

Das passende Rezept für Profis in der Küche

Küche und Herd, da geht es heiß her. Gut, wenn die Berufskleidung durchhält. Bequem, hygienisch und sauber anzuschauen – das garantieren die neue Kochkleidung und der Service des DBL-Verbundes.

Verstecken gilt nicht mehr – heute treten der Koch und seine Mannschaft immer mehr in den Mittelpunkt der Gastronomie. Speisen wird zum Event, Front-Cooking zur Routine. Und der Küchenchef zum Hauptdarsteller. Gekocht wird nicht mehr abseits der Gäste, sondern unter den ständigen Blicken der Zuschauer. Tag für Tag. Und auch „backstage“ gilt: Kleider machen Leute.

Da braucht es die richtigen Requisiten – und die passende Garderobe erhält einen völlig neuen Stellenwert. Denn Profis und ihr motiviertes Team tragen professionelle Kleidung: Attraktiv, funktional, bequem und natürlich immer bestens gepflegt. Schließlich isst der Gast auch mit seinen Augen. Und die sind oft (mindestens) genauso kritisch wie sein Gaumen.

Kochen ist ganze Arbeit – wer hier Höchstleistung bringen will, setzt auf die passende Berufskleidung. Eine Kollektion, die nicht einengt, die Luft zum Atmen lässt, die immer in Form ist. So wie die moderne Kochkleidung der DBL: Durchdachte Schnitte, moderne Mischgewebe sowie pfiffige Details und farbige Blickpunkte garantieren den perfekten, individuellen Auftritt. So appetitlich wie das Arrangement auf den Tellern.

Nicht nur am ersten Tag, sondern jeden Tag – das passende Rezept liefert der Mietservice des DBL-Verbundes: eine Dienstleistung à la carte, ganz auf den individuellen Bedarf zugeschnitten. Holen, Waschen, Pflegen und Bringen sind die wesentlichen Bestandteile dieser Serviceleistung. Damit minimieren die Kunden Aufwand und Kosten, sichern dauerhaft das einheitliche Erscheinungsbild. So wird der Einsatz von Mietberufskleidung auch langfristig zum spürbaren Erfolg – für Unternehmen und Mitarbeiter.

1.886 Zeichen