Satoo®

powered by HajaTec

Holzkohle-Grill- und Aromatisierungspfanne

Eine Weltneuheit

Die Eroberung

Eine Pfanne wird die
Grill- und Kochwelt erobern

Ein über Holzkohle gegrilltes Steak ist die höchste Form der Fleischzubereitung, genauso wie ein heiß geräucherter Lachs oder über Rotwein gedämpfte Garnelen.

Von der Sterneküche über den Landgasthof bis hin zum Imbiss. Rinderfilet, Dorade oder Burger – die häufigste Zubereitungsform ist das Braten mit Fett. Sowohl in der Bratpfanne, als auch auf einer sogenannten Grillplatte werden durch das Garen im Fett (sterile, feuchte Hitze) ein Großteil der Vitamine und Nährstoffe zerstört.

Sicherlich entstehen so schmackhafte Gerichte, das möchte ich hier auch nicht bestreiten. Aber wenn man das «Non plus Ultra» haben möchte, dann geht das nur mit Holzkohle. Hier handelt es sich um eine trockene Aroma-Hitze. Sie versiegelt schnell die Oberfläche, schont dabei die Vitamine und Nährstoffe. Die hohen Temperaturen erzeugen unterschiedliche Röstaromen und sorgen so für einen unwiderstehlichen Geschmack.

Und hier kommt jetzt die Satoo® Holzkohle-Grill- und Aromatisierungspfanne zum Einsatz. Mit einer Größe von 280 mm Durchmesser findet sie in jeder Küche einen Platz. Die Leistung und das Grillergebnis sind optimal abgestimmt. Man kann 5 Filet-Steaks à 350 g problemlos gleichzeitig grillen. Aber auch ein Tomahawk von 1,5 kg ist kein Problem.

Der Energieverbrauch ist sehr effizient und besteht aus 2 Energiequellen. Zum einen die Energie vom Herd (egal ob Strom oder Gas) die regelbar und sofort verfügbar ist und zum anderen durch die glühende Holzkohle, die in einem extra Glutaufbereiter erzeugt wird.
Die glühende Kohle heizt den Pfannenrost gleichmäßig auf und sorgt so für eine optimale Grilltemperatur. Durch die schnelle und problemlose Regulierung ist es möglich, innerhalb kürzester Zeit verschiedene Gerichte zuzubereiten und die Temperatur zu wechseln (Beispiel: Steak – 300°C danach Fisch – 140°C).

Die Satoo® Grillpfanne wurde aber auch zum Räuchern und Dämpfen entwickelt und ist somit eine Grill- und Aromatisierungspfanne.
Ein Grillrost, welcher über der Satoo® Grillpfanne positioniert werden kann, ermöglicht eine optimale Ruhephase für das Fleisch.
Der Vorteil liegt auch darin, dass die Abstrahlwärme der Pfanne genutzt werden kann und so kein weiterer Platz benötigt wird.

Auch die Voraussetzungen für den Betrieb der Satoo® Grillpfanne sind recht simpel.
Die Gegebenheiten in jeder bestehenden Küche sind völlig ausreichend. Es bedarf keiner besonderen Voraussetzungen, um die Satoo® Grillpfanne in Betrieb zu nehmen. Wichtig ist nur eine intakte Küchenabluft.

Weltneuheit
Erste Holzkohle- und
Aromatisierungs-Grillpfanne

Perfektes Aroma
dank eigens produzierter
Kohle und Spähne

Qualität
Made in Germany

Patentiert
von Josh
Jabs

**Einfache Hitze-
steuerung**
durch die Herd-
Regulierung

Endkontrolle
für grösste
Zuverlässigkeit

Zubehör
Ruherost, Gewürzständer,
Glosche etc.

DAS KANN ICH!

Begeistern. Einzigartig sein.

Satoo®
Animationsfilm

Satoo®

Grillieren, räuchern und dämpfen in **Perfektion**

Das Produkt
Die Satoo® Holzkohle-Grill- und Aromatisierungspfanne von HaJaTec ist eine Gusspfanne mit einem mobilen Raute-Rost von 15 x 15 mm Maschengröße und in verschiedenen Stärken von 35, 30 u. 25 mm. Die Stegstärke beträgt 5 mm und der Rost weist einen Durchmesser von 274 mm auf. Der Griff besteht aus Edelstahl und wird an der Gusspfanne verschraubt.
Ein gegenüberliegender Adapter ist ebenfalls mit der Gusspfanne verschraubt. Er dient als Aufnahmeelement für eine Nut- und Gewindestange. Diese ist 300 mm hoch und ermöglicht eine Höhenverstellbarkeit des Ruherostes. Der Ruherost ist ebenfalls ein Rundrost von 280 mm Durchmesser und besteht aus Edelstahl. Er kann je nach Bedarf höhenverstellt werden und dient so als Ruherost für das Grillgut.

