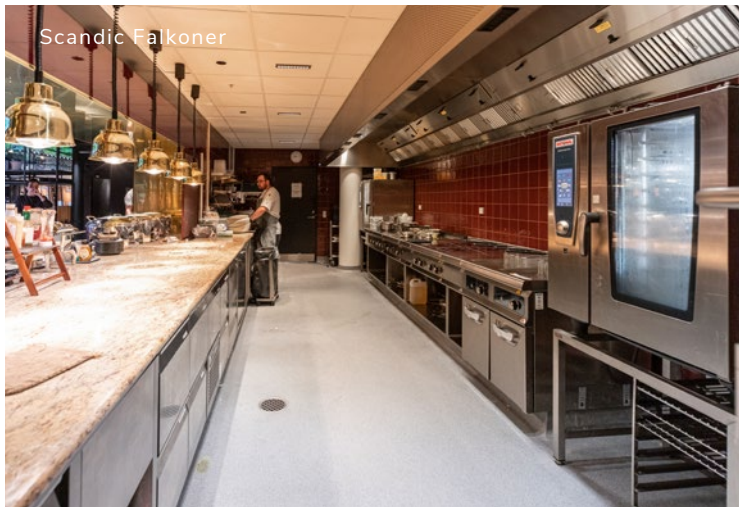




Hotel NH Collection Copenhagen



Sukaiba Copenhagen



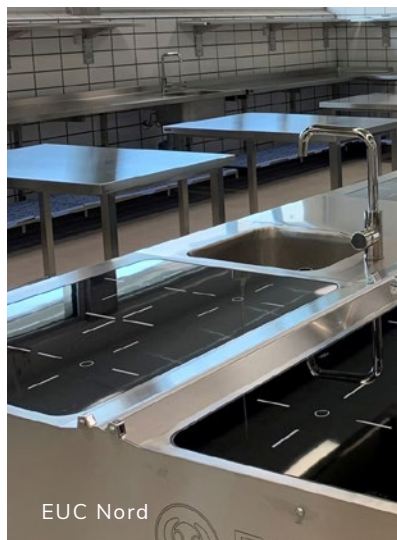
Scandic Falkoner



Stacy's Diner



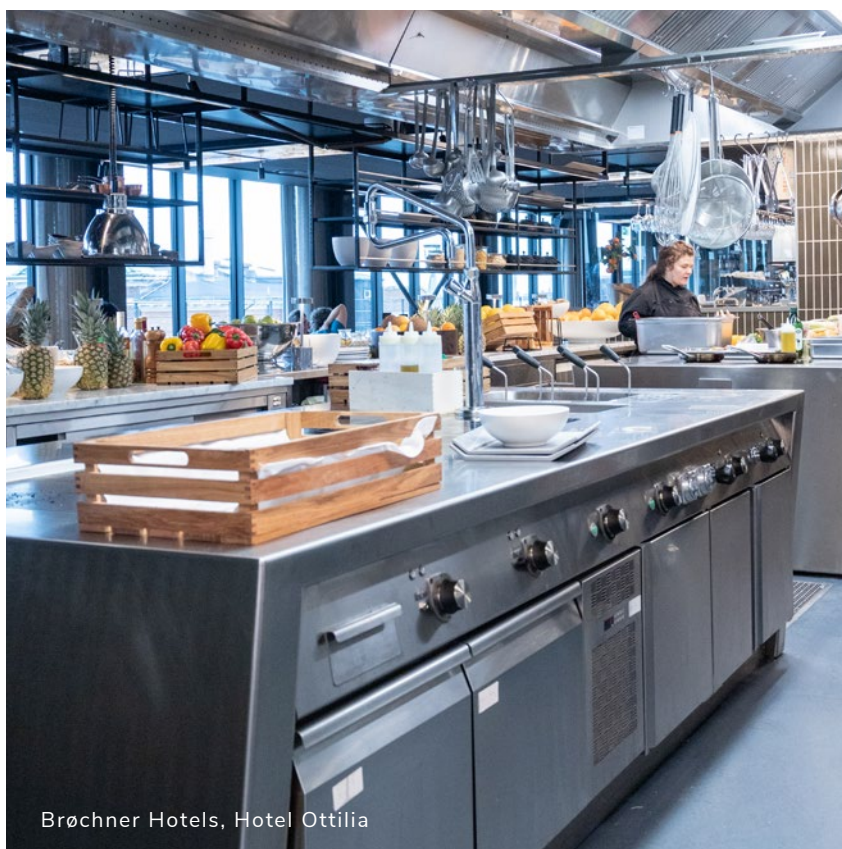
Otto Pizza



EUC Nord



Bella Center Copenhagen



Brøchner Hotels, Hotel Ottilia



JYSK

ET UDPLUK AF VORES REFERENCER



Scandic

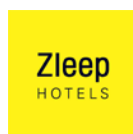


KOKKERIET

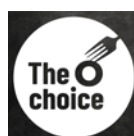
MEYERS



Marketenderiet



madklubben



Et storkøkken med pizzaovn, tørremaskine til frugt – og Quooker

'Man ved bedst, hvordan et køkken fungerer, når man lever i det – og vi har rykket meget rundt, for at gøre det så arbejdsvenligt som muligt' fortæller F&B Operations Manager Martin Flambart. På 25hours Hotel har de udfordret ideen om et hotelkøkken og deres prepkøkken er bygget som et aflangt køkken med faste stationer. Hotellet har en kæmpe maskinpark, som betyder at de selv bager pitabrød, laver falafler, tørre frugt – og laver perfekt tilberedt te med deres Quooker-hane.

” Vi sparer både tid og vand, vi skal ikke lade vandhanen løbe for at få varmt vand, vi har det lige med det samme og behøver ikke at stå og vente på at det koger.”

F&B Operations Manager
Martin Flambart

Intet spild – hverken af ressourcer eller tid

Bæredygtighed er en naturlig del af hverdagen. *'Vi anvender helst lokale økologiske produkter, så vi undgår unødigt transport, vi filtrerer vores vand og vores leverandører leverer så vidt muligt deres paller uden plast, så vi stiller krav til dem – og de til os'.*



Om 25hours Hotel

Hotellet ligger på en historisk adresse i København bagved Rundetårn og går helt tilbage til 1775, hvor Den Kongelige Porcelainsfabrik – i dag kendt som Royal Copenhagen – etablerede en porcelænsfabrik. I 1969 overtog Københavns Universitet bygningen. Nu ligger der et farverigt, firestjernet hotel med 243 værelser og eget konditori.

Det søde liv

På hotellets konditori serveres smukke kager og perfekt veltilberedt kaffe og te direkte i kanden med vand fra Quooker-hanen. Konditoriet har en single tap installeret, dvs. en hane, der kun giver kogende vand. Den høje temperatur sikrer, at vandet er helt sterilt. Vandets temperatur falder til 100 °C, når det løber ud af hanen. Når vandet kommer i kontakt med en kande eller kop, er temperaturen 93 °C. Perfekt til te og kaffe.

