

Catering

So köstlich kann Dienstleistung sein



Man nehme viel Erfahrung, vorzügliche Zutaten und beste Qualität

Beim Catering ist es wie bei einem guten Menü. Je höher die Ansprüche, umso perfekter wird es. Ob die optische Präsentation oder die Feinheit der Zutaten. Im Klang der Symphonie muss das Zusammenspiel der einzelnen Instrumente harmonisch und vollendet sein. So erarbeiten wir für jeden Kunden ein spezifisches Angebot. Von der Planung bis zur Umsetzung können Sie sich auf unsere jahrelangen Erfahrungen im Catering von Unternehmen aller Art und Größenordnungen verlassen.

Unsere Planung

Bei unseren Versorgungskonzepten spielt die detaillierte Planung eine große Rolle. Sie ist die unverzichtbare Basis für ein professionelles wie wirtschaftliches Catering. Wir bieten Ihnen:

- Analyse und Bewertung des Ist-Zustandes
- Aufzeigen von Rationalisierungspotentialen
- Unterstützung bei der Küchenplanung und -einrichtung
- Wirtschaftlichkeitsberechnungen

Unsere Konzepte

Unsere Konzepte sind so individuell wie Ihr Unternehmen. Exakt auf Ihre Anforderungen zugeschnitten, steht Ihnen eine ganze Palette von Leistungen rund ums Catering zur Verfügung. Wir bieten Ihnen große und kleine, stationäre und mobile Lösungen. Ob Sie Ihr Mitarbeiterrestaurant von uns bewirtschaften lassen wollen, ob Sie die Verpflegung komplett auslagern möchten oder neben dem Betrieb von Automaten nur eine Cafeteria planen. Unser Leistungsangebot lässt sich jederzeit Ihrem Geschäftsverlauf und dem jeweiligen Bedarf anpassen:

- Attraktive Haupt- und Zwischenmahlzeiten
- Stilvolle Gäste- und Konferenzbetreuung
- Individueller Party- und Etagenservice
- Umfassendes Snack- und Getränkeangebot
- Kompetente Ernährungsberatung

Unser Anspruch

Gerade im Bereich Catering ist unbedingte Qualität ein entscheidender Erfolgsfaktor. Unser Qualitätsanspruch ist auf allen Ebenen sehr hoch. Die regionale Struktur, der Einsatz eines kompetenten, entscheidungsbefugten Be-



triebsleiters vor Ort und unser kundenorientiertes Qualitätsmanagement garantieren Ihnen Flexibilität, Verlässlichkeit und beste Leistungen. Garant dafür ist die Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001 und das HACCP System, dessen Regelungen weit über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehen. Und unsere Mitarbeiter werden im hauseigenen Schulungs-Center hervorragend geschult. Das Dussmann-Service-Schulungskonzept zur Lebensmittel- und Personalhygiene basiert auf der DIN 10514. Mit insgesamt 120 Lehrfolien ist es in der Branche einzigartig.





Unser System

Catering mit Dussmann-Service bedeutet nicht nur umfassende und individuelle Verpflegungskonzepte, sondern auch transparente Kostenstrukturen. Für das reibungslose und verlässliche Funktionieren aller Prozesse arbeiten wir mit einem rechnergestützten Warenwirtschaftssystem. Es umfaßt:

- Rezepturverwaltung
- Speisenplanung
- Bedarfsermittlung
- Vorkalkulation
- Bestellung
- Wareneingang
- Produktionsanweisung
- Produktion
- Ausgabe
- Nachkalkulation
- Inventur

Unsere Philosophie

Die acht wichtigsten Leitsätze unserer Philosophie lauten:

1. **Die Bedürfnisse des Gastes sind für uns Maß allen Tuns.** Ob Sternegastronomie oder Hausmannskost, Service am Tisch oder Selbstbedienung, vielfältigste Speisenauswahl oder festes Menü: Wir passen uns Ihren Wünschen an.
2. **Regionale Ernährungsgewohnheiten und Rezepte dominieren unsere Speisekarte.** 50% unserer Lebensmittel kaufen wir bei örtlichen Lieferanten ein. In Verbindung mit der Anwendung regionaler Rezepturen garantieren wir so Produktfrische und regionale Küche.
3. **Wir möchten tonangebend bleiben in Branchentrends.** Unser Produktmana-

gement hat die Nase vorn. Innovationen gehören zu unserem Angebot.