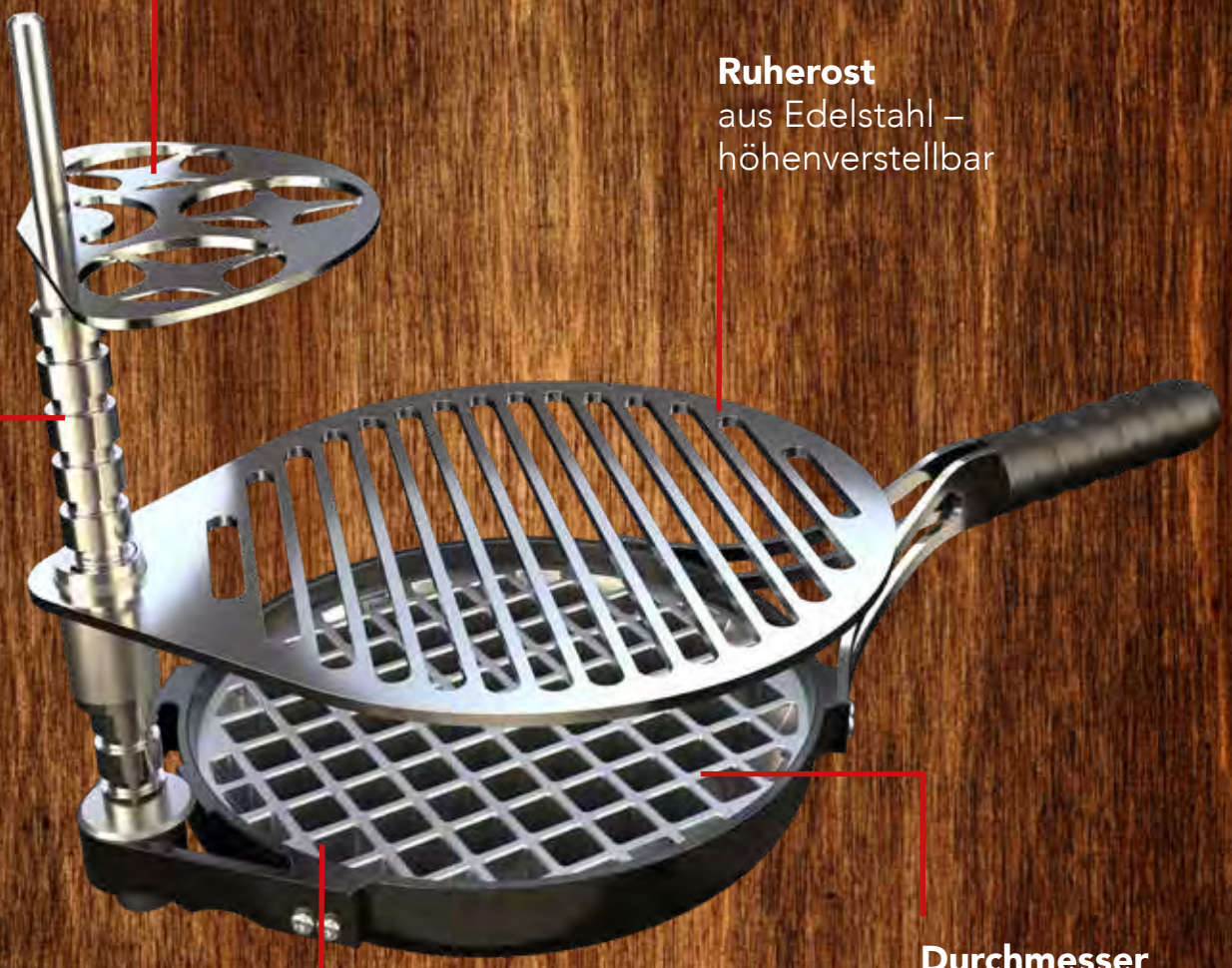
Material
Die Satoo® Grillpfanne wird aus hochwertigen Materialien gefertigt. Edelstahl 1.43 01, 1.4871 und Grauguss, alles in soliden Materialstärken.

Herstellung
Das Grundsortiment besteht aus 2 Bestandteilen
- Gusswanne (Grauguss) mit Pfannengriff (Edelstahl) und Adapter (Edelstahl)
- Rautegussrost (Grauguss)

Alle Bauteile werden fremdproduziert und kommen zur Teil-, bzw. Endmontage in unsere Räumlichkeiten. Hier wird die Gusspfanne gebohrt und der Griff, sowie der Adapter und das Typenschild mit Serien-Nr. montiert.
Jede Satoo® Grillpfanne durchläuft eine Endkotrolle und wird einzeln registriert. Alle einzelnen Bauteile erhalten eine Artikelnummer und werden elektronisch erfasst.