Desuden forbedrer kulstoffiltret vandets renhed og smag. Derfor oplever mange, at kaffen og teen smager bedre, når den er brygget på en Quooker.



Justérbar i højden →

Quooker®

SPECIALIZED SOLUTIONS

A better working life with Ergofokus

Ergofokus AB develops and sells ergonomically designed products especially for commercial kitchens and also for industries, such as pharmaceuticals and food/beverage etc. We adapt the technology to the individual – not the other way around!

A machine can be repaired, a wrist or a back, that has been damaged, cannot be replaced.

Ergofokus

ERGONOMICS IN FOCUS SINCE 2001

Wanna know more?
Find us at: ergofokus.se



KAFFEMASKINER TIL CATERING

Se mere på hjemmesiden
www.moccamaster.com



WAS GERMANY AT A GLANCE

Over 50 years of branch expertise. More than 3,000 products for the hotel and kitchen segment.

And a fundamental promise: **Where Service Begins.**
That's WAS Germany, your supplier that turns your customers into perfect hosts.



FOLLOW OUR JOURNEY



wasgermany.com



Nu er den her:

Invoq

Har en ovn nogensinde set så enkel ud? Men under overfladen er det alligevel en af de mest avancerede, der nogensinde er designet.



Danske rødder, globalt mindset

HOUNÖ bygger på en lang tradition af stolt håndværk, premium materialer og lokal produktion i Randers. Vores danske rødder gennemsyrrer vores design og ovn kvalitet.

Intelligente kombiovne

Valget mellem injektionsdamp eller den unikke hybriddamp gør det nemt for dig at opnå den rette dampkapacitet. Funktionaliteter såsom SmartChef og MenuPlanner guider dine processer og frigiver tid i køkkenet til andre opgaver, mens det fuldautomatiske rengøringsystem CareCycle er både effektivt og ressourcebesparende.



Kvalitetsovne siden 1977



SERVICE – EN TILLIDSSAG

Med landsdækkende serviceafdeling og godt 30 topkvalificerede serviceteknikere er vi på pletten, når der er brug for os. Vores kunder har hverken råd eller tid til driftsstop i en travl hverdag.

