**Eröffnung des Gira Mitarbeiter-Restaurants**

**„Richtig chic!“**

*Radevormwald, 15. August 2016.* Fast drei Monate dauerte der Umbau, jetzt erstrahlt das Betriebsrestaurant für die mehr als 1.200 Mitarbeiter der Gira Giersiepen GmbH & Co. KG ([www.gira.de](http://www.gira.de)) in Radevormwald in neuem Glanz. „Unser Ziel war es“, erklärte Dirk Giersiepen, Geschäftsführender Gesellschafter des Familienunternehmens, bei der Eröffnung in der letzten Woche, „durch die Umgestaltung ein attraktives, einladendes Umfeld zu schaffen, in dem sich unsere Mitarbeiter während ihrer Pausen wohlfühlen und entspannen können. Kurz: weg von der Kantine hin zum Mitarbeiter-Restaurant.“

Wohnlichkeit und Transparenz

Dazu wurde der bisherige Kantinenbereich komplett entkernt und von Grund auf neu gestaltet. In Zusammenarbeit des Gira Facility Managements mit den Spezialisten für Innenausbau und Objekteinrichtung der Schumann Project GmbH aus Altenkirchen ist auf einer Fläche von 220 Quadratmetern ein Gastraum entstanden, der durch seine hohe Aufenthaltsqualität und angenehme Atmosphäre überzeugt. Dabei haben die Planer gezielt auf den Einsatz natürlicher Materialien wie Holz, Naturstein und Leder gesetzt, die ebenso wie der Rückgriff auf warme Farbtöne für eine hohes Maß an Wohnlichkeit sorgen. Dazu tragen auch die vielen Sitzecken in abgetrennten Nischen bei, die den Mitarbeitern in den Pausen ein geradezu gemütliches Beisammensein ermöglichen. Großzügige Fensterflächen lassen viel Tageslicht ins Innere und schaffen Transparenz. Rund 90 Mitarbeiter finden hier Platz; weitere Plätze finden sich auf einer angrenzenden Außenterrasse, die bei schönem Wetter zum Frühstücken oder Mittagessen in frischer Luft einlädt. „Richtig chic!“, lautet denn auch das Urteil vieler Mitarbeiter bei der Eröffnung der neuen Räumlichkeiten.

Gesunde, vollwertige Ernährung

Doch nicht nur bei der Gestaltung der Innenarchitektur des Mitarbeiter-Restaurants ist das Unternehmen neue Wege gegangen. Auch das Speisenangebot soll sich verändern und vielfältiger werden. Dabei steht eine gesunde, vollwertige und abwechslungsreiche Ernährung im Mittelpunkt, die frisch zubereitet wird. Dafür hat Gira ab Oktober eigens einen eigenen Koch eingestellt und beim Umbau durch die Installation einer komplett neuen Kücheninfrastruktur die entsprechenden Voraussetzungen geschaffen.

\*\*\*

Bildunterschriften

Natürliche Materialien, warme Farben: Bei der Gestaltung des Gira Mitarbeiter-Restaurants wurde Wert auf eine wohnliche Wohlfühl-Atmosphäre gelegt. (Foto: Gira)

*[**160815\_Gira\_Mitarbeiter-Restaurant\_01.jpg]*

Einladendes, attraktives Umfeld: Unternehmenschef Dirk Giersiepen eröffnet das neue Gira Mitarbeiter-Restaurant. (Foto: Gira)

*[160815\_Gira\_Mitarbeiter-Restaurant\_03.jpg]*

Gesunde, vollwertige Ernährung: Eine Salatbar gehört natürlich zum täglichen Speisenangebot im Gira Mitarbeiter-Restaurant. (Foto: Gira)

*[160815\_Gira\_Mitarbeiter-Restaurant\_04.jpg]*

\*\*\*

Über Gira

Die Gira Giersiepen GmbH & Co. KG ([www.gira.de](http://www.gira.de)) zählt zu den führenden Komplettanbietern intelligenter Systemlösungen für die elektrotechnische und vernetzte digitale Gebäudesteuerung. Mit seinen zahlreichen Entwicklungen prägt und beeinflusst das 1905 gegründete Familienunternehmen mit Sitz in Radevormwald seit 111 Jahren die Welt der Elektroinstallation und intelligenten Gebäudesteuerung. Der zukunftsträchtigen Entwicklung zum intelligent vernetzten „Smart Home“ und zur Digitalisierung von Gebäuden hat Gira mit vielfältigen Innovationen wie etwa dem Gira HomeServer von Beginn an maßgebliche Impulse gegeben. Dabei stehen Gira Produkte und Lösungen für deutsche Ingenieurskunst, für Qualität „Made in Germany“, für nachhaltige Prozesse bei ihrer Herstellung und einen möglichst umwelt- und ressourcenschonenden Betrieb, für Perfektion in Form und Funktion – vor allem aber dafür, dass sie den Menschen das Leben ein Stück einfacher, komfortabler und sicherer machen. Nicht umsonst finden Schalter, Steuerungs-, Kommunikations-, Multimedia und Sicherheitssysteme von Gira heute in mehr als 40 Ländern Anwendung, etwa im Berliner Hauptbahnhof, im Olympia-Stadion in Kiew, im „Messner Mountain Museum: Corones“ am Südtiroler Kronplatz und im Banyan Tree Hotel in Shanghai. Dank des umfassenden Know-hows im Bereich Kunststofftechnik ist Gira heute zudem ein weltweit gefragter Hersteller komplexer Systemprodukte aus Kunststoff für die Medizintechnik- und Pharmaindustrie. Mit mehr als 1.200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist das Technologieunternehmen einer der größten Arbeitgeber im Bergischen Land.

Weitere Informationen: **Gira Unternehmenskommunikation**

-Pressebüro-

Kommunikationskonsortium

Dr. Carsten Tessmer

Tel.: +49 40 2800 6583

Mobil: +49 160 991 36380

[gira@kommunikationskonsortium.com](mailto:gira@kommunikationskonsortium.com)

Jan Böttcher/Laura Boldt

Tel.: +49(0) 2195 602 588

[laura.boldt@gira.de](mailto:laura.boldt@gira.de)

Mehr zum Unternehmen und zur intelligenten Gebäudetechnik von Gira erfahren Sie auch unter:

[www.gira.de](http://www.gira.de)