SATOO

Erfinder
Josh Jabs



ICH IN 3D

Scanne den QR-Code und stelle mich auf deinen Tisch

Die Funktionen

Satoo® kann so viel

Sortiment
Neben dem Grundsortiment werden weitere Zusatzmodule angeboten. Das sind im Einzelnen:
- Nut-Gewindestange (mit Höhenregulierung)
- Adapter-Griff
- Ruherost aus Edelstahl
- Abtropfblech mit Wok-Funktion aus Edelstahl
- Halter für Gewürze
- Halter für Grille-Equipment
- Räucherturm
- Ruherost
- Kalträucherschnecken
- Glosche 26,5 mm
- Halterungsrahmen für Spieße
- Integrierbar als Tisch-Einsatz

Patent
Das Patent (Az. 10 2021 105 168.1) ist am 3.3.2021 beim Patentamt München angemeldet worden.

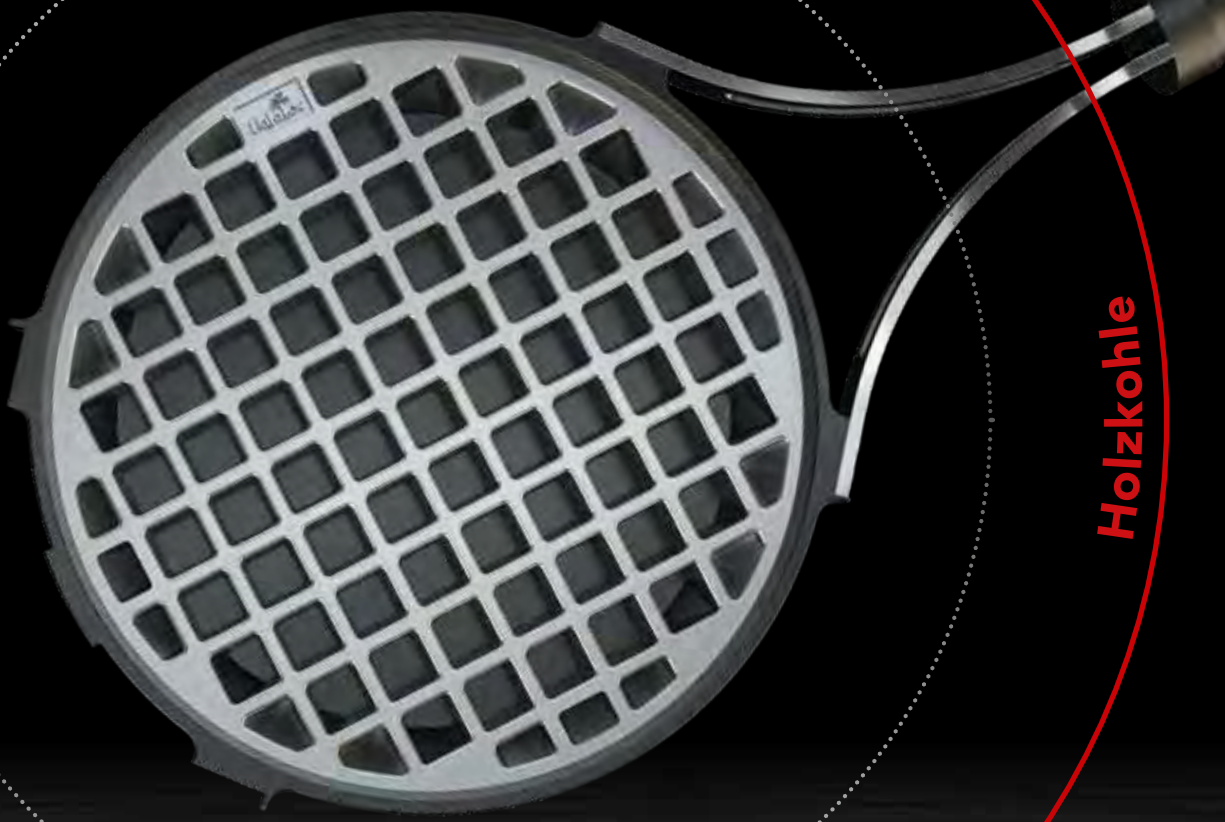
Garantie
Wir gewähren auf die Satoo® Grillpfanne eine 2-jährige Werks-Garantie mit 8 jähriger Zusatzgarantie bei Online-Registrierung.

Konkurrenz
Direkte Konkurrenz gibt es nicht. Wenn wir von Konkurrenten reden, dann müssen wir von kleinen Keramik-Holzkohle-Grills sprechen. Hier gibt es aber kein Produkt am Markt, welches nur annähernd an das Know-how der Satoo® Grillpfanne rankommt.

