



# ULTRASA

Gastronomieküchen und Geräte



Zertifizierter Verkauf und Service Partner von:



# Vorwort



## **Küchenbau**

Beratung, moderne Beratung, Fertigung, Montage und Service mit den hochwertigsten Materialien - das ist unser Küchenbau von Ultrasa!

Als Familienunternehmen in der zweiten Generation sind wir seit 1975 fest in der Ostschweiz verwurzelt. Dank unserer 50-jährigen Erfahrung können wir nahezu jedes Projekt nach Ihren individuellen Vorstellungen umsetzen.

## **Geräte:**

Wir setzen auf modernste, qualitativ hochwertige Geräte von zuverlässigen Partnerunternehmen, überwiegend aus der Schweiz. Unser vielseitiges Sortiment deckt sämtliche Anforderungen professioneller Küchen ab.

## **Service:**

Ein effizienter und zuverlässiger Service spart Zeit und Geld. Unser Ziel ist es, Probleme schnell zu lösen und maßgeschneiderte Lösungen anzubieten, die sich an den Bedürfnissen unserer Kunden orientieren.

Wir freuen uns darauf, Sie bei Ihrem nächsten Projekt unterstützen zu dürfen! Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Mit freundlichen Grüßen,  
Oliver und Patrik Bollenrücher



Patrik und Oliver Bollenrücher



Gerne helfen wir Ihnen bei Ihrem nächsten Projekt! Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

# Übersicht

Inhaltsverzeichnis,  
aufgebaut auf unseren vier  
Standpfeilern

## Küchenbau

Seiten 4-7

Seite 4 - Beratung, Planung, Idee  
Seite 5 - Qualität und Massarbeit  
Seite 6-7 - Referenzen

## Metallmanufaktur

Seiten 4-7

## Gastronomie Geräte

Seiten 4-7

## Service - Dienstleistung

Seiten 4-7

Seite 10 - Gastronomie Service  
Seite 11 - Service Partner

## Starke Partner

Seiten 4-7

Seite 12 - MEIKO  
Seite 13 - Rational  
Seite 14 - Menu System

# Gastronomie Küchen

Unsere Projektbetreuer sind praktisch erfahren und fachlich versiert. Mit über 50 Jahren Erfahrung, die von einer Generation zur nächsten weitergegeben wurde, stehen wir Ihnen zur Verfügung.

Unsere Arbeitsweise ist klar auf die Anforderungen und Effizienz in professionellen Küchen ausgerichtet.

In einem persönlichen Gespräch nehmen wir uns Zeit, um Ihre Bedürfnisse und Ideen zu verstehen. Wir unterstützen unsere Angebote mit ersten Skizzen, um Ihnen eine visuelle Vorstellung Ihrer Küche zu vermitteln.

Wir setzen auf qualitativ hochwertige Geräte und zuverlässige Partnerschaften, um schnell und effizient zu arbeiten und Termine einzuhalten.



## Von der Idee bis zur Gastronomie Küche

**Individuelle Details** - Wir verstehen Ihre individuellen Anforderungen und setzen sie zu Ihrem Vorteil um.

**Projektmanagement auf Augenhöhe** - Wir unterstützen Sie aktiv bei der Kommunikation mit Handwerkern und Architekten, um eine reibungslose Zusammenarbeit sicherzustellen.

**Effizienter Arbeitsablauf** - Wir optimieren den Arbeitsablauf in Ihrer Küche, um Kosten zu sparen und einen störungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

**Komplette Einrichtung** - Bei uns finden Sie alles, was Sie benötigen, um Ihre Küche professionell auszustatten, von Geräten bis hin zu Zubehör.

**Zufriedenstellender Abschluss** - Wir begleiten Ihr Projekt bis zum Abschluss und darüber hinaus, um sicherzustellen, dass Sie rundum zufrieden sind.



Wir legen Wert auf Liebe zum Detail, gehen auf Ihre Wünsche ein und ergänzen Ihre Ideen mit unseren Innovationen von Ultrasa.



Oliver Böllenrücher  
Geschäftsführung





## Gastronomie Küchen mit hohem Qualitätsstandard

Unsere Spezialisten planen und bauen für Sie Ihre Küchen-Komponenten in Schweizer Qualität aus robustem Chromstahl in unserer eigenen Werkstatt. Wir sind stolz, das nahezu alles in unserer Werkstatt produziert und verarbeitet wird. Dies wird durch unser Label "Swiss Professional Kitchen Quality" garantiert.



