



Pressemitteilung

Früher Verteiler von Sattmachern - heute kulinarischer Tempel

Berner eröffnet das „vernetzte“ Mitarbeiterrestaurant

Künzelsau, 12. Dezember 2016: Früher regierten hier Kohlenhydrate, spärliches Mobiliar und ein Stimmengewirr, weil einer den anderen übertönen wollte. Heute sind Akkustikdecke, eine Speisekarte von vegan bis eiweißreich, sowie hochwertige Sitzcken wie im Business-Bereich eines Fußballbundesligisten Standard. Die Berner Group setzt bei der Eröffnung des neuen Restaurants für seine rund 500 Mitarbeiter in Künzelsau auf Vernetzung und Kommunikation von oben nach unten und von unten nach oben.

„Wir bei Berner sind davon überzeugt, dass Vernetzung und Kommunikation Erfolgsfaktoren der Zukunft sind, wenn es darum geht Mitarbeiter zu gewinnen und zu halten“, sagt Christian Berner, CEO der Berner Group. Und das Raumkonzept spiegelt genau das wider, denn es ermöglicht, dass Vernetzung über die Hierarchieebenen gelebt wird. Hier kann gegessen, geredet, gefeiert und gearbeitet werden, hier kann man sich aber auch zurückziehen und hier begegnen sich Ästhetik und Geschmack.

Ein Bistro mit der neuesten und modernsten italienischen Kaffeemaschine, der Lounge-Bereich im Restaurant, ein Stammtisch für bis zu

Pressemitteilung

18 Personen und diverse Sitzinseln schaffen vielfältige Möglichkeiten für unterschiedliche Gruppen und Anlässe, um sich zu vernetzen.

Morgens Frühstückscafé, vormittags und nachmittags Bistro für Team-Meetings oder Besprechungen mit Gästen, mittags Restaurant und abends Partyzone. „Unser Mitarbeiterrestaurant ist ab sofort ein vielfältig-funktionaler Raum der Kommunikation, der Vernetzung, des Austausches – kurz das Zentrum, das uns bislang gefehlt hat“, so Jochen Kuhn, Geschäftsführer der Albert Berner Deutschland GmbH.

Neben dem neuen Ambiente ist auch der Speiseplan komplett neu. Handwerklich hervorragend hergestellte und individuelle Frischküche ohne Fertigprodukte. Wie auf einem Markt bekommen Mitarbeiter und Besucher an mehreren Ständen unterschiedliche frisch zubereitete Gerichte. Alles wird auf den Punkt gekocht, gebacken oder gegart. Sogar Suppen, Saucen, Dressings und Desserts werden hausgemacht – ohne künstliche Aromen. Regionale und saisonale Küche, vegetarische sowie vegane Angebote, unterschiedlichste Kaffeespezialitäten und abwechslungsreiche Zwischenverpflegung stehen ebenfalls auf der neuen Speisekarte.

„Das heute eröffnete Mitarbeiterrestaurant ist ein nächster Schritt zu mehr Mitarbeiterzufriedenheit. Es ist wegweisend, wenn es darum geht die Kultur eines Unternehmens auszudrücken“, so Christian Berner. Das Restaurant bietet jetzt auf 500 qm rund 150 Sitzplätze. Im Bistro kommen 80 qm mit 20 Plätzen hinzu. Insgesamt 60 Handwerker haben zum Gelingen beigetragen und unter anderem 5 Kilometer Kabel verlegt und mehr als 20.000 Fliesen verarbeitet. Das günstigste

Pressemitteilung

Warm-Menü gibt es nach wie vor ab 3,20 Euro. Preiserhöhungen gibt es beim Mittagsangebot nicht. Auch die Snackpreise bleiben unverändert.

Die Berner Group

Die Berner Group ist ein familiengeführtes europäisches Handelsunternehmen. Unsere Vision lautet: „We keep the world together and moving“. Das heißt, wir sind der zentrale B2B-Handelspartner für alle Materialien im Bereich Wartung, Reparatur und Produktion für unsere Kunden im Bau-, Mobilitäts- und Industriesektor. Mit über vier Kanälen schaffen wir für unsere Kunden ein integriertes Omnikanal-Einkaufserlebnis. Im Bereich von Stahl und C-Teilen, sowie im Bereich der Chemie sind wir gleichzeitig innovativer Hersteller. Wir sind mit über 230.000 Artikeln und 9.000 Mitarbeitern in über 25 Ländern für unsere Kunden vertreten.