Vergleichen wir mal	**Keramik-Grill**	**Satoo® Grillpfanne**
Kohleverbrauch	100 %	30 %
Rauchentwicklung	mittel	gering
CO2 -Ausstoß	groß	gering
Aufwand Anzünden	gut	sehr gut
Einsatzbereit	40 min	20 min
Kohleruß/Staub	mittel	gering
Platzbedarf	100 %	50 %
Gewicht	30 kg	10 kg
Temperatur-Steuerung	schlecht	sehr gut
Temperaturspeicherung	sehr gut	gut
Interne Ruhezone	schlecht	sehr gut
Betriebsvoraussetzung	sehr hohe Kosten	keine Kosten
Einsatzmöglichkeiten		
• Profiküche	ja	ja
• Privatküche	nein	ja
• MFH-Balkon	nein	ja
Garmethoden		
• Holzkohle	sehr gut	sehr gut
• Kalt Räuchern	gut	sehr gut
• Heiß Räuchern	sehr gut	sehr gut
• Dämpfen	nein	sehr gut
Reinigung, Pflege	aufwendig	gering

entwickelt für die
Profi-Gastronomie

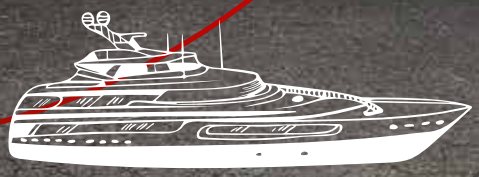
für Zuhause als
Privatperson



Elektro- & Gasherd / Indutkionsherd

Holzkohle

als heisse Begleitung
Outdoor & Camping



und für überall dort
wo es Spass macht

Möglichkeiten

vom Produkt und vom Markt

Wenn wir einmal die Steakhäuser, Sushi-, bzw. die vegetarischen Restaurants außer Betracht lassen, haben ca. 80 % der Gastronomie eine Küche, in der Fleisch oder Fisch zubereitet werden.

Nicht jeder Koch hat in seiner Küche einen Holzkohlegrill stehen. Meist scheitert es aus Platzgründen oder an gesetzlich vorgeschriebenen Brandschutzbestimmungen. Die Erfüllung der Brandschutzbestimmungen ist meistens mit erheblichen Baukosten verbunden. Abgesehen von Steakhäusern, kommen in Küchen, die vielseitige Speisen anbieten, über Holzkohle gegrillte Steak oder Fisch eher selten vor.

Es ist immer mit einem enormen Energieaufwand verbunden, den Grill ständig auf hoher Temperatur zu halten. Die damit verbundenen Energiekosten durch den hohen Verbrauch an Holzkohle sind enorm und stehen in keinem ökologischen Kosten-Nutzen-Verhältnis.
Darum haben wir für die Satoo® Grillpfanne eine spezielle Kohle entwickelt. Sie besteht unter anderem aus Haselnussschalen die quadratisch in Würfelzuckerformat 13 x 13 mm gepresst werden. Damit erreichen wir die optimale Temperatur und die Kosten sind wesentlich geringer.

Zielgruppe
Zur Hauptzielgruppe gehört die Gastronomie und hier insbesondere die Hotelerie, die derzeit ihre Gäste mit Fleisch- und Fischgerichten aus der Pfanne verwöhnt. Die Köche bereiten die Steaks und den Fisch derzeit in einer Pfanne mit Fett oder Öl zu. Hier sind die Röstaromen gleichmäßig und nicht so intensiv wie über Holzkohle. Aber auch Hobbyköche oder Grillfans gehören zur Zielgruppe und sind somit potenzielle Kunden.

Märkte
B2B die Vermarktung über weltweite Gastronomieausstatter. Jeder Gastronomiehändler hat das Interesse, seinen Kunden immer das Neuste an Produkten anzubieten. Und erst recht, wenn diese über Alleinstellungsmerkmale verfügen und somit konkurrenzlos sind.

- Alleinstellungsmerkmal
- Konkurrenzlos
- Patentiert PCT
- Hohe Energieeffizienz
- Platzsparend
- Vielseitig einsetzbar
- Simple Betriebsvoraussetzungen
- Sehr großer, weltweiter Markt
- Kein Nischenprodukt
- Verschiedene Module möglich
- Schönes Design
- Lange Lebensdauer
- Qualitätsprodukt «Made in Germany»
- Bis zu 10 Jahren Garantie

B2C
Hier streben wir eine Direktvermarktung über unsere Homepage an. Der Weg direkt zum Kunden ist ein wichtiger Aspekt um Vertrauen zu schaffen, nahe am Kunden zu sein und schnell und effizient auf Marktturbulenzen reagieren zu können.

Einsatzmöglichkeiten
Die Einsatzmöglichkeiten der Satoo®-Grillpfanne sind extrem vielseitig. Ob in der Profiküche, im Buffetbereich oder beim Gast am Tisch.
Aber auch in der Fahrgast-Schifffahrt, auf Yachten, in Wohnmobilen, beim Campieren, in der privaten Küche, auf der Terrasse oder im Garten.