4. **Unser Betriebsleiter weilt als Gesprächspartner unter seinen Gästen während der Öffnungszeiten.** Sie haben eine Anregung, einen Wunsch, ein Problem. Wenden Sie sich vertrauensvoll an unseren Betriebsleiter.
5. **Ein kundenorientiertes Qualitätsmanagement ist das A und O für eine vertrauensvolle Partnerschaft.** Unser EDV-gestützter „Service-Manager“ ist rund um die Uhr für Ihre Bestellungen und Hinweise verfügbar.
6. **Wir passen unsere Leistungen Ihrem Geschäftsverlauf an.** Unser Vertrag ist kein Dogma, sondern die Basis für eine langfristige, aufeinander abgestimmte Zusammenarbeit. Ihre Geschäftsentwicklung dominiert unser Leistungsangebot.
7. **Unsere Kunden sollen mit einem vernetzten Dienstleistungsangebot aus einer Hand die Dienstleistungsangebote nach Maß erhalten.**
8. **Mit einem deutschlandweiten Niederlassungsnetz stellen wir Kundennähe sicher.**

Diese Struktur ist einmalig im Dienstleistungssektor. Jeder Niederlassungsleiter besitzt Prokura und garantiert damit Entscheidungskompetenz sowie schnelle Reaktion vor Ort.



Catering
für Wirtschaft, Verwaltung und Industrie



Köstliche Ideen

Um als Cateringunternehmen auch morgen noch erfolgreich zu sein, reicht es nicht mehr, nur schmackhaft und ernährungsbewusst zu kochen. Die Präsentation von Speisen und Getränken in einem modernen, niveaувollen Ambiente wird immer wichtiger. Und kreative gastronomische Ideen werden zunehmend gefordert. Neben unserem Vier-Jahreszeiten-System sorgen wir mit neuen und überraschenden Angeboten stets für Abwechslung.



**Wenn Sie Fragen haben,
rufen Sie uns an oder vereinbaren
Sie einen Gesprächstermin.**

**Gerne senden wir
Ihnen auch unseren
Dussmann-Service
Gesamtprospekt zu.**

**DUSSMANN AG
& Co. KGaA
Hauptverwaltung
Friedrichstraße 90
10117 Berlin
Tel.: 0 30/20 25-27 56
Fax: 0 30/20 25-27 60
www.dussmann.com**



■ Aktionswochen

Ganz besondere kulinarische Erlebnisse schaffen wir in unseren Aktionswochen. Ob beispielsweise „Punkt um Punkt“, das Konzept zur fettreduzierten Ernährung, oder „Die indische Woche“, in der unsere Gäste indische Gewürze kaufen können. Wir möchten immer ein bisschen mehr bieten als gutes Essen.

■ shop & go

Das Catering-Konzept für eilige Gäste und kleine Flächen ist die gelungene Kombination von Gastronomie und Shopping. Das Speisenangebot reicht vom Frühstück über das Mittagessen bis zum Nachmittags-Snack. Und das alles in gewohnt hoher Qualität.

■ wandelBAR

Dussmann wandelBAR ist die variable Gastronomie für Ihr Mitarbeiterrestaurant oder Ihre Cafeteria. Sie besteht aus verschiedenen Bausteinen, die sich flexibel den wandelnden Bedürfnissen anpassen. Sieben Erlebnisbereiche können zeitgleich oder zeitversetzt angeboten werden. Von der kombinierBAR mit Salaten und Zwischenverpflegung über die greifBAR mit Wokgerichten, Fingerfood und Dips bis zur fruchtBAR mit Obst, Säften und Desserts.

■ Cook & Chill

Cook & Chill ist ein Speisenverteilungssystem, das wir in den 90er Jahren als erstes Cateringunternehmen wiederbelebt haben. Wie bei all unseren Konzepten ist die Basis für Cook & Chill immer eine exakte Analyse der qualitativen und wirtschaftlichen Zielsetzungen unserer Kunden. Für eine individuelle und passende Lösung. Eine speziell dafür erarbeitete interne Hygienerichtlinie garantiert höchstmögliche Sicherheit in allen Prozessstufen.

■ Triwell

Triwell ist ein ganzheitliches Ernährungskonzept mit Präventionswirkung. Neben der Steigerung der geistigen und körperlichen Fitness kann Triwell helfen, ernährungsbedingte Fettstoffwechselstörungen und Übergewicht zu vermeiden. Dafür sind im Wesentlichen drei Bausteine verantwortlich: eine fettreduzierte Ernährung, die Verwendung von Premium-Produkten aus biologischer Erzeugung und die mediterranen Rezepturen.