# MENÜSERVICE SERVICE INFORMATIONEN



## BETRIEBSSTÄTTE BAD MÜNDER

Wir liefern den guten Geschmack...



### 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**

**Eirini Stathopoulou**Betriebsleiterin

MEDICLIN à la Carte GmbH

Betriebsstätte Bad Münder



### WIR BERATEN SIE GERNE!

Im Bereich der Mittagsverpflegung für Privathaushalte gehört unsere Betriebsstätte MEDICLIN à la Carte GmbH mit Sitz in den MEDICLIN Deister Weser 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 50 42 600-386

### **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 11.15 BIS 13.00 UHR

### MEDICLIN à la Carte GmbH

Betriebsstätte Bad Münder Lug ins Land 5, 31848 Bad Münder

### **IHRE ANSPRECHPARTNERIN**

### Eirini Stathopoulou

Telefon 0 50 42 600-386 eirini.stathopoulou@mediclin.de