MEIN MOTTO

«Die älteste Garmethode der Welt mit den hochwertigsten Produkten auf höchstem Niveau zum Gast.»

ERFINDUNGEN

HaJaTec-Grill
Tischgrill
Butterportionierer
Mumienfleisch
Satoo® Food-Konzept
Holzkohle-Grill- &
Aromatisierungs-Pfanne

HIGHLIGHTS

Weltrekordhalter – längster Drehspiess der Welt
Buchautor
Ritterschlag von Eckart Witzigmann

Josh Jabs
Imagefilm

Hartmut «Josh» Jabs

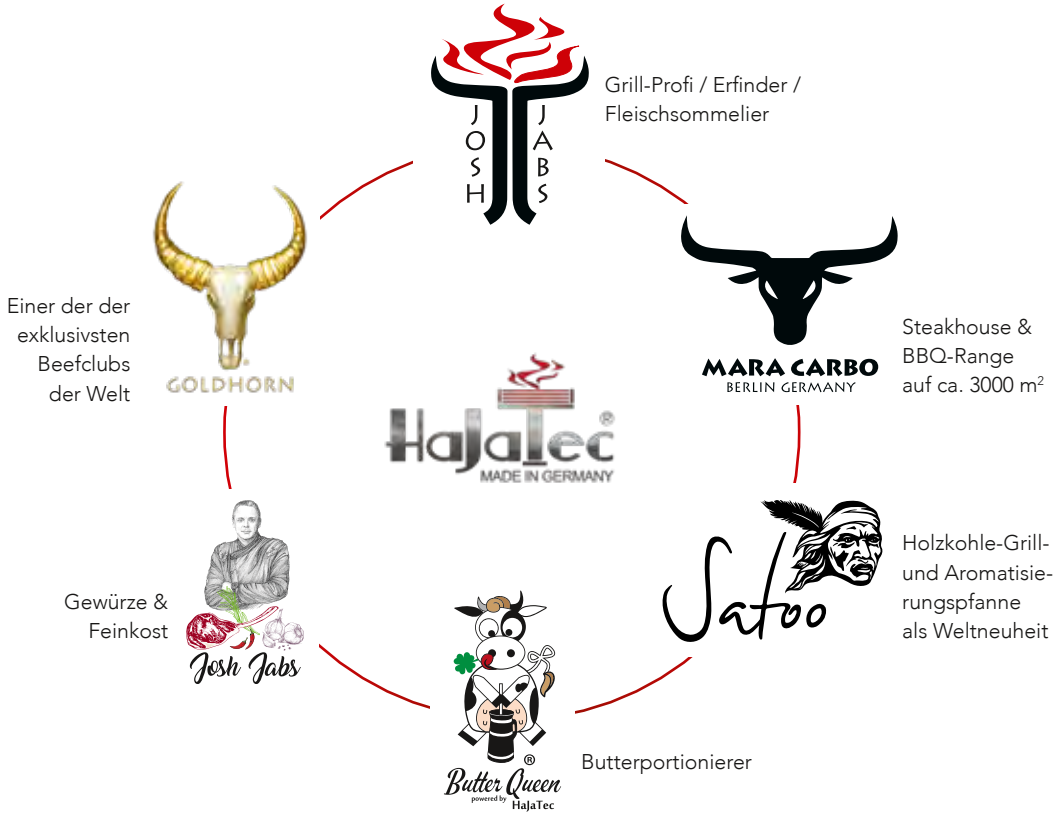
Erfinder / Dipl. Fleischsommelier

Grill-Enthusiast, Erfinder, Weltrekordhalter – das ist «Josh». Aufgewachsen ist Hartmut «Josh» bei seinen Großeltern auf dem Land und lernte im großväterlichen Metzgermeisterbetrieb den respektvollen Umgang mit Nutztieren. Im Juli 2015 absolvierte er die Ausbildung zum Dipl. Fleischsommelier und vertiefte sein Wissen im Eventbereich. Er ist Erfinder, unter anderem vom HaJaTec-Grill, der Butter-Queen und der Satoo® Holzkohle-Grill- und Aromatisierungspfanne. Erfolge feierte er als deutscher Grill-, BBQ Vizemeister der Profis 2012. Mit seinem Grill-Drehspiess von 60.55 m Länge steht Josh im Guinness-Buch der Rekorde. Im Dezember 2017 ist sein erstes Buch «Feuer und Flamme – 100 Gerichte vom Holzkohlegrill» erschienen.

Josh führt den legendären Goldhorn-Beefclub und das einzigartige Mara-Carbo Restaurant in Berlin.