## Flexibel und Massgeschneidert

Für den Bau Ihrer Gastronomie-Küche oder einzelner Chromstahlmöbel können wir je nach Bedarf und Wunsch Spezialanfertigungen oder Systemkomponenten verwenden. Dadurch wird jede unserer Küchen zu einem einzigartigen Unikat. Bei uns erhalten Sie eine maßgeschneiderte Gastronomieküche, die höchsten Qualitätsstandards entspricht!



Patrik Bollenrucher  
Geschäftsleitung



Wichtig in der heutigen Zeit ist die Schnelligkeit und Flexibilität, welche die Firma Ultrasa unter anderem auszeichnet.



# Unsere Referenzen

Wir haben Ihnen eine Auswahl an Referenzen im Küchenbau zusammengestellt:



Orsini  
Winterthur



Design Hotel Plattneuhof Zürich



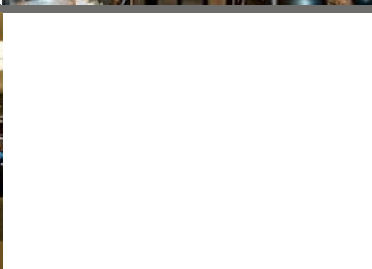
Wirtschaft Stelzenhof  
Weinfelden







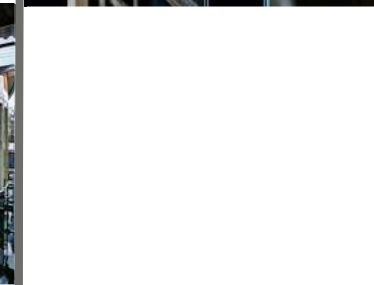
US MEX  
Schaffhausen  
St.Gallen  
Kreuzlingen



Rübis und Stübis  
Flaach



Les Wagons  
Winterthur





# Metallbau- Manufaktur

In unserer Chromahl Werkstatt wird Hand angelegt. Das Team legt großen Wert auf Spitzenqualität.

Dank unserer eigenen Produktion können wir flexibel und schnell auf die Wünsche unserer Kunden eingehen. Auch maßgeschneiderte Chromstahlerzeugnisse für Handwerksfirmen gehören zu unserem täglichen Geschäft.

Mit über 50 Jahren Erfahrung und einer sorgfältigen Planung durch unsere motivierten Mitarbeiter können wir eine hohe Kundenzufriedenheit garantieren.

Unsere Montageteams arbeiten aufgrund ihrer umfangreichen Erfahrung präzise, speditiv und effizient. Ihr Ziel ist es, ein perfektes Endprodukt zu liefern und sicherzustellen, dass unsere Kunden zufrieden sind.



Ralph Fritschi  
Werkstattleitung

“

Dank eigener Produktion können wir flexibel, massgeschneidert und schnell auf Kundenwünsche eingehen.”



# Gastronomie Geräte

Wir stehen voll und ganz hinter den Geräten, die wir anbieten, denn wir streben stets nach dem Besten für unsere Kunden. Deshalb pflegen wir enge Partnerschaften mit führenden Marken.

Besonderen Wert legen wir darauf, dass die Verfügbarkeit der Geräte und Ersatzteile jederzeit schnell gewährleistet ist.



Hier eine Auswahl unserer Lieferanten und Partner:



U.v.m.



“

Wir stehen hinter den Geräten  
welche wir anbieten, wir möchten  
für unsere Kunden in Punkto  
Qualität und Lieferanten Support  
das Beste!



Roman Bretscher  
Projektleiter

# Gastronomie-Service

Ultrasa AG - Ihr zuverlässiger Servicepartner.

Seit 1975 ist die Ultrasa AG in der Gastronomiebranche tätig und profitiert von jahrzehntelanger Erfahrung, von der unsere Kunden im schnelllebigen Serviceumfeld profitieren.

Wir bieten Ihnen ein "Alles aus einer Hand"-Konzept, das Ihnen Kosten und Zeit erspart. Mit Ultrasa haben Sie einen zuverlässigen Partner für Ihr Unternehmen an Ihrer Seite.

