

MENÜSERVICE

SERVICE INFORMATIONEN



BETRIEBSSTÄTTE ST. WENDEL

Wir liefern den
guten Geschmack...

MEDICLIN
à la CARTE

KURZPORTRÄT

MEDICLIN à la Carte GmbH

ist ein gastronomischer Dienstleister mit bundesweit 30 Betriebsstätten und rund 800 Mitarbeiter*innen.

Sie gehört als Servicegesellschaft der MEDICLIN-Gruppe zu den größten Unternehmen in allen Servicebelangen.

Unsere Angebote sind so individuell wie die Bedürfnisse unserer Kund*innen.

Qualität

Die MEDICLIN à la Carte GmbH ist nach DIN ISO 9001 + HACCP zertifiziert: Alle Maßnahmen werden zentral gesteuert und kontrolliert.

Um eine höchstmögliche Versorgungsqualität sicherzustellen, ist die Produktion jedes Gerichts von der Herstellung bis zur Anlieferung genau definiert.

UNSERE LEISTUNGEN

- › Menüservice für private Haushalte
- › Zielgruppengerechte Verpflegungskonzepte für Einrichtungen des Gesundheitswesens und Seniorenresidenzen
- › Bewirtschaftung von Betriebs- und Gemeinschaftskantinen
- › Schulverpflegung
- › Seminar- und Eventcatering

NACHHALTIGKEIT

VERPFLEGUNG BEDEUTET VERANTWORTUNG

Zeitgemäßes Versorgungsmanagement, das bedeutet für uns: Unser Angebot ist hochwertig und transparent.

Außerdem stehen wir für einen verantwortungsvollen Umgang mit allen am Prozess beteiligten Personen und Faktoren – faire Arbeitsbedingungen und Handelsbeziehungen sowie ein schonender Umgang mit Ressourcen sind uns wichtig. Im Sinne der Umwelt bestehen wir auf möglichst kurze Handelswege.

TRANSPARENZ BEI DER HERSTELLUNG

Wir lassen den Großteil unserer Produkte nach eigenen Rezepten herstellen. Die Rezepturen der MEDICLIN à la Carte GmbH unterliegen der ständigen Kontrolle durch unsere Ernährungswissenschaftlerin.

ÖKOLOGIE

- › Bezug aller Produkte von ausgewählten Lieferanten
- › Rinder-, Schweine- und Geflügelwaren für den Speiseplan kommen aus der EU
- › Verzicht auf Fischarten aus überfischten Fanggebieten und Massenaquakulturen
- › Bezug von Obst und Gemüse über einen Handelsverbund regionaler Händler*innen

NATÜRLICHER GESCHMACK

URSPRÜNGLICHER GESCHMACK

Unser Ziel ist es, alle Gerichte frei von künstlichen Geschmacksverstärkern und künstlichen Konservierungsstoffen zu produzieren.

SELBSTVERPFLICHTUNG

Unsere Produkte durchlaufen viele Kontrollmaßnahmen. Bereits bei Aufnahme in unser Sortiment unterliegen die Komponenten einem strengen Auswahlverfahren. Alle Gerichte werden außerdem schonend zubereitet, um die Wertigkeit der Komponenten zu erhalten.

ZIELSETZUNG FÜR UNSERE GERICHTE UND REZEPTE

- › Natürlicher Geschmack
- › Frei von künstlichen Zusatzstoffen
- › Frei von künstlichen Geschmacksverstärkern
- › Hohe Qualität der verwendeten Rohstoffe
- › Berücksichtigung von saisonalen und regionalen Einflüssen der Küchenkultur
- › Hohe Wertigkeit durch die schonende Zubereitung



MENÜSERVICE

Marcus Baldes

Betriebsleiter

MEDICLIN à la Carte GmbH

Betriebsstätte St. Wendel

WIR BERATEN SIE GERNE!

Im Bereich der Mittagsverpflegung für Privathaushalte gehört unsere Betriebsstätte MEDICLIN à la Carte GmbH mit Sitz in den MEDICLIN Bosenberg Kliniken bundesweit zu unseren Spitzenreitern. Daher haben wir exklusiv für unsere Kunden eine Service-Nummer für Ihre Bestellungen und Anliegen rund um den Menüservice in der Region eingerichtet.

TELEFON 0 68 51 146 48

LEISTUNGSSPEKTRUM

- › Menüservice direkt zu Ihnen nach Hause
- › Zuverlässige Anlieferung an 7 Wochentagen
- › Traditionelle und regionale Gerichte
- › Hohe Qualität der verwendeten Rohstoffe
- › Anlieferung auf Porzellan
- › Hochwertiges Speisenangebot mit natürlichem ursprünglichem Geschmack

**WIR BELIEFERN UNSERE KUNDEN IN DEM
ZEITFENSTER VON 10.00 BIS 13.00 UHR**

MEDICLIN à la Carte GmbH

Betriebsstätte St. Wendel

Am Bosenberg, 66606 St. Wendel

IHR ANSPRECHPARTNER

Marcus Baldes

Telefon 0 68 51 146 48

marcus.baldes@mediclin.de



- Akuteinrichtung
- Rehabilitations-Zentrum
- Privatklinik
- Pflegeeinrichtung
- Medizinisches Versorgungszentrum

Stand 06 / 2024

Unsere Standorte –
ein starkes Netzwerk
medizinischer
Versorgung.

www.mediclin-a-la-carte.de