Erfolge von «Josh»

- Erfindung HaJaTec®-Grills
- Der FEINSCHMECKER verlieh ihm sogar den Titel «Rolls Royce» unter den Grills.
- Seine Grills werden weltweit verkauft.
- 2012 Platz 2 deutsche Grillmeisterschaften.
- Eintrag im Guinness-Buch der Rekorde
- Viele nationale und internationale Events (Gourmetfestival St. Moritz, Formel 1 Monaco, Scheich in Abu Dhabi, deutsche Fußball Nationalmannschaft).
- Ritterschlag durch den Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann, der anlässlich seines 70. Geburtstags (450 geladene Gäste in der Waldwirtschaft von Sepp Krätz) die Steaks und deren Zubereitung über den HaJaTec®-Holzkohlegrills eine «kulinarische Sensation» nannte.



JOSH JABS

Grösste BBQ-Ranch Deutschlands mit 3.000 m²

Neben den 3 Smoker steht auch der Weltrekordspieß mit einer Länge von 60.55 m

Der grösste Serien- BBQ-Smoker von Joe's 30" der ausserhalb der USA geliefert wird

MARA-CARBO

Restaurant & Grill-Akademie

Berlin ist nicht immer Berlin. Idyllisch inmitten eines Naturschutzgebietes gelegen, befindet sich im südwestlichen Teil Berlins, das Mara-Carbo Steakhouse & BBQ-Ranch.

Auf ca. 3000 m² (mit Hochwaldbestand) steht ein 100-jähriges ehemaliges Forsthaus, welches seit mehreren Jahrzehnten als Restaurant genutzt wird.

Das in Mitleidenschaft gezogene Restaurant haben wir 2019 gekauft. Seit dieser Zeit laufen diverse Umbau- und Sanierungsarbeiten.
Um das Restaurant technisch und optisch wieder im alten Glanz erscheinen zu lassen, werden wir eine Summe im mittleren 6-stelligen Bereich investieren. Nach Abschluss der Baumaßnahmen wird das Mara-Carbo deutschlandweit neue Maßstäbe setzen.
Um wirtschaftlich erfolgreich zu sein, geht unser Konzept in 4 Richtungen, bei gleichen Fixkosten und gleichem Personalbestand.

Unser Areal wird in 4 Bereiche eingeteilt:

1. Ein edles Steakhouse mit Fleischreifeschränken (Gast kann sein Steak selbst aussuchen) einen rustikalen Gastraum (Landhaus-Style mit zentral gelegenem Echt-Kamin) mit Blick in die Küche, direkt auf den HaJaTec®-Grill, wo der Gast sehen kann, wie sein Steak zubereitet wird. Das ist ein absolutes Highlight.
Im Außenbereich laden unsere 4 idyllischen Terrassen zum Verweilen ein. Neben unseren kulinarischen Leckerbissen erwartet unsere Gäste unter anderem auch die größte Fleischauswahl weltweit.

2. Die größte BBQ-Ranch Deutschlands.
Hier befindet sich unter anderem auch der größte Serien-Smoker von «Joes Oklahoma» aus den USA, mit einem Gewicht von ca. 1,8 t und einer Länge von ca. 5 m zu einem Preis von € 27'000.–.
Unser BBQ wird qualitativ und in der Auswahl der Speisen das Maß aller Dinge sein. Auch hier werden wir an der Spitze Deutschlands stehen.
Langfristig gesehen werden wir Tag und Nacht traditionell Texas Style durchsmoken.
Der Verkauf erfolgt zum einen direkt bei uns im BBQ-Bereich, hier ist auch To-go möglich.
Weiter planen wir einen Lieferservice gegen eine Liefergebühr und der Hauptverkauf soll über einen kleinen Verkaufsladen in Berlin erfolgen. Weil unsere idyllische Lage nur für einen begrenzten Kundenkreis erreichbar ist, müssen wir direkt zu den Kunden hin, das heißt, wir benötigen für diesen Laden eine gute Passantenlage. (Objekt wird gesucht)

3. Unsere Eventlocation ist der dritte Bereich, der sich zwischen dem Steakhouse und dem BBQ-Bereich befindet. Eine voll ausgestatte Bar mit Tresen sowie einem kompletten Küchenbereich (5 m x 7 m). Davor kommt eine Terrasse mit ca. 120 m² die sich hervorragend für Geburtstage, Firmenfeiern, Hochzeiten etc. vermieten lässt.

4. Zu unseren Stärken zählt mit Sicherheit auch unser exklusives Catering und unser beliebtes Live- Coocking.

Fazit: Mit diesen 4 Geschäftsrichtungen sind wir breit aufgestellt, decken einen großen Kundenbereich ab und sind dadurch auch krisenfest.

