



PERFEKTA
CATERING GMBH

**Wir sind die Spezialisten
für Ihr Care-Catering.**



Beratung

Planung

Umsetzung

www.perfekta-catering.de

Das Perfekta Care-Catering-Konzept

Mit gezielten Ernährungsstrategien das Wohlbefinden verbessern - Tag für Tag.

Der Perfekta Verpflegungsservice umfasst sowohl bei Krankenhäusern als auch bei Seniorenheimen die ganze Bandbreite der Patienten/Bewohner-Versorgung.

Unser Service umfasst:

- Verpflegungs-Beratung
- Küchen-Management
- Voll-Verpflegung
- Essen-Bringdienst
- Betrieb von Restaurant, Cafeteria, Bistro und Kiosk



Besonders flexible Varianten der Verpflegung

Weil die Ausnahmen in Kliniken die Regel sind, berücksichtigen wir die besonderen Ansprüche von Veganern, Vegetariern, Juden und Moslems an ihre Kost.

Das optimale Küchenkonzept / Sie haben die Wahl:

- Cook & Chill
- Cook & Freeze
- Cook & Serve
- Sous Vide



Qualität & Sicherheit

Als Caterer mit über 30 Jahren Erfahrung wissen wir, dass Qualität und Sicherheit die wichtigsten Merkmale unserer Dienstleistung sind. Selbstverständlich erfüllen wir alle gesetzlichen Sicherheits- und Hygienestandards.

Unsere hohen Qualitätsanforderungen sorgen für ein Höchstmaß an Lebensmittel- und Produktqualität.

Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig geschult und sind mit den neuesten Erkenntnissen aus ihrem Fachgebiet vertraut.

Lassen Sie sich einfach unverbindlich beraten.



Senioren-Verpflegung

Flüssigkeitsversorgung

Der Flüssigkeitsversorgung der Bewohner gilt unsere volle Aufmerksamkeit. Denn das Durstgefühl nimmt im Alter ab, nicht aber der Flüssigkeitsbedarf von 2-3 Litern/Tag. Daher arbeiten wir mit Trink- und Ernährungsprotokollen und schaffen besondere Trinkanreize.

Biographische Wunschkost

Demenzkranke leben überwiegend in der Vergangenheit und Neues, auch kulinarisch, ist für sie mit Stress verbunden. Daher haben wir den Anspruch, die Geschichte und die Herkunft der Bewohner bestmöglich in unsere Menüplanung mit einzubeziehen.

Fingerfood bei Demenz

Fingerfood reaktiviert die vorhandenen Fähigkeiten. Es ist die bessere Alternative zum Füttern, denn durch die eigenständige Nahrungsaufnahme wird das Essen für Demente wieder zum Erlebnis. Die Lebensqualität des Bewohners wird erheblich erhöht.



Beispielhafter nährwertberechneter Speiseplan zur Mittagsverpflegung

Wochenspeiseplan		PERFEKTA CATERING GMBH	
	VOLLKOST	BASISKOST	VEGETARISCHE KOST
Montag	Spargelcremesuppe Makkaroni Tomatensauce, Reibekäse Salat der Saison Buttermilch mit Früchten	Spargelcremesuppe Hackfleischpfanne mit Sommergemüse und Nudeln Buttermilch mit Früchten	Spargelcremesuppe Kartoffeltaschen mit Frischkäse mit Tomatensauce und Reis Blattsalat Buttermilch mit Früchten
Dienstag	Klare Gemüsesuppe Burgunderbraten dazu Sauerkraut, Sauce und Kartoffelbrei Obst der Saison	klare Gemüsebrühe Seelachsfilet gedünstet Sensauce, Petersilienkartoffeln Eisbergsalat Obst der Saison	klare Gemüsesuppe grüne Bandnudeln mit Champignonrahm Tomaten- Gurkensalat Obst der Saison
Mittwoch	Lauchcremesuppe Zwiebelhackbraten Jus Leipziger Allerlei Bratkartoffeln Fruchtjoghurt	Kraftbrühe Gemüse-Eierragout Nudeln Salat der Saison Fruchtjoghurt	Lauchcremesuppe Blumenkohlkäsebratling Petersiliensauce Schwarzwurzelgemüse, Kartoffeln Fruchtjoghurt
Donnerstag	Klare Tomatensuppe Kartoffelpuffer mit Apfelsin Schokoladenpudding mit Vanillesoße	Klare Tomatensuppe Kaninchenrolbraten in Sauce mit Kaisergemüse und Kartoffeln Schokoladenpudding mit Vanilles	Klare Tomatensuppe Gemüsegulasch mit Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding mit Vanillesoße
Freitag	Kräutercremesuppe Paniertes Fischfilet Remouladesauce und Petersilienkartoffeln Salat der Saison Frisches Obst	Kräutercremesuppe Geflügelhackroulade auf Gemüseragout an Bandnudeln Frisches Obst	Kräutercremesuppe Milchreis mit Zimt und Zucker dazu Apfelspalten Frisches Obst
Samstag	Weißer Bohneneintopf mit Kasslerfleisch Vollkornbrot Quarkspeise mit Beerenobst	Gemüsereisintopf mit Hühnerfleisch Graubrot Quarkspeise mit Beerenobst	Wirsingintopf mit Kartoffelwürfeln und geräucherten Torfwürstchen Vollkornbrot Quarkspeise mit Beerenobst
Sonntag	Gemüsebrühe mit Fadennudeln Schweineroulade mit Apfelrotkohl und Kartoffelbrei Apfelkompott	Gemüsebrühe mit Fadennudeln Hähnchenbrustfilet mit Rosmarinsauce Broccoli und Tomatenreis Apfelkompott	Gemüsebrühe mit Fadennudeln Vegetarisches Steak Jägersauce und Bohnengemüse Kartoffelbrei Apfelkompott

Alles rund um Ihre Verpflegung

Menübestellsysteme

Wir stellen das Bestellwesen direkt auf Ihr Menübestellsystem ab. Hierbei arbeiten wir mit den Anbietern verschiedener Menübestellsysteme zusammen.

