

Ihre Idee. Auf Mass gefertigt. Ohne jeden Kompromiss.

Jedes Stück ein Einzelstück, ein Unikat. Individuell gefertigt für den Kunden.
Die Jeka AG steht kompromisslos für Gastro-Einrichtungen nach Mass.

Auf Mass hergestellt, von Hand liebevoll gefertigt: Jede Bar, jedes Buffet, jeder Free-Flow-Bereich ein Unikat. Das ist Jeka. In den 1950er Jahren hat die Jeka die Kühltheke für Metzgereien erfunden. Auf ihr Konto geht auch der «Humidor» zur Fleischreifung, den sie gemeinsam mit der Mérat AG entwickelt hat. Unterdessen oft kopiert, doch nie erreicht.

Immer dort, wo es ums Klima geht

«Unsere Aufgabe ist es, Ihre Idee umzusetzen. Vom ersten Moment bis zum letzten Detail. Gemeinsam mit Ihrem Planer», sagt Andreas Scherrer, Inhaber und Geschäftsführer der Jeka AG. Überall dort, wo gekühlt wird und es ums Klima geht, ist die Jeka AG die richtige Ansprechpartnerin. Beispielsweise im Take-Away-Bereich, am Buffet oder für Bedientheken im Self-Service. Jedoch genauso im gesamten Innenausbau von Restaurants.



Von der ersten Idee zur fertigen Einrichtung

Am Anfang steht ein Gespräch: Aus Gesprächen und Ihrer Vision entstehen erste Skizzen und am Ende die Produktionspläne. Immer in enger Absprache mit Ihnen. Stück um Stück werden Möbel, Kühlanlagen oder ganze Buffets produziert. Metall wird geschweisst und geschliffen, Holz exakt zugeschnitten und veredelt: mit Stein, Metall, Kunststoff. Ganz nach Ihren Anforderungen.

Am Ende durchläuft jedes Teil die strenge Qualitätskontrolle der Jeka AG und wird auf Herz und Nieren geprüft.

Auf Lastwagen verlässt Ihr neues Konzept die Jeka AG und kommt zu Ihnen. Vorsichtig wird es ausgeladen und montiert. Schlüsselfertig. Langlebig. Exakt nach Ihren Ideen und Wünschen. Jeka eben: kompromisslos nach Mass.

Jeka AG, Dornwydenweg 2, 4144 Arlesheim
Tel. 061 706 96 86, Fax 061 706 96 89
info@jeka.ch, www.jeka.ch