Exklusivster Beefclub der Welt

Weltweit die grösste gastronomische Steak-Auswahl mit über 200 cuts

Das teuerste Steak der Welt mit € 4.000.–

Mumienfleisch im GB entwickelt und seinen Gästen angeboten

Goldhorn-Beefclub

Der exklusivste Beefclub der Welt

Der Goldhorn-Beefclub ist einer der exklusivsten Beefclubs der Welt. Seine Funktion besteht darin, nationale und internationale Fleischliebhaber sowie Gourmets in einem Club zu vereinen. Der Goldhorn-Beefclub hat nichts mit einem Steakhouse zu tun. Vielmehr geht es um die Leidenschaft und die Liebe zu hochwertigen Fleischqualitäten und anderen Spitzenprodukten.

Was macht den Goldhorn-Beefclub so einzigartig?

- Alle Steaks werden nur über HaJaTec®-Holzkohlegrills zubereitet. Die einzigartige Grilltechnik verleiht den Steaks durch die unterschiedlich starken Röstaromen einen wohlschmeckenden und unwiderstehlichen Geschmack.
- Erforderliche Clubmitgliedschaft
- Weltweit größte gastronomische Steakauswahl mit über 200 Cut's von über 20 Rinderrassen.
- Das teuerste Steak der Welt mit € 4.000 für 800g Kobe-Filet.
- Eigene Reifeverfahren im Dry-Ager, das «Mumienfleisch»
- Noble Einrichtung mit Raucherlounge
- Offene Küche mit Blick auf den Grill

Der Goldhorn-Beefclub wurde von 2014 – 2020 in der Mommsenstraße 12 in 10629 Berlin erfolgreich betrieben. Die Corona-Pandemie traf aber auch uns sehr hart und wir entschlossen uns, den Standort aufzugeben und den Club in unserer eigenen Immobilie anzusiedeln.

Seit diesem Jahr laufen massive Umbaumaßnahmen, um den hochwertigen Standard zu erfüllen. Mit einem rustikalen und eleganten Design wird die Immobilie das nötige Flair erhalten. Die Eröffnung ist im Spätherbst 2022 am neuen Standort in Berlin/Gatow geplant.

DEUTSCHLAND
Berlin
BBQ Prime GmbH:
Mara-Carbo
DEUTSCHLAND
Berlin
Produktion
SCHWEIZ
Steinhausen
HaJaTec Holding AG
HaJaTec GmbH
TÜRKEI
Istanbul
HaJaTec Trading Ltd.

HaJaTec Group

HaJaTec Holding AG / HaJaTec GmbH / HaJaTec Trading Ltd. / BBQ Prime GmbH

Die HaJaTec Holding AG ist breit abgestützt. Sämtliche Schritte von der Entwicklung bis zur Produktion sind in eigener Hand und so können optimale Abläufe garantiert werden.

Dank einer Grillakademie und eigenem Restaurant (Mara-Carbo) sowie dem Goldhorn-Beefclub, sind wir jederzeit über die Kundenwünsche im Bilde und in der Lage, sofort auf neue Trends zu reagieren.

Alle Geräte wurden bei uns unter professionellen Bedingungen auf Funktionalität und Qualität getestet und gelangen erst in den Vertrieb, wenn unsere Qualitätsansprüche erfüllt sind.

Dank einer eigenen Produktion von Grillkohle sind wir auch in diesem Segment in der Lage qualitativ hochstehende Produkte zu liefern.

Im Guinness-Buch der Rekorde
mit einer Länge von 60.55 Metern

Modell EHR 1320D
Edelstahl- und Holzversion

Weltrekord

60.55 m – der längste Grill-Drehspiess aller Zeiten

HaJaTec® ist neuer GUINNESS WORLD RECORDS Rekordhalter mit dem «Längsten Grill-Drehspieß der Welt.»

Es ist geschafft: Im Rahmen der 1000-Jahr-Feier von Büchenberg (Eichenzell bei Fulda in Hessen) knackt HaJaTec® am 19. August 2012 den aktuellen GUINNESS WORLD RECORDS™ und darf sich ab sofort GUINNESS WORLD RECORDS™ REKORDHALTER mit dem «Längsten Grill-Drehspieß der Welt» nennen. In Anwesenheit der GUINNESS WORLD RECORDS™ REKORDRICHTERIN Seyda Subasi-Gemici, einem Gutachter und zwei Zeugen wurde eine offizielle Länge von 60,55 Metern gemessen und dokumentiert. Weltrekord-Initiator Hartmut Jabs erhielt noch vor Ort die offizielle Urkunde. Auf dem aus über 7.000 Einzelteilen bestehenden Edelstahl-Giganten wurde eine Tonne leckerste Spareribs gegrillt, die sich die Büchenberger und Gäste aus aller Welt bis auf das letzte Gramm schmecken ließen. Der Weltrekord-Spieß hatte ein Drehgewicht von ca. 2 Tonnen und ließ sich wirklich nur mit einer Handkurbel drehen. Der Grill hatte ein Gesamtgewicht von 4,7 Tonnen. «Nach der ersten erfolgreichen kompletten Drehung war ich wirklich erleichtert. Denn die Chancen, dass alles klappt, standen 50 zu 50», so der neue Weltrekord-Inhaber und HaJaTec®-Grillgeräte-Hersteller Hartmut Jabs. «Ich war dann doch sehr überrascht, wie leicht sich der Spieß gedreht hat und ich bin überglücklich, nach dem Titel zum Deutschen Vizemeister bei den Grill-Profis nun auch noch einen Weltrekord-Titel zu haben. Es ist ein großartiger Erfolg, vor allem auch für die Konstrukteure.»