Udviklingen i teknologien går hurtigt, og derfor gennemgår vores teknikere løbende kurser hos vores leverandører, som sikrer at vi altid kan yde en optimal service på stedet. Alle vores servicevogne er fuldt udrustet med reservedele til vores produkter, så service eller reparation kan udføres hurtigt og effektivt. På den måde sikrer vi at minimere driftsstop og serviceudgifter.

For at sikre stabil drift uden u hensigtsmæssige nedbrud og større udgifter til akutte reparationer, anbefaler vi et service- og vedligeholdelsesabonnement. Det kan være på enkelte maskiner og/eller hele køkkenet. Desuden tilbyder vi service-kurser for vores kunder, så de kan foretage hel eller delvis vedligeholdelse af deres udstyr.

Ved akut behov for en servicetekniker kontaktes vores tilkaldevagt.





LIV TIL GAMLE MASKINER - EGET VÆRKSTED

På eget værksted reparerer vi maskiner, der ikke kan fixes på stedet. Her giver vi også gamle maskiner nyt liv. Gode kvalitetsmaskiner brænder ikke sådan lige ud og kan holde i mange år – særligt efter, at vores dygtige medarbejdere på værkstedet har haft fingre i dem. Disse maskiner er det muligt at købe i vores Outlet til billigere penge.



Varimixer

Den danske røremaskine, du kender så godt.
Varimixer - stærk som en bjørn



BERTO'S[®]
CHEF SOLUTIONS



INNOVATIVE COOKING SOLUTIONS

Berto's has been a leading manufacturer of foodservice equipment since 1973. Berto's has joined important collaborations with great starred chefs, providing them with tailor-made professional solutions characterized by the highest level of design, innovative digital solutions, versatility and made in Italy design of great beauty and elegance.



COLD SOLUTIONS

BERTO'S S.P.A.

Viale Spagna, 12 | 35020 Tribano (PD) | Italy
Tel. +39 049 958 8700



sales@bertos.com | bertos.com

**ADDRESSED TO PROFESSIONAL CHEFS
WHO CONSIDER UNIQUENESS
AS SOMETHING TO BE DEMONSTRATED
IN EACH TINY DETAIL**



The new standard is here!



EXP VIDEO

Environmental Performance



Increased Heavy Duty



Improved Performance



More Efficient

ScanBox

Bringing your food with care

exp.scanbox.se

TIME FOR
SPRSO



Quality Time
at the office



If you value your coffee as much as your hospitality, you serve your guests the perfect cup of espresso or ristretto with the SPRSO.

www.bravilor.com

**BRAVILOR
BONAMAT**

MERE END 8.000 VARENUMRE PÅ LAGER

- TOPMODERNE LAGERFACILITETER I SKOVLUNDE

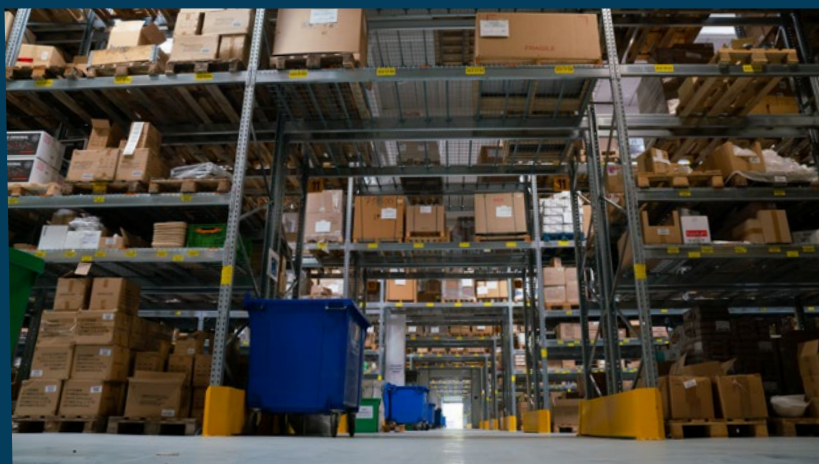
I det gamle Egmont trykkeri i Skovlunde råder vi over mere end 12.000 m² lagerkapacitet med plads til mere end 8000 varenumre. Da vi overtog faciliteterne i 2021 byggede vi om, så lageret er topmoderne og optimeret med lagerrobotter og et moderne reolsystem.

