



ALLT UNDER ETT TAK
BUTIKSKYLA
STORKÖK
VENTILATION



Din helhetsleverantör
sedan 1999

Från 80 dinar till sex dotterbolag

Bureca är familjeföretaget med allt under ett tak! Vi är er helhetsleverantör och erbjuder allt inom kylutrustning, värmeutrustning och ventilations-system till butiker, restauranger, caféer och den offentliga sektorn. Det började med 80 dinar i fickan för vår VD Alex Alameri, och idag står vi starka med våra sex dotterbolag. Bureca-gruppen består av Bureca Proffsen, Bureca Vent, Bureca Staden, Vematic, Bureca Fastighet samt en kommande matfabrik med planerad produktionsstart i slutet av 2023. Tillsammans blir vi ert självklara val av leverantör.



Vår historia

1986

Den första resan

Alex Alameri, 22 år gammal med endast 80 irakiska dinar i fickan, ser behovet av modern kylteknik i det varma Irak. Många års slit ger resultat och Alex utvecklar företaget som så småningom får större projekt. Hans driv och passion för kylteknik, med sin akademiska bakgrund som civilingenjör och entreprenörskap lyckas bibehålla företaget under kriget.

1997

Den andra resan

År 1997 kommer Alex till Sverige med samma förutsättningar som han hade i Irak. Han ger sig inte utan kavlar upp ärmarna och tar reda på vad som behövs för att kunna driva företag i Sverige. Inom loppet av två år hinner Alex ta en kurs i grundläggande svenska, ta samtliga certifieringar som krävdes och slutför en 18-månaders kurs inom kyl- och el certifiering på två månader.

1999

Börjar om från noll igen med tomma händer och 5000 SEK i eget kapital

1999 skapas bolagets första svenska enskilda firma, Skåne Aktiv Kyl, som arbetade med installation och service av kylanläggningar. Efter långa arbetsdagar, hårt arbete och utan någon vila bygger bolaget upp ett kapital och kan något år senare anställa en medhjälpare. Bolaget börjar köpa och sälja begagnad utrustning och lyckas efter tuffa affärer ro det i land.



2005

Bureca tar form

Företaget tar fart på riktigt och Skåne Aktiv Kyl bildar aktiebolag, som blir en mer professionell aktör med både webbplats och webbshop. Företaget får fler anställda och i takt med detta vill bolaget expandera i Skandinavien. Företagsnamnet som antyder på Skåne står i vägen och bolaget döper om firman till Bureca.

2010

Bureca Gruppen tar form

Bureca blir en koncern! Bureca gruppens grenar börjar bildas och "allt under ett tak" blir verklighet. I samband med detta investerar bolaget i större, modernare lokaler. Bureca blir en trygg koncern för kunderna som totalentreprenör. Målsättningen är att bolagen ska drivas av entreprenörsandan samtidigt som man har fördelen att tillhöra en större koncern.

2022

Bureca gruppen

Företaget växer för varje dag och sedan 1986 har det tillkommit både produkter och bolag. Bureca är numera ett holding bolag med fem dotterbolag och en stor entreprenörsanda. Företaget investerar i nya toppmoderna anläggningar med större lager och showroom. Den största investeringen i företagets historia är på väg att ske. Koncernen utökar sitt fastighetsinnehav genom att bygga en matfabrik i området.

Helhetsleverantör

Från idé till verklighet

Oavsett om ni har en färdig plan över vad ni vill göra, eller är osäkra på vad ni behöver, så hjälper vi er att fastställa det. Vi hjälper till med design, layout och idégenerering för att ni ska bli så nöjda som möjligt. Vi erbjuder även service dygnet runt av våra erfarna, certifierade medarbetare.



Finansieringslösningar

Behöver ni investera i ny utrustning, expandera verksamheten eller vill starta en helt ny verksamhet? Vi är er hjälpande hand på vägen mot en komplett lösning.



Planering och projektering

Att sätta ord på en vision är inte alltid så lätt på egen hand, men vi finns här för er. Till oss kan ni komma med ett blankt papper och återvända med en färdig projektplan. Vi är en fullservice-entreprenör som hjälper er från start till mål.



Maskiner och utrustning

När det är dags för er att installera exempelvis kylutrustning, ventilation eller värmeutrustning så är det oss ni ska komma till.



Totalentreprenad

Vi är helhetsentreprenören som hjälper er från idé till färdigt projekt. Vårt företag har bred kompetens och våra medarbetare är certifierade tekniker inom VS, gas och kyla. Vi levererar, monterar, installerar och servar era produkter. Alla tjänster tillgängliga under samma tak.

Vi levererar över
FÖRVÄNTAN

Bevego har filialer över hela Sverige.
För att hitta din närmsta filial klicka här!

BEVEGO
ENTREPRENÖRER I VS, GAS OCH KYLA



Så här jobbar vi:



1. Din idé förvandlas till projektplan.

Du får ett komplett koncept med design, projektering och planering inklusive 2D/3D ritningar och bygglovshandlingar.

2. Beställning

Vi erbjuder kvalitetsprodukter speciellt anpassade för din butik, restaurang eller café samt ventilationslösningar för din fastighet.

3. Leverans, montering, installering

Låt våra certifierade tekniker göra jobbet rätt från början!

4. Service/Support

Vi erbjuder service dygnet runt av våra erfarna, certifierade medarbetare.

tamini
streetfood meze



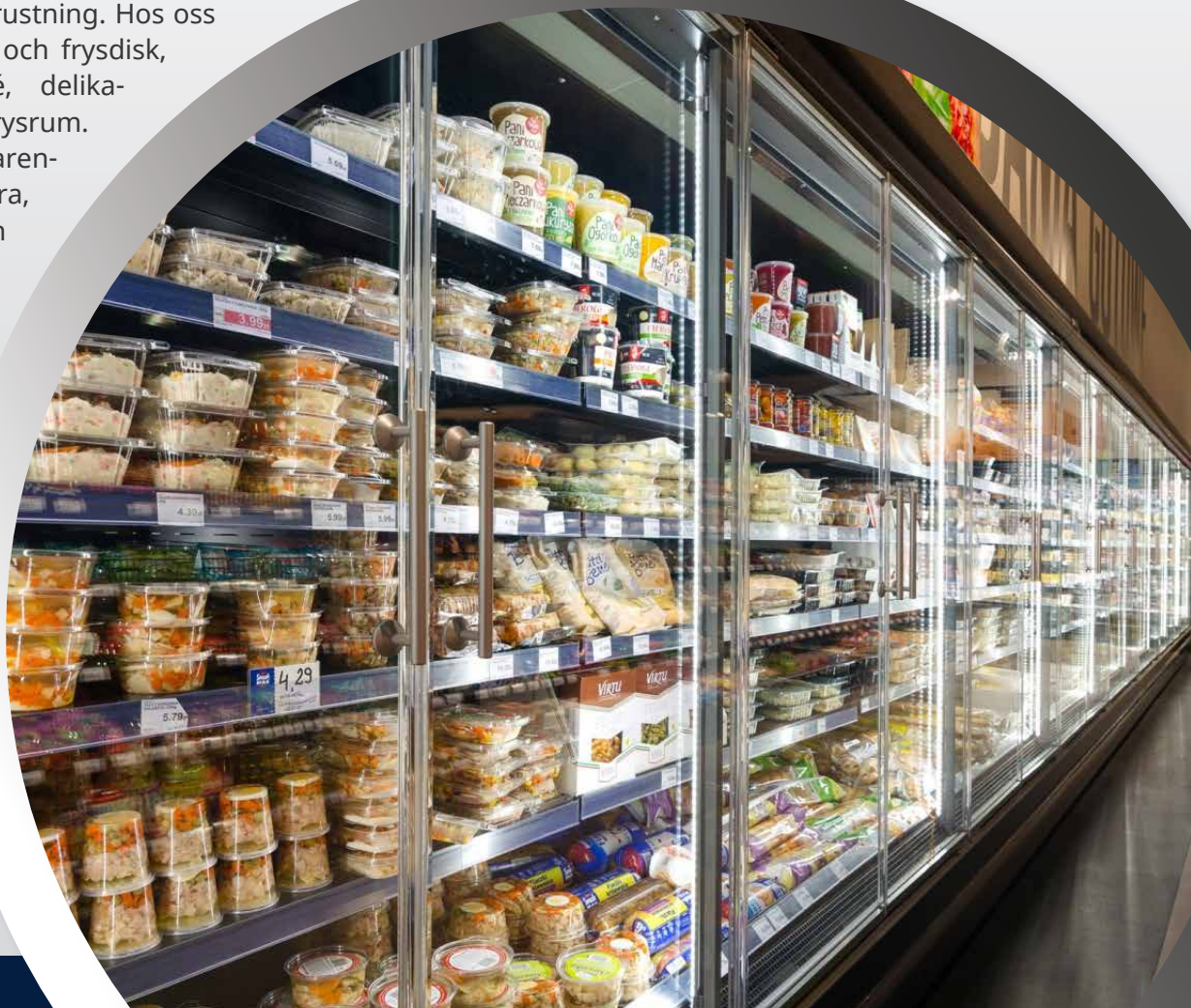
Tamini storpäck

Skäm bort dina
kunder med smaker
från östra Medelhavet.

Livsmedelsbutik

Är du en butiksägare?

Vi hjälper dig att planera, installera och förse dig med all sorts kylutrustning. Hos oss hittar du allt från kyl- och frysdisk, frysgondoler, kylbuffé, delikatesskyl samt kyl- och frysrum. Vi har över 30 års erfarenhet av att sälja, leverera, montera, installera och utföra service på alla typer av kylanläggningar.



Sushitillverkning med robot

- Inget behov av intensiv utbildning eller specialiserade kockar
- Konsekvent kvalitet varje gång
- Ren och sanitär verksamhet
- Snabb och effektiv produktion



Restaurang, Storkök & Hotell

Är du en restaurang- eller hotellägare? Eller är du ansvarig för ett storkök i en annan sektor, som exempelvis skola eller kontor i den privata eller offentliga sektorn?

Vi kan hjälpa dig med att designa, utveckla ett koncept, inreda, planera, utrusta och installera ditt storkök och din matsal!

Vi skapar en lämplig planlösning för din verksamhet, med fokus på optimalt flöde i köket, maximerat antal sittplatser och bekvämligheter för både dig och dina kunder. Vi erbjuder även 2D- och 3D-ritningar med inredningsförslag. Förslaget inkluderar färger, möbler, köksutrustning samt ett komplett koncept som speglar din verksamhet, både inom restaurang- och hotellbranschen och den offentliga eller privata sektorn.

Hos oss kan du även välja bland vårt stora utbud av möbler och utrustning. Vi erbjuder produkter till ett fullt utrustat kök, bland annat kyl- och frysobjekt, kombiugnar, grillserier med mera.



www.unox.com

Café & Bageri

Är du en café- eller bageriägare?

Vi erbjuder tjänster för att hjälpa dig med att skapa en design, utveckla idéer, inreda, planera, utrusta och installera din verksamhet.

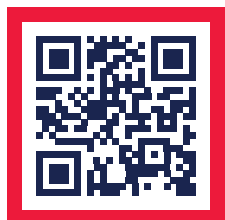
Utöver att vi erbjuder produkter till ett fullt utrustat café/bageri, hjälper vi dig även med att skapa en planlösning som är anpassad efter din verksamhet. Vi optimerar ett bra flöde i ert arbetssätt, maximerar antalet sittplatser och ser till att det finns bekvämligheter för både dig och dina kunder. Vi skapar 2D-och 3D-ritningar med inredningsförslag, färger, möbler, café- och bageriutrustning samt ett fullständigt koncept som speglar din verksamhet.

Vi erbjuder en mängd olika produkter såsom caféutrustning, konditorikylar, bageriugnar, degblandare och mycket mer.



**Mech
Masz**
Szczeciński

**konkurrenskraftig
ledtid för produktion**



ett brett utbud
av produkter se mer...

www.mech-masz.eu

MECH-MASZ Szczeciński sp. j.

Jaroszewo 80, 88-400 Żnin, POLAND

+48 52 30 31 238, +48 52 30 31 239

export@mech-masz.com.pl



MODULO

Modulär elektrisk däckugn

Utmärkta ugnar för bageri och konditorier samt för andra gastronomiska lokaler. Konfigurerar din Modulo-ugn som uppfyller dina behov.



**S-MIX
R-MIX
U-MIX**

Spiralblandare

En ny generation av tunga spiralblandare med avtagbara skålar S-MIX. Olika storlekar från 120 upp till 340 kg skålkapacitet.



Cream Cooker
heating and mixing

Multicooker MK

Uppvärmning och blandning samtidigt, indirekt värme! Modeller från 30 upp till 500 liters skålkapacitet.



CBP

**Maskiner för rengöring
av brickor**

Effektiv rengöring av bakning även för brickor med fyra ramar. Perfekt anpassad för drift med de mest vanligaste storlekarna.



HUB1

Bowl lifters HUB-1

Här behövs endast en person för att få allt arbete gjort säkert. Lyfter skålar, påsar och lådor. Superlätt att flytta den batteriladdade automatiska liften.



KT1

Brödsklärare KT

Skär brödskivor från 5 till 25 mm med jämn justering. Snabb och exakt brödskäring med 4 färdiga alternativ som kan användas.

40 års erfarenhet

BAGERI- OCH KONDITORIMASKINER TILLVERKARE



Ventilation

Vi arbetar med olika typer av projekt, såsom storkök, butiker, industrier och sjukhus, utbildningslokaler och mycket därtill. Samtliga projekt har en gemensam faktor, nämligen ventilationen!



Installation och service

Vi är ett entreprenad- och serviceföretag som erbjuder heltäckande tjänster inom ventilation, komfortkyla, värme och gasinstallation. Energiingenjörer med många års erfarenhet inom beräkning och dimensionering av ventilation, kyl- och värmeanläggningar. Installationsteam som består av certifierade montörer och tekniker.



Utrustning och försäljning

Vi har ett brett utbud av produkter för att skapa en fullständig ventilationslösning för ert storkök. Kvalitativa och robusta produkter utvecklade för att klara våra höga krav på säkerhet samt vårt nordiska klimat. Vi arbetar aktivt med miljövänliga metoder och lägger stort fokus på återvinningssystem från våra konstruerade ventilation, kyl- och värmeanläggningar. Ett stort lager som gör det möjligt för oss att offerera snabb leverans.

komfovent®

Bekvämt inomhusklimat

Vi skapar innovativ ventilationsutrustning med värmeåtervinning och pålitliga brand- och rök-gassystem, som garanterar komfort och säkerhet i diverse olika applikationer.



www.komfovent.se



Kylrum/Frysrum

För oss är inget projekt för stort eller för litet.

Vi har kylrum och frysrum i färdigfabricerade utföranden i små och mellanstora storlekar tillgängliga för våra kunder att välja mellan. Större kylrum- och frysrumsanläggningar bygger vi med våra högkvalitativa sandwichpaneler. Våra kunder kan vara allt från den lilla restaurangen som behöver ett mindre kylrum, till den stora grossisten som är i behov av större nedkylda förvaringsutrymmen.



Kundcase

Stort kylrum till blomstergrossist

Läs mer här:



robot coupe®
www.robot-coupe.com

Restaurang- och storköksutrustning för professionella kök

Sedan 1909



Skärmaskiner
 Vinkylar
 Beredningsmaskiner
 Diskmaskiner
 Vågar
 Vacuummaskiner
 Skalmaskiner

ABW
 Equipment
Berkel

Se vårt breda utbud på www.abwe.se

Rostfritt, Beredningsmaskiner & Diskmaskiner

Med tiden på din sida!

Vi har produkterna som underlättar din vardag och effektiviserar din verksamhet. Vi erbjuder flertalet olika produkter såsom diskmaskiner, rostfritt och beredningsmaskiner samt andra maskiner som du kan behöva för att underlätta ditt arbete. Låt maskinerna göra jobbet åt dig!



IDESTA



Storköksutrustning som gör arbetet enklare, snabbare, säkrare och roligare.

Kvalitet och innovation sedan 1929.

www.idesta.se

SDX THERMOBOX
Keeping the right temperature



Transport av varm och kall mat på ett hygieniskt och hållbart sätt för både miljö och människa.

Originalet sedan 1969

www.sdx.se

icetainer



Med Icetainer® Kylbricka kan man på ett enkelt och billigt sätt hålla maten kall och bibehålla god kvalitet och smak på serveringsbordet.

www.icetainer.se

Vi står bakom FN:s globala mål 2030 genom att arbeta för en jämställd verksamhet och en hållbar konsumtion och produktion.

8 ANSTÄNDIGA ARBETSVILLKOR OCH EKONOMISK TILLVÄXT



9 HÅLLBAR INDUSTRI, INNOVATIONER OCH INFRASTRUKTUR



12 HÅLLBAR KONSUMTION OCH PRODUKTION



GLOBALA MÅLEN
för hållbar utveckling



burecagruppen

Kontakta oss

Bureca Gruppen
Stenåldersgatan 19
213 76 Malmö

ÖPPETTIDER

Mån-fre: 08-17

KUNDSERVICE

Växel: +46 40 21 09 01

E-post: info@bureca.se

Skanna QR-koden för att komma till vår hemsida!