HaJaTec Grills

Die exklusivsten Grills der Welt

Wer die Herstellung eines HaJaTec®-Holzkohlegrills verfolgt, findet hier absolute Spezialisten der Design- und Geräteentwicklung, der Metallbe- und -verarbeitung und des Designbaus.

Man spürt bei der Herstellung nicht nur die spezielle Atmosphäre, sondern findet auch deren Wesensmerkmale wieder: Individualität, Exklusivität, Qualität, Emotionalität. Außerdem auch die zeitlose Faszination von Handarbeit, die auf höchstem Niveau und mit größter Hingabe verrichtet wird. Die Produktion der Holzkohlegrills findet ausschließlich in der Manufaktur der Individualisten statt und es ist die Fertigungstiefe, die maßgeblich für die typische HaJaTec®-Qualität verantwortlich ist. Individualität ist ein Gefühl und verlangt eine Menge Handarbeit. Je nach Modell brauchen die Spezialisten rund 250 Arbeitsstunden. Somit wird jeder HaJaTec®-Grill ein echtes Unikat. Genauso einzigartig ist die Fertigungstiefe, die in dieser Form nur noch in einer wahren Manufaktur zu finden ist.

Ein echtes Goldstück
24 Karat – das edelste Modell aller Zeiten. Kaufpreis: etwa 153 000 Euro.

HajaTec®

MADE IN GERMANY

HaJaTec Holding AG

Firmenangaben

Firma:	HaJaTec Holding AG
Adresse:	Hinterbergstrasse 26, Postfach 28, 6312 Steinhausen
Firmennummer:	CHE-109.504.661
Aktienkapital:	Aktienkapital CHF 500'000.00, eingeteilt in 1'000'000 Aktien à CHF 0.10 und 400'000 Aktien à CHF 1.00
Genehmigtes Aktienkapital:	CHF 250'000.00
Geschäftszweck:	Die Gesellschaft bezweckt den Erwerb, das Halten und Verwalten von Beteiligungen aller Art. Kann sich im In- und Ausland an gleichen oder ähnlichen Unternehmen beteiligen. Im In- und Ausland Zweigniederlassungen errichten. Im In- und Ausland Grundstücke erwerben, verwalten und veräussern sowie sämtliche Geschäfte tätigen die dem Zweck der Gesellschaft förderlich sind.
Verwaltungsrat:	Ernst Waser (Präsident) Christopher Jabs
Telefonnummer:	+41 44 586 91 92
Webseite:	www.hajatec.com
Kontakt:	HaJaTec Holding AG Hinterbergstrasse 26 Postfach 28 6312 Steinhausen info@hajatec.com

HaJaTec Holding AG

Verwaltungsrat / Geschäftsleitung

Ernst Waser
Hergiswil NW
Präsident Verwaltungsrat

Selbständiger Treuhänder für verschiedene Firmen und Institutionen

Systemanalytiker im Bereich Wirtschaftsinformatik

Geschäftsführer und Verwaltungsrat diverser Firmen

Immobilienbewirtschafter mit eidg. Fachausweis

Dipl. Immobilien-Treuhänder

CAS in Immobilienbewertung FHZ

Christopher Jabs
Berlin
Mitglied Verwaltungsrat / Geschäftsführer

Geschäftsführer BBQ Prime GmbH

Ausgebildeter Koch

Grillspezialist

Hartmut Jabs
Berlin
Geschäftsführer

Dipl. Fleischsommelier

Grill-Enthusiast und Unternehmer

Erfinder von:
HaJaTec®-Grill
Tischgrill
Butterportionierer
Mumienfleisch
Satoo® Food-Konzept
Satoo® Holzkohle-Grill- & Aromatisierungspfanne

Inhaber Mara-Carbo Restaurant in Berlin

Weltrekordhalter und im Guinness-Buch der Rekorde mit dem längsten Grill-Drehspiess der Welt

BBQ Vizemeister der Profis 2012

Ritterschlag durch den Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann

Präzision trifft Maschinenbau

HaJaTec Holding AG
Hinterbergstrasse 26
Postfach 28
6312 Steinhausen
www.hajatec.com

powered by