

# Catering

*So schmackhaft kann Dienstleistung sein*



# Individuelle Zutaten und ausgesuchte Qualität sind unser Rezept

Beim Catering für Krankenhäuser gilt es, ganz spezielle Anforderungen zu erfüllen. Die Ernährung spielt besonders für kranke Menschen eine wichtige Rolle und kann therapieunterstützend sein.

Aktuellen Studien zufolge sind weniger als 25% der befragten Patienten mit der Qualität des Essens zufrieden. Immer mehr Einrichtungen begreifen eine moderne, bedarfsorientierte Küche als Image- und nicht als Kostenfaktor. 90% aller befragten Träger halten den Verpflegungsbereich für wichtig oder sehr wichtig.

Mit Dussmann-Service haben Sie einen Partner an Ihrer Seite, der sich auf die Verpflegung in Krankenhäusern spezialisiert hat. Und weil jede Einrichtung anders ist, erarbeiten wir für unsere Kunden ein maßgeschneidertes Angebot. Ob es um die Versorgung der Patienten geht oder das Mitarbeiterrestaurant. Verlassen Sie sich auf unsere jahrelangen Erfahrungen im Catering für Krankenhäuser.

## Unsere Konzepte

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 Rationalisierungspotenzialen
- Unterstützung bei der Küchenplanung und -einrichtung
- Wirtschaftlichkeitsberechnungen

## Unsere Leistungen

Unsere Leistungen sind so individuell wie Ihre Anforderungen. Exakt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten, stehen Ihnen unterschiedliche Organisations- und Bewirtschaftungsformen zur Verfügung. Ob wir die komplette Versorgung übernehmen oder als Mitgesellschafter in einer Service-GmbH fungieren. Wir sind für jede Lösung offen.



Von modernen Technologien über ein umfassendes Versorgungsnetz bis zum vielfältigen Speisenangebot bieten wir alle Leistungen, die eine umfassende Krankenhausverpflegung benötigt.

## Die Technologien

Wir arbeiten mit modernsten Technologien, die flexibel den jeweiligen Anforderungen angepasst werden können. In der Produktion und Speisenerfassung genauso wie in der Verteilung.

**Produktion:** In der Produktion favorisieren wir Cook & Serve oder Cook & Chill. Entscheidend sind aber die konkreten Bedingungen Ihres Hauses.

Wir bieten:

- Cook & Serve
- Cook & Chill
- Cook & Freeze
- Frischproduktion vor Ort
- Anlieferung





### Das Speisenangebot

Das Auge isst bekanntlich mit. Daher achten wir bei unserem Speisenangebot nicht nur auf ernährungsphysiologische Anforderungen. Wir garnieren alle Speisen liebevoll und appetitlich. Bei den Kostformen bieten wir vom 6-Wochen-Speisenplan mit 3 Standardkostformen (Vollkost, Leichte Vollkost und Vegetarische Kost) bis zu 40 verschiedene Diäten und Sonderkostformen an.

### Unser Anspruch

Gerade im Bereich Catering ist unbedingte Qualität ein entscheidender Erfolgsfaktor. Garant dafür ist die Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001, das HACCP-System sowie unser eigenes kundenorientiertes Qualitätsmanagement. Und weil die Aufgaben eines Caterers gerade in Krankenhäusern spezielles Wissen erfordern, bilden wir unsere Mitarbeiter im eigenen Schulungs-Center aus und weiter. Ob Ernährungsphysiologen, Ernährungsberater, Hygieniker oder Gastronomen. Unsere Mitarbeiter sind hoch qualifiziert und arbeiten eng mit Ärzten und Pflegepersonal zusammen. Denn nur so kann man ganzheitliche und effiziente Pflegekonzepte entwickeln, die nicht nur ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, sondern auch innovative Lösungen bieten.

### Unser System

Für transparente Kostenstrukturen arbeiten wir mit einem rechnergestützten Warenwirtschaftssystem. Es umfasst von der Rezepturverwaltung über die Speisenplanung und Produktion bis zur Nachkalkulation und Inventur alle Prozesse.

**Speisenerfassung:** Bei der Speisenerfassung stellen wir uns ganz und gar auf die Patienten ein. Für Beratungen stehen auf Wunsch diätetisch geschulte Verpflegungshostessen zur Verfügung. Und bei der Verwendung eines Kartensystems können wir uns Ihrem bestehenden System problemlos anpassen.

**Verteilung:** Bei der Speisenverteilung steht die patientenfreundliche Lösung

im Vordergrund. Hier bieten wir nicht nur den Service am Bett, sondern auch das Buffet für mobile Patienten.

### Das Versorgungsnetz

Ob die Cafeteria für Patienten und Besucher, das À-la-carte-Menü am Bett, der mobile Kioskservice auf den Stationen, der Shop in der Eingangshalle oder das Restaurant für Ihre Mitarbeiter: Unser Versorgungsnetz lässt keine Wünsche offen.



# Schmackhafte 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-Service wandelBAR ist die variable Gastronomie für Ihr Mitarbeiterrestaurant oder Ihre Cafeteria. Sie besteht aus verschiedenen Bausteinen, die sich flexibel den wandelnden Bedürfnissen anpassen. Sieben Erlebnisreiche 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.