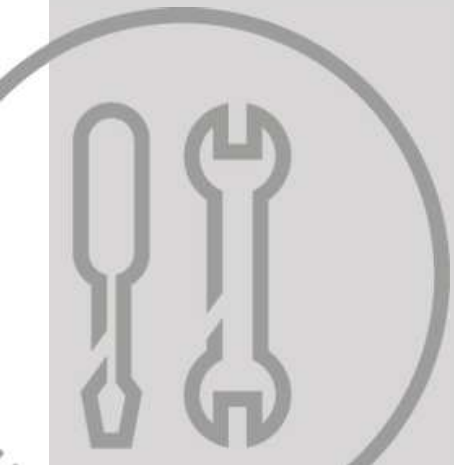


**Guter Service**

**macht den Unterschied**

## Unsere Stärken

- Aktuell steht Ihnen unser wachsendes Service-Team mit sieben ausgebildeten Technikern und zwei Montageprofis zur Verfügung
- Ein grosses Service-Team mit digitaler Disposition ermöglicht schnelle Reaktionszeiten auch in Ferienzeiten
- Langjährige Partnerschaften und ein weitreichendes Netzwerk in der Ersatzteilbeschaffung
- Jährliche interne und externe Weiterbildungen unserer Techniker
- Unsere Service Fahrzeuge sind grosszügig punkto Ersatzteile und Werkzeug ausgestattet
- Regionaler Partner, kurze Anfahrt, schnelle Reaktion





# Unser Service Gebiet

## Verankert in der Ostschweiz!

Dank unserer lokalen Präsenz in der Ostschweiz können wir flexibel agieren und kurze Anfahrtswege sicherstellen.

Dies ermöglicht uns, unseren Kunden maximale Flexibilität und Kosteneffizienz bei gleichzeitig hohem Qualitätsstandard zu garantieren.

Ultrasa  
Service Gebiet



Service Gebiet  
MEIKO



# Gastronomie Service

## Offizieller Service Partner der Marktleader

Ultrasa erfüllt die hohen Qualitätsstandards der führenden Gastronomie Marken MEIKO, MENU SYSTEM und RATIONAL und ist ein zertifizierter Service- und Vertriebspartner.

Um diese hohen Standards zu erfüllen und beizubehalten, ist es erforderlich, dass unsere Techniker regelmäßig an Schulungen und Weiterbildungen teilnehmen. Darüber hinaus halten wir stets ein umfangreiches Ersatzteillager vor und erfüllen eine Vielzahl von Serviceleistungen, um den Anforderungen unserer Kunden gerecht zu werden.

### Weitere Vorteile, wenn die Firma Ultrasa AG Ihr Servicepartner ist;

**Ersatzteile** - Als Ihr Servicepartner verwenden wir ausschließlich fabrikneue, originale Ersatzteile, die größtenteils in jedem unserer Servicefahrzeuge auf Lager sind.

**Schweizer Support** - Als Ihr Servicepartner haben wir Zugriff auf sämtliche Daten, Informationen und Ersatzteile unserer Partner.

#### **Chemie, Spülmittel und Reinigungsmittel -**

Als Ihr Servicepartner bieten wir Ihnen eine vielfältige Auswahl an Reinigungskemikalien für Ihre Spülmaschinen und Steamer an. Wir liefern die Reinigungsmittel und nehmen beispielsweise die leeren Waschmittelkanister zurück.

### Zusätzliche Synergien für ihre Ersparnis!

**Lieferantenvielfalt reduzieren** - Wir bieten das gesamte Paket der Marktführer sowie umfassende Dienstleistungen im Bereich der Chromstahlverarbeitung und Montage. Durch die Zusammenführung Ihrer Lieferanten können Sie Kosten sparen und Ihre Abläufe optimieren.

**Effizienz** - Wir können Wartungen und Reparaturen an mehreren Geräten mit nur einer Anfahrt durchführen, was Zeit und Geld spart.

**Synergien** - Wir reparieren nahezu fast alle Gastro Geräte, kontaktieren Sie uns für einen Termin vor Ort, wir zeigen Ihnen was wir können und was nicht.