Fra lageret er der dag-til-dag-levering ved bestillinger inden kl. 14. Vores kunder er også altid velkomne til at afhente deres ordre selv direkte på lageret.



31 |

FRA INDRETNING TIL ANRETNING - SIDEN 1874



BRØNNUM CARE

Vores løsninger og produkter giver mulighed for at vælge blandt anerkendte kvalitetsbrands. Det betyder, at du som kunde hos os er sikret de stærkeste brands med førende klimaansvarlig teknologi, lang levetid, lavt energiforbrug og minimal vedligeholdelse.



VEJEN TIL MILJØ- OG ENERGIRIGTIGE LØSNINGER

Meget af inventaret i et køkken er store strømslugere og derfor, tilbyder vi, med Brønnum Care, en komplet gennemgang af vores kunders køkkeninventar med henblik på at minimere energiforbruget. Vi kortlægger hele processen i køkkenet – fra maden bliver leveret til den færdige mad står klar til servering og får dermed indblik i alle arbejdsgange. Gennem grundig dokumentation, målinger på vand- og elforbrug samt afrapportering ser vores konsulenter på, hvor der kan optimeres, og hvor der er penge at spare.

Vi stræber efter at kombinere vores høje kvalitet med innovative og bæredygtige løsninger til gavn for vores fælles miljø, ligesom vi støtter aktivt op om FN's 17 verdensmål med særligt fokus på mål 9, 12 og 13. Vi er dermed ikke kun en kompetent og erfaren samarbejdspartner, men også en vigtig allieret i en bæredygtig byggeproces.



VERDENSMÅL
for bæredygtig udvikling





Handcrafted
for eternity.

Cut	Weight	Price
neck	21 lbs	12.00
chuck	22 lbs	13.00
prime	28 lbs	18.00
porter	28 lbs	18.00
sirloin	28 lbs	18.00
brisket	28 lbs	18.00
plate	28 lbs	18.00

SCHARFEN SINCE 1919
Built to last

Wanna know more?
Visit us at: scharfen.com

SCHARFEN SINCE 1919

MADE IN GERMANY
100% STAINLESS STEEL



- DET LEVENDE MADVÆRKSTED

Brønnum Food Lab er den gastronomiske del af Brønnums rådgivningsforretning, en service som kan understøtte hele fødevarerindustrien. Vores mission er at skabe værdi for vores kunder og deres brugere/gæster samt at løfte det generelle gastronomiske niveau i et tæt samarbejde.

Forretningsudvikling, konceptopbygning og produktudvikling

Med Food Lab som partner og rådgiver får du som kunde en samarbejdspartner med en bred erfaring. Vi tilbyder ydelser inden for forretningsudvikling, konceptopbygning og produktudvikling til stort set alle grene af fødevarerbranchen.

Med en stor indsigt og en professionel tilgang til branchen har vi mulighed for at understøtte eller drive konkrete udviklingsprojekter inden for fødevarerkoncepter og produkter. Vi har en innovativ og moderne tilgang til udviklingsforløbet og med en stor faglig viden favner vi bredt og hjælper med markedsundersøgelser til det konkrete produkt/koncept. Vi arbejder tæt sammen med vores kunder om at lave koncepter og produkter, der er relevante og som har en økonomisk bæredygtig profil.

For Brønnum er det vigtigt, at vi er med til at understøtte og sætte fokus på branchen - det kan vi med Food Lab, hvor talentudvikling i form af Oluf Brønnums Fonds Talentpris og kokkekonkurrencer også har en stor plads. Brønnum er bl.a. hovedsponsor ved BMW Masters, hvor unge kokketalenter konkurrerer.

Food Lab er også en del af The O Choice, der er et partnerskab af erfarne branchefolk, der kan yde hjælp og sparring til restauranter og hoteller.

I forlængelse af vores showroom ligger det fysiske Food Lab. Et fuldt professionelt udstyret køkken som kan anvendes til alt fra opskriftudvikling, privat dining, vinsmagninger, kurser og møder. Her inviterer vi også til produktdemonstrationer og vores populære events.

Læs mere om Food Lab på brønnum.dk

Svensk kvalitet!

Lige siden 1947 er vores rustfrie produkter blevet produceret i Motala, Sverige. Vi bruger kun 18/10 rustfrit stål, der garanterer problemfri brug i de hårdeste restaurantmiljøer.

Størstedelen af Jonas rustfrie produkter er trykdrejede, en produktionsmetode, der giver overlegne overflader og forholdsvis lette produkter – nemme at arbejde med og nemme at holde rene.

Rustfrit stål er 100% genanvendeligt og er dermed et holdbart materiale med meget lang levetid.

