



**HansenDesign**

indretning og rådgivning

Rådgivning der virker...



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

[www.hansendesign.dk](http://www.hansendesign.dk)





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

## Om HansenDesign

40 års erfaring med indretning og rådgivning inden for produktions- og storkøkkener af enhver art.

Uanset om der skal bygges nyt, eller der er ønsket om ændringer eller fornyelse i et eksisterende køkken, opvask eller diskområde, kan jeg hjælpe jer gennem hele processen.

Jeg startede i storkøkkenbranchen som servicetekniker, og senere blev salg af maskiner og udstyr hverdagen. I dag rådgiver jeg som selvstændig og uvildig, uden bindinger til bestemte leverandører.

Jeg sørger for, at køkkenet indrettes med det mest optimale workflow, og at krav til arbejdsmiljø, fødevarer sikkerhed, brand, bygning og installationer overholdes.

Mine kernekompetencer:

Tilstandsrapport og investeringsplan

Rådgivning og tilbudsevaluering

Indretning og CAD-tegning i 2D og 3D

Kantine- og buffetdiske

Vogne til madtransport

Projektstyring

Visualisering, 360° foto og video

Produktudvikling

Prisen afhænger af opgaven og aftales ud fra projektets omfang.



## Rådgivning med erfaring

Korrekt rådgivning er en vigtig 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 muligheder 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 buffetdiske

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 sunde 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 sikre 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.



Eksempler er vist med fiktive data



**Kontakt mig for et uforpligtende møde om jeres køkken: tlf. +45 20 20 93 09 eller [info@hansendesign.dk](mailto:info@hansendesign.dk)**



**HansenDesign**

indretning og rådgivning

HansenDesign  
Indretning og rådgivning  
v/ Uffe Stig Hansen  
Ventemøllevej 20B  
4293 Dianalund



Tlf.: +45 20 20 93 09  
E-mail: [info@hansendesign.dk](mailto:info@hansendesign.dk)  
Web: [www.hansendesign.dk](http://www.hansendesign.dk)