



M&A *systems*

KEUKENTECHNIEK VOOR PROFESSIONALS



Keukentechniek

van professionals voor professionals

De keuken vormt het kloppend hart van de meeste horecaondernemingen. Als horecaprofessional eist u dan ook dat de capaciteit van uw keukeninrichting perfect is afgestemd op de kwaliteit die uw gasten van u verwachten.

Van hoogwaardige grootkeuken tot de inrichting van een fastfood projectkeuken: M&A Systems biedt u 24/7 zekerheid van continuïteit in professionele capaciteit.

Van advies & ontwerp tot plaatsing, onderhoud & service: M&A Systems, van professionals, vóór professionals!

Een greep uit onze referenties:

Center Parcs

Pizza hut

Bakker Bart

New York Pizza

Febo

Esso Tankshops

Autogrill

BP

Texaco

Kentucky Fried Chicken

Shell

C1000 Supermarkten

Burger King

Mc Donalds

Dolfinarium Harderwijk

Albron

Efteling

Beurs van Berlage

De Zandhorst

Maison van den Boer

NTWC

Walibi World

Hema

Compass Groep

Bazar

Domino's

Gauchos grill restaurants

Servex

Lunch garden

BezorgBeer

Subway

Holiday Inn Hotels

Quick Restaurants

Autogrill

Majestic

Heinz

Sanday's

Catering Club / Amsterdam Arena

Julia's

Smullers

Vapiano

Hotel Blue Tower

Fitland Mill

Scandic Crown Hotel

Panos

Q8

AC Restaurants

Professioneel & Flexibel

M&A Systems levert hoogwaardige keukentechniek aan gerenommeerde horeca-ondernemingen en aan bijna alle horecaketens die actief zijn in de Benelux. De gespecialiseerde kennis die met deze jarenlange ervaring is opgebouwd is dan ook uniek in de branche. Expertise waar iedere keukenprofessional zijn of haar voordeel mee kan doen, of het nu gaat om losse apparatuur of turn-key projecten.

M&A Systems biedt professionele keukens flexibele en functionele oplossingen. Met dit uitgangspunt levert M&A Systems elke gewenste keuken voor bijvoorbeeld cafés, restaurants, fast-food en bedrijfsrestaurants.

De kennis en expertise van onze professionals -opgebouwd uit jaren praktijkervaring- wordt in de

ontwerpfase direct duidelijk: virtueel lopen onze ontwerpers al in uw nieuwe keuken rond om routing en logistiek van uw keuken te toetsen. Realisatie is bij onze vakmensen in uitstekende handen. Zij beschikken over alle actuele kennis en vaardigheden en hebben vanzelfsprekend alle benodigde vergunningen en certificaten in huis.

M&A Systems is exclusief importeur/leverancier van een aantal grote merken op het gebied van keukentechniek. Daardoor bent u voor al uw apparatuur altijd verzekerd van de beste prijs-/kwaliteitsverhouding. Of het daarbij nu gaat om losse apparatuur of complete keukeninrichtingen.

Service - Dag en Nacht bereikbaar

Service staat bij M&A Systems hoog in het vaandel. Daarom bieden wij na oplevering de mogelijkheid voor een preventief onderhoudscontract. Eén- of tweemaal per jaar wordt uw apparatuur uitgebreid doorgelicht op prestatie en functionaliteit.

De technische dienst is 24 uur per dag, 7 dagen per week, bereikbaar. U wordt altijd persoonlijk door service technici te woord gestaan. Een gerust gevoel en garantie voor veiligheid, continuïteit en altijd optimale functionaliteit!

Showroom

Neem gerust vrijblijvend contact op of bezoek onze showroom. Wij laten u graag de nieuwste ontwikkelingen voor de professionele horecakeuken zien. Vanzelfsprekend maken onze professionals ook graag een afspraak om bij u langs te komen!



M&A systems


KEUKENTECHNIEK VOOR PROFESSIONALS

www.ma-systems.eu

exclusief importeur van onder meer:


 **DEAN**

 **baron**
Cooking Equipment

 **Lincoln**



 **Garland**

 **Merrychef**

 **Manitowoc**



 **Hatco**

 **Frymaster**



Bezoek onze showroom en proefkeuken in de Horecawerf Amsterdam:

M&A Systems BV | T.T. Melissaweg 43, 1033 SP Amsterdam

Tel. +31(0)20 337 26 68 | Fax. +31 (0)20 337 14 94 | E: info@ma-systems.eu