



Das rollende Restaurant

Care-Catering

für Kliniken, Seniorenresidenzen und Pflegeeinrichtungen



*Senioren
lieben's lecker!*



Gemeinschaftsverpflegung mit Konzept:

Die Gemeinschaftsverpflegung stellt hohe Ansprüche an Kliniken und Pflegeeinrichtungen. Die Speiserversorgung muss hochwertig und ganz auf die spezielle Situation von Patienten und älteren Menschen zugeschnitten sein. Dabei wird gerade das Mittagessen oft als ein Höhepunkt des Tages empfunden, vorausgesetzt, es wird appetitlich serviert und schmeckt. Wie lässt sich diese Aufgabe auch mit kleinerem Budget lösen?

Durch optimale Logistik und Kosteneffizienz – mit der Michael Eberhardt Catering GmbH als externem Partner. Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung. Wir übernehmen den gesamten Ablauf, vom Einkauf hochwertiger, überwiegend regionaler Produkte über eine vitamin- und nährstoffschonende Zubereitung bis hin zum Service auf der Station. So verwenden wir auch im Care-Markt das zukunftsweisende „Cook & Chill“-Verfahren in Kombination mit speziell zur Speisenaufbereitung entwickelten Servierwagen. Die integrierte Heißausgabe erlaubt eine appetitliche Portionierung auf dem Teller, direkt vor den Augen des Gastes. Und das Personal wird entlastet.



Effiziente Verpflegungs-Logistik im Care-Markt

Unser innovatives Verpflegungssystem sorgt in einem schnell wachsenden Care-Markt nicht nur für höchste Kundenzufriedenheit, es ist auch wirtschaftlich äußerst attraktiv:

- ✚ **die gesamte Logistik liegt bei uns**
- ✚ **genauso wie die Verantwortung für Zeitmanagement, Qualität und Hygiene**
- ✚ **so schonen wir Ihr Budget für die Küchenausstattung**
- ✚ **und erleichtern Ihre Personaleinsatzplanung spürbar**



Die Michael Eberhardt Catering GmbH ist nicht nur Bio-zertifiziert, neben Kriterien wie optimale Lebensmittelauswahl und Service wird auch auf Speisenplanung und -herstellung größter Wert gelegt. So sprechen wir uns mit Ärzten und Pflegern ab und gehen – z. B. mit diätischer oder vegetarischer Kost – auf die altersbedingten Vorlieben der Bewohner und Patienten ein.

Wir bieten kulinarische Vielfalt und saisonale Aktionen. Immer frisch zubereitet, aus regionalen Produkten der Saison. Jeden Tag mit Leidenschaft. 365 Tage im Jahr.

frisch gekocht – appetitlich serviert!

Pluspunkte der stationären Cook & Chill-Mittagsverpflegung:

- ✓ **frisch zubereitete, abwechslungsreiche, vitamin- und nährstoffoptimierte Speisen aus der Region**
- ✓ **Diät-, Voll- und Schonkost, vegan, vegetarisch, ethnisch**
- ✓ **zertifizierte Qualität in Einkauf, Zubereitung, Service und Hygiene**
- ✓ **maximale Flexibilität und Zuverlässigkeit in der Versorgung**
- ✓ **wöchentlich wechselnde Menükarte mit Nährwertangaben sowie Eiweiß-, Kohlenhydrat- und Fettanteilen**
- ✓ **optimierte Logistik und Kosteneffizienz**

Cook & Chill: unser rollendes Restaurant

Mit dem Cook & Chill-Verfahren überbrücken wir schonend Wege und Zeiten. Die Speisen werden in unseren Küchen frisch zubereitet und kurz vor dem Garpunkt schnell auf plus 3 Grad heruntergekühlt. Wir liefern sie in unseren speziell entwickelten Servierwagen zum Fertiggaren auf die Station. Ein separater Kühlbereich hält dabei Salatbeilagen und Desserts frisch.

Erst unmittelbar vor dem Servieren werden die Speisen vor Ort in einem schonenden Verfahren auf Verzehrttemperatur erhitzt und dem Gast appetitlich direkt auf dem Teller arrangiert.

Die gekühlten Speisen könnten bei ununterbrochener Kühlkette drei Tage ohne Qualitätsverlust gelagert werden. Entsprechend frisch und vitaminreich ist die Ware, da sie in der Regel noch am selben Tag verzehrt wird.

Zu den wichtigsten Vorteilen gehören eine bessere Essensqualität, kaum Vitaminverluste, höherer Nährwert sowie kürzere Standzeiten der Speisen.

Unser Service geht weiter: Speisepläne online

Auf unserer Internetseite stellen wir Ihnen die aktuellen Menüpläne zum Download zur Verfügung. So sind Sie, Ihre Bewohner, Gäste und Mitarbeiter immer rechtzeitig vorab über das Angebot informiert. Schauen Sie rein: www.catering-eberhardt.de

***Wir kochen nicht nur –
wir liefern Konzepte, die überzeugen.***





**Unser Verpflegungskonzept ist auf die stationäre Versorgung
in Kliniken und Pflegeeinrichtungen abgestimmt**

Die Michael Eberhardt Catering GmbH

- übernimmt die Verantwortung für beste Qualität, perfekte Hygiene und einen zuvorkommenden Service
- bietet Ihnen maximale Flexibilität und Zuverlässigkeit in der gesamten Abwicklung
- ist Bio-zertifiziert und entspricht den Normen ISO 9001 sowie ISO 14001
- bietet Ihnen optimale Logistik und Kosteneffizienz bei geringem Personalaufwand

Michael Eberhardt Catering · Derken 11 · 42327 Wuppertal
Telefon: 0202 / 695447 -0 · www.catering-eberhardt.de

*Senioren
lieben's lecker!*