**Wartungspakete** - Von Standardwartungen bis hin zu individuell zugeschnittenen Plänen unterstützen wir unsere Kunden und finden sicherlich ein sinnvolles und effektives Wartungspaket für Ihren Betrieb. Informieren Sie sich über unsere Angebote.







Martin Wettstein  
Service Leiter

“ Wir verfügen über ein umfangreiches, aktuelles Ersatzteillager, mit dem Ziel die Reparatur effizient in einem Gang erledigen zu können!“



Zufriedene Kunden dank reibungslosem Ablauf und erstklassigem Service!

# ULTRASA AG - Alles aus einer Hand

Die Firma ULTRASA wird dem Slogan nach gerecht, wir bieten eine Bandbreite an vielseitigen Dienstleistungen für unsere Kunden und Service Partner.



Patrik Böllenrücher  
Geschäftsleitung ULTRASA

“Ultrasa bietet eine vielfältige Palette an Dienstleistungen. Nutzen Sie die Synergien für Ihre Kostenersparnis.”

Nutzen sie unsere vielseitigen Dienstleistungen:



## Küchenbau;

- Seit 1975 produzieren wir Gastro Küchen
- Eigene Chromstahl-Manufaktur in Rickenbach-Sulz
- Wir planen, begleiten, unterstützen und realisieren ihr Küchen Projekt



## Geräte Handel:

- Gastro Geräte und Zubehör
- Kompetente Verkaufsberatung
- Als starker Händler können wir viele Marken zu attraktiven Preisen anbieten
- Kühlmöbel Dichtungen
- Und vieles mehr.



## Metallmanufaktur:

- Massgeschneiderte Chromstahl-bleche zuschneiden
- Schweiß- und Schliff Arbeiten
- Rückbau und Montage
- Tische kürzen
- Schubladen richten, reparieren
- Chromstahl Reparaturen
- Und vieles mehr.



## Hier eine kleine Auswahl unserer Kunden:



Oliver Böllenrücher  
Geschäftsleitung ULTRASA

2B-Visions AG, Weinfelden  
Fischerhaus Kreuzlingen  
Kartause Ittingen  
Braissiere chez Lok St.Gallen  
RIVI Neuhausen  
Schloss Seeburg Kreuzlingen  
Gasthof Ziegelhütte Schaffhausen  
Brauhaus Sternen Wthur / Frauenfeld  
FREIHOF Brauerei & Hofstube Gossau  
Restaurant Falken SH

\*\*\*

ZHAW Winterthur  
Cilag AG, Schaffhausen  
Stihl Wil

Hügli Steinach

\*\*\*

Clenia Littenheid SG  
Brühlgut Stiftung Winterthur  
Alteszentrum La Résidence SH  
SZ Wiesengrund Winterthur  
Alterszentrum Kirchhofplatz SH

\*\*\*

Coop, Migros, Aldi

\*\*\*

KSW Winterthur  
Kantonsspital Frauenfeld, Schaffhausen  
Spital Wil und Bülach uvm.

“Keine Kompromisse -  
Zufriedenheit und Qualität  
für unsere Kunden steht  
an oberster Stelle”

ULTRASA legt großen Wert auf  
langfristige Partnerschaften, die wir  
durch unseren eigenen hohen  
Qualitätsanspruch an unsere Arbeit  
sicherstellen. Zu unseren Kunden und  
Partnern zählen Lieferanten weltweit  
führender Markenprodukte sowie  
etablierte Gastronomie Betriebe,  
Grossunternehmen, Gemeinschafts-  
Verpflegung,  
Detailhandel, Altersheime und  
Spitäler, die alle zu unseren  
zufriedenen Kunden gehören.

## Service und Deal Partner



## Weitere Lieferanten und Partner



U.v.m.

# RATIONAL - begeistert anders.

RATIONAL begeistert seit 50 Jahren mit innovativen und qualitativ hochstehenden Geräten zu einem attraktiven Preis.

Die Nr. 1 im Bereich Kombiteamer bietet Ihnen mit Weiterbildungen, Veranstaltungen und vor Ort Betreuung einer hervorragenden Dienstleistung auch nach dem Kauf ihres Geräts.

Die langjährige Zusammenarbeit als offizieller Deal-Partner garantiert Ihnen eine professionelle Beratung, attraktive Preise sowie ein kompetentes Serviceteam mit mehrstufigen Wartungsangeboten. Wir erfüllen die hohen Standards von Rational bereits seit 2009!

