



Rådgivning der virker...



**40 ÅRS ERFARING MED
INDRETNING OG RÅDGIVNING
AF STORKØKKENER**

www.hansendesign.dk





Står I og mangler en stabil samarbejdspartner til rådgivning og indretning af produktions- og stor-køkkener, så læn jer tilbage og lad mig hjælpe jer.

Om Hansen Design...

40 års erfaring med indretning og rådgivning indenfor produktions- og stor-køkkener af enhver art.

Uanset om der skal bygges nyt eller hvis der er ønsker om ændringer og/eller fornyelse i et eksisterende køkken, opvask eller diskområde, så vil jeg kunne hjælpe jer gennem hele processen.

Med en start inden for storkøkkenbranchen som servicetekniker, har jeg en bred erfaring og viden om maskiner og udstyr til ethvert produktionskøkken.

Efterfølgende blev salg af maskiner og udstyr hverdagen, men dette blev drejet ind på indretning og rådgivning, for at give kunder og daglige brugere af maskiner og udstyret i køkkenerne den bedst mulige løsning.

I dag kan jeg som selvstændig rådgiver tilbyde mit mangeårige knowhow og hjælp så I kan opnå de bedst mulige løsninger.

Jeg kan endvidere være behjælpelig med indretning indenfor køkken, opvask samt disk område og jeg har derudover speciale indenfor vogne til madtransport.

Det betyder bl.a., at jeg sørger for, at produktionskøkkenet indrettes med det mest optimale workflow, samtidig med at diverse regler og krav inden for arbejdsmiljø, veterinære forhold samt brand-, bygnings- og installation-slovgivning overholdes.

Mine kernekompetencer er:

- Indretningsforslag
- Rådgivning
- Tilbudsevaluering
- Projektstyring
- Vurdering af eksisterende udstyr
- Investeringsplan
- CAD tegning i 2D og 3D
- Visualisering
- 360 grader foto og video
- Produktudvikling



Rådgivning med erfaring

Korrekt rådgivning er et vigtigt parameter for at kunne indkøbe og drifte de rigtige maskiner til den aktuelle produktion.

Med mine mange års erfaring vil jeg bidrage med mine forslag og synspunkter.

For at I kan få det optimale udbytte af min ekspertise, er det nødvendigt at se på, hvad der realistisk er af mulighed-er ud fra de ønsker og tanker, der er til projektet.

I skal se mig som den professionelle sparring, hvor vi i fællesskab finder den rette løsning. Dette gælder både hvad angår indretning af køkkenet eller kantine, den daglige drift, flowet for personalet og ikke mindst miljøet.



Kantine og buffet diske

En velindrettet kantine højner både medarbejdernes og køkkenpersonalets appetit og trivsel.

Men kantine skal samtidig være effektivt indrettet, således at bespisningen kan foregå gnidningsløst og uden kaos.

Mange virksomheder er klar over vigtigheden af, at kantineområdet fungerer optimalt. Fordelene ved en god kantine inkluderer forbedret medarbejdertrivsel, øget produktivitet, fremme af sociale relationer og muligheden for sundere kostvalg. En indbydende kantine kan også reducere stress og skabe et positivt arbejdsmiljø.

Lad mine mange års erfaring med indretning af kantine- og diskområder komme jer til hjælp, så I kan komme i mål med jeres ønsker.

Projektstyring

I ethvert projekt, stort eller lille, er der brug for styring og overblik, så udgifterne ikke løber af sporet.

Hos mig får I professionel hjælp, så I kan koncentrere jer om jeres kerneforretning og den daglige drift og samtidig være sikker på, at jeres projekt kommer i mål til aftalt tid og pris.

Gennem mine mange år i branchen ved jeg, hvor vigtig projektstyring er for at komme rigtigt i mål med opgaven. Lad mig hjælpe jer med styringen af jeres projekt, uanset om det drejer sig om et nyt køkken, en ombygning, en lille ændring eller en udvidelse.





HansenDesign
indretning og rådgivning

Hansen Design
Indretning og Rådgivning
v./ Uffe Stig Hansen
Ventemøllevej 20B
4293 Dianalund



Tel: 2020 9309
E-mail: info@hansendesign.dk
Web: www.hansendesign.dk