



Treffpunkt & Café

Mit Wohlfühl-Treffpunkten lockt man Talente an:
Sie müssen ja nicht gleich Drei-Sterne-Köche verpflichten,
aber eine attraktive Cafeteria sowie angenehme Teeküchen
oder Mobilküchen sind heute der Mindeststandard.











Treibstoff für Ideen.

Welchen Stellenwert haben Pausen, Essen und Trinken in Ihrem Unternehmen? Sorgen Sie für gute Rahmenbedingungen, denn gerade Pausen bieten Freiraum für kreative Ideen.

Sollte es die räumliche Situation zulassen, wird mit attraktiven und funktionalen Möbeln aus einem nüchternen Sozialraum ein beliebtes Bistro, in dem sich die Mitarbeiter gern zum gemeinsamen Mittagessen verabreden und dort die Pause natürlich auch zum fachlichen Austausch über Abteilungs- und Hierarchiegrenzen hinweg nutzen. Dieser Raum kann den ganzen Tag genutzt werden, zum Beispiel als zusätzlicher, informeller Besprechungsraum. Wenn es nur sehr kleine Teeküchen gibt, können Sie diese meist dennoch zur vollwertigen Küche aufrüsten. Mikrowellen, Herdplatten, Kühlschränke und Spülmaschinen finden dank intelligenter, kompakter Küchensysteme Platz, damit Ihre Mitarbeiter alle Freiheiten bei der Wahl der Verpflegung haben.

Wenn sich die Nutzung und Belegung von Räumen laufend ändert, sind mobile Küchen eine kluge Option. Das Rollcontainer-Café inklusive Kaffeemaschine, Kühlschrank und Tassenschrank macht jeden Raum zu einem Besprechungs- und Projektraum, der auch während der Mittags- und Pausenzeiten vom Team genutzt werden kann.



Häcker Küchen



Häcker Küchen



Callidus