DALOLINDEN.SE

Dalo Lindén





BESTIL ONLINE

Med ny webshop har vi taget et endnu større skridt i den elektroniske retning. Vi har udviklet en dynamisk webshop, hvor det er nemt at danne sig et overblik, få inspiration og bestille i vores store udvalg af kvalitetsprodukter.

Opret nemt dit personlige login til webshoppen og lav f.eks. din egen favoritliste eller se dine tidligere køb.

BRONNUM.DK

Heating bridge "all-in-one" The heating bridge designed for universal use

SCHOLL



- ① Heating bridge
- ② Heating bridge
- ③ Heating bridge

"all-in-one" with cough protection and feet
"all-in-one" suspended
"all-in-one" with feet

SCHOLL Apparatebau GmbH & Co. KG
Zinhainer Weg 4 · D-56470 Bad Marienberg
Phone: +49(0)2661 9868-0
www.scholl-gastro.de · info@scholl-gastro.de

EUROP

Faucets & Pre-Rinse Units

Choose the best certified quality
available on the market

Plastics and metals in contact with drinking water
are **DVGW HYGIENE** certified.



Highest **PERFORMANCE** and **TECHNOLOGY**



Low-flow and more **SUSTAINABLE OPTIONS***
for greater economic, water and energy savings



Long-lasting and **RELIABLE MATERIALS 100%**

Elegant and modern **DESIGN**, entirely Made In Italy



*EUROP pre-rinse units are available with **NEW 4L**,
the low-flow spray valve with a reduced flow rate of only **4 L/Min at 3 bar**.

NEW/4L spray valve provides typical **savings of €1200 per year** in water and energy cost



Køligt overblik og varm kundeservice

Is og Vand ApS er en service- og salgsvirksomhed, som leverer professionelle nøglefærdige løsninger indenfor køl, frys, luft til vand varmepumper, drikkevandkølere og isternings maskiner, både til erhvervslivet og det privat segment. Vi bestræber os på at gøre det der er nemmest for kunderne i totalløsninger. Vores teknikere er dygtige og uddannet indenfor vores fagområder. De bliver løbende trænet til at servicere og optimere med stor fokus på den grønne omstilling, så vi er på forkant med

tidens trend og udvikling.

Vi er et autoriseret kølefirma er **ISO 9001** certificeret og andre relevante certificeringer. Vi har en bredt fagkundskab indenfor vores brancheområder og udfører desuden lovpligtige serviceeftersyn indenfor kølebranchen.

Vores vigtigste opgave som virksomhed er, at du som kunde aldrig føler dig alene med en udfordring, og vores mission er: at vi først er tilfreds, når vores kunde også er det.





KONGELIG HOFLEVERANDØR

OLUF BRØNNUM & CO A/S

BRØNNUM

ETABLERET 1874

OLUF BRØNNUMS FONDS TALENTPRIS - FOKUS PÅ MORGENDAGENS STJERNER

Årligt uddeler vi Oluf Brønnums Fonds Talentpris til to spirende stjerner i køkkenbranchen – to nyudlærte kokke med et håndværksmæssigt talent ud over det sædvanlige.

Vi uddeler talentprisen i henholdsvis Øst- og Vestdanmark, hvor de to vindere hver modtager et legat på 50.000 kr.

Legatet kan vinderne bruge på at blive inspireret og fordybe sig i sin passion for mad. Alle de talentfulde kandidater er nøje udvalgt af kokkefaglærere og efterfølgende vurderet af fonden.

På talentprisen.dk præsenterer vi både nominerede og vindere gennem årene.



Hollandsk Design i Danmark

Hendi er gået sammen med den hollandske industridesigner Robert Bronwasser om fuldstændig at genfortolke en række kendte Hendi-klassikere. Et friskere look takket være nye farvetoner og en stærkt forbedret funktionalitet gør vores værktøjer til de bedste for kokke i hele verden.

I dag kan vi præsentere de første modeller, der skiller sig ud for deres elegante design gennem sort farve, mat finish og en sofistikeret kombination af rustfrit stål og plast.



design by
Robert Bronwasser





KONGELIG HOFLEVERANDØR

OLUF BRØNNUM & CO A/S

BRØNNUM

ETABLERET 1874

Oluf Brønnum & Co A/S
Ellekær 10, 2730 Herlev
Tlf. 44 888 400
mail@bronnum.dk

Showroom:
Mandag-torsdag kl. 8-16 · Fredag kl. 8-15.30

Bestil online: bronnum.dk