Gerne stellen wir Ihnen auf dieser Seite die wichtigsten Geräte von Rational vor



Mehr Informationen  
über RATIONAL  
finden sie auf  
[www.ultrasa.ch](http://www.ultrasa.ch)



## iVario. The Game Changer.

Mit nur einem Gerät können Sie kochen, braten und frittieren - bis zu 4-mal schneller und mit bis zu 40 % weniger Energie. Der iVario ersetzt somit zahlreiche herkömmliche Küchengeräte.



## iCombi Pro. Der WOW-Effekt.

Der WOW-Effekt auf rund 1 m<sup>2</sup>. Egal, ob es um Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse oder Backwaren geht - der Combi-Dämpfer von RATIONAL ist für À-la-carte, Front Cooking und Produktion gleichermaßen geeignet. Mit mehr als 1 Million gebauter Geräte und über 50 Jahren Erfahrung hinterlassen wir einen bleibenden Eindruck, unabhängig davon, wer ihn bedient.





# RATIONAL - Live erleben.

Aus- und Weiterbildung für Sie und Ihr Team, unter der Leitung eines Rational Küchenchef.

ULTRASA AG bietet in Zusammenarbeit mit RATIONAL verschiedene Veranstaltungen im Laufe des Jahres an, die dazu dienen, Ihr Fachwissen über RATIONAL zu erweitern.

Die Veranstaltungen finden in unserem Showroom in Rickenbach-Sulz statt und sind kostenfrei.

Anmeldung und Information auf [www.ultrasa.ch](http://www.ultrasa.ch) oder [www.rational-online.com/de\\_ch/erleben/](http://www.rational-online.com/de_ch/erleben/)



## RATIONAL live (iCombi + iVario).

Dauer ca. 2 Stunden.

- Einmal anmelden, zwei Produkte kennenlernen
- In kleinen Gruppen, vor Ort
- Praxisnahe Anwendungen
- Speisen gleich probieren
- Durchgeführt von RATIONAL-Experten
- Unverbindlich und kostenlos



## Academy RATIONAL - Weiterbildung inklusive.

- Lernen Sie Ihre RATIONAL-Geräte optimal einzusetzen
- Kostenlose Basisseminare für iCombi und iVario
- Professionell, Praxisbezogen, in kleinen Gruppen
- Motivieren Sie ihre Mitarbeiter und verbessern sie Ihre Arbeitsabläufe
- Kostenlos

Verfügbar als Rational Academy- iCombi und iVario.



## Expertenküche.

Erfahrungsaustausch unter Kollegen.

- Erfahrungsaustausch mit anderen Kolleginnen und Kollegen
- Inspiration und neue Ideen
- Kochen mit erfahrenen RATIONAL-Kunden
- Erhalten Sie einen Einblick die Küche des Experten
- Kostenlos

Verfügbar als Expertenküche- iCombi und iVario.



**SPEZIALIST FÜR INDUKTIONSHERDANLAGEN**

**TECHNOLOGIE AUF HÖCHSTEM NIVEAU**

**PRODUZIERT IN DER SCHWEIZ**

**Celsius** **Black**  
**DataLounge+**  
Kitchen 4.0 by Menu System

Dank Celsius Black mit der neuen Data Lounge+ haben Sie jederzeit weltweiten Zugriff auf die Daten Ihres Herdes und halten Ihre Induktionstechnologie durch ständige Updates auf dem neuesten Stand der Technik.

**MENU** ★★★★★  
**SYSTEM**  
THE FINE ART OF COOKING



# PROFI-SPÜLTECHNIK FÜR BRILLANTE ANLÄSSE

# Unsere Standorte:

## Winterthur:

Produktion Hauptsitz

Ultrasa AG  
Stationsstrasse 9  
8545 Rickenbach-Sulz  
info@ultrasa.ch  
Tel. 052 337 25 38

## Standort St.Gallen:

Zweigniederlassung:

Ultrasa AG  
Falkensteinstrasse 25  
9000 St. Gallen  
st.gallen@ultrasa.ch  
Tel. 071 571 34 76

## Unser Service Gebiet:

Wir sind seit 40 Jahren verankert in der Ostschweiz

