



Die Vorteile

Betriebsverpflegung mit Luginbühl's lohnt sich in jedem Fall:

- die perfekte kulinarische Ergänzung für Ihre Betriebskantine
- flexible Lösungen für unterschiedlichste Unternehmen jeder Grösse
- einfaches Handling, höchste Gelingsicherheit
- praxiserprobte Prozesse, reibungslose Abläufe
- sehr wirtschaftlich, hohe Budgetsicherheit, kein finanzielles Risiko

Die konstant hohe Qualität unserer Bewirtung sorgt überdies für gute Laune und eine entspannte Atmosphäre: Ihr Unternehmen wird für Mitarbeitende und Außenstehende attraktiver.

Interessiert? Dann kontaktieren Sie uns einfach: 032 373 18 01.
welcome@luginbuehls.com www.luginbuehls.com
Wir beraten Sie gerne und freuen uns darauf, Sie zu begeistern!

Avantages

Le service de restauration pour entreprises de Luginbühl's vaut la peine:

- comme complément culinaire parfait de votre cantine d'entreprise
- comme solution flexible pour votre entreprise, quelle que soit sa taille
- comme solution facile à mettre en place
- comme processus sans faille et éprouvé par l'expérience
- comme service efficient, à haute sécurité budgétaire et sans risque financier

La qualité constamment élevée de notre service permet de surcroît d'assurer une bonne humeur et une atmosphère agréable, augmentant ainsi l'attractivité de votre entreprise auprès de vos collaboratrices et collaborateurs et de toute personne extérieure.

Etes-vous intéressé ? Alors contactez-nous simplement au 032 373 18 01.
welcome@luginbuehls.com www.luginbuehls.com
Nous serions ravis de vous conseiller et de vous proposer nos services !

LUGINBÜHL'S

event & catering

Betriebsverpflegung, neuster Stand

Gesunde, ausgewogene, schmackhafte und abwechslungsreiche Verpflegung für Mitarbeitende, das ist für jedes Unternehmen wichtig. Denn gut verpflegt, arbeitet sichs definitiv besser.

Doch nicht jeder Betrieb hat eine entsprechend ausgerüstete Kantine, und der Weg zum nächsten Restaurant oder Supermarkt ist bisweilen zeitraubend. Luginbühl's bietet die Lösung.

Schnell, praktisch, schmackhaft

Wir liefern Ihnen alles, was Sie brauchen, direkt in Ihren Betrieb. Vom Birchermüslis über Salatvariationen und Sandwiches bis zu kompletten Menüs ist alles dabei. Unsere Mahlzeiten sind frisch zubereitet und werden fast ausschliesslich ohne Konservierungs- oder Zusatzstoffe hergestellt.

Die Menüs bringen wir mindestens zweimal wöchentlich in vakuumversiegelten Schalen, die gleich in der Mikrowelle aufgewärmt oder noch ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden können. Dort greifen sich Ihre Leute einfach das, was sie mögen und legen das Geld in eine kleine Kasse. Einfacher gehts nicht. Ideal für Betriebe mit einigen wenigen Mahlzeiten pro Woche.

Kühlschrank? Gastromat!

Wenn Sie keinen eigenen Kühlschrank im Betrieb haben oder wenn Sie mehr als 15 Mahlzeiten pro Tag benötigen, stellen wir Ihnen einen Verkaufautomaten zur Verfügung. Luginbühl's Gastromaten erfreuen sich wachsender Beliebtheit und sind mit einer Vielzahl von verlockenden Gaumenfreuden ausgestattet.

Dabei brauchen Sie sich um nichts zu kümmern. Und wenn Sie Ihren Gastromat mitfinanzieren, können Sie Ihren Crews die Menüs noch günstiger anbieten.

Individuelle Lösung

Falls Ihr Betrieb etwas grösser ist, finden wir für Sie eine individuelle Lösung. Luginbühl's Betriebsverpflegung ist flexibel und kann im Baukastenprinzip aufgebaut werden. Auch Selbstbedienungsbuffets sind möglich. Gerne stellen wir dazu die nötige Infrastruktur zusammen.

Service de restauration pour entreprises, nouvelle proposition

Une alimentation saine, équilibrée, savoureuse et diversifiée pour les collaboratrices et collaborateurs constitue

un point important de chaque entreprise soucieuse de ses ressources humaines. Il est en effet évident qu'un employé bien nourri travaille aussi mieux.

Or chaque entreprise n'a pas forcément les moyens de disposer d'une cantine complète ou alors le temps passé à se déplacer pour aller manger au prochain restaurant ou supermarché s'avère trop long. C'est pourquoi Luginbühl's vous propose une solution sur mesure.

Rapide, pratique et savoureux

Nous vous livrons directement dans votre entreprise ce dont vous avez besoin. Du bircher müsli aux menus complets en passant par les variations de salades et de sandwiches, nos repas sont préparés à base de produits frais et sans conservateurs ni additifs.

Les menus sont livrés en minimum deux fois par semaine, emballés sous vide dans des récipients, ce qui permet de les réchauffer immédiatement au micro-onde ou de les conserver quelques jours au réfrigérateur. Vos collaboratrices et collaborateurs ont alors la possibilité de choisir ce qui leur convient et de payer leur repas en glissant l'argent dans une petite caisse. La solution est donc très simple et est idéale pour les entreprises qui n'ont besoin que de quelques repas par semaine.

Réfrigérateur? Gastromat!

Si vous ne disposez pas de réfrigérateur dans votre entreprise ou si vous avez besoin de plus de 15 repas par jour nous mettons à votre disposition un distributeur automatique. Les automates gastronomiques de Luginbühl's ont de plus en plus de succès et proposent un grand choix de repas. Avec ce système, vous n'avez pas besoin de vous occuper de quoi que ce soit. Et si vous contribuez au financement de votre automate, vous permettez de réduire le prix des repas de vos collaboratrices et collaborateurs.

Solution individuelle

Si votre entreprise est plus grande, nous vous proposons une solution individuelle. Le service de Luginbühl's est flexible et peut être mis sur pied de manière modulable. Un système de buffet en self-service est également possible. Nous vous mettons volontiers à disposition l'infrastructure nécessaire.

