

HAKA-Speisenausgaben

Einzelne Speisen oder Menüs à la carte zuzubereiten ist das Eine, eine ganze Auswahl an fertig zubereiteten Speisen über einen längeren Zeitraum nicht nur hygienisch warm zu halten, sondern sie gleichzeitig auch noch frisch und appetitlich zu präsentieren das Andere.

Mit den individuellen Speisenausgaben von **HAKA** setzen Sie Ihre Speisen einladend in Szene.

HAKA bietet Ihnen hierfür individuelle Lösungen „made in Germany“. Egal, ob für Betriebskantinen, Buffetlösungen in Raststätten, Mensen an Hochschulen oder Essensausgaben in Krankenhäusern, Heimen, Kitas und Ganztagschulen – Lösungen von **HAKA** sind optimal an die räumliche Situation angepasst und auf den Arbeitsablauf zugeschnitten.



Im Vordergrund stehen Ihre Speisen und Getränke. Innovative Lichttechnik sorgt für dezente Beleuchtung bei energieoptimiertem Aufwand. Konstante Frische garantieren entsprechende Warmhalte- oder Kühlsysteme. Geschmackvolle Materialkombinationen unterstreichen Ihr appetitliches Speisenangebot und gewährleisten dabei absolute Hygiene und einfachen Pflegeaufwand.

Weitere Details und Fotos von Referenzobjekten finden Sie unter: www.haka.info/portfolio/

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf: verkauf@haka.info oder Tel. 06471 9432-69. Gerne besucht und berät Sie unser technischer Außendienst vor Ort zu Ihrer konkreten Anfrage bzw. Ihrem Projekt.

Mit partnerschaftlichen Grüßen
Ihre Familie Oesterling

HAKA folgen und up to date bleiben



facebook.com/hakagmbh



instagram.com/hakagmbh



twitter.com/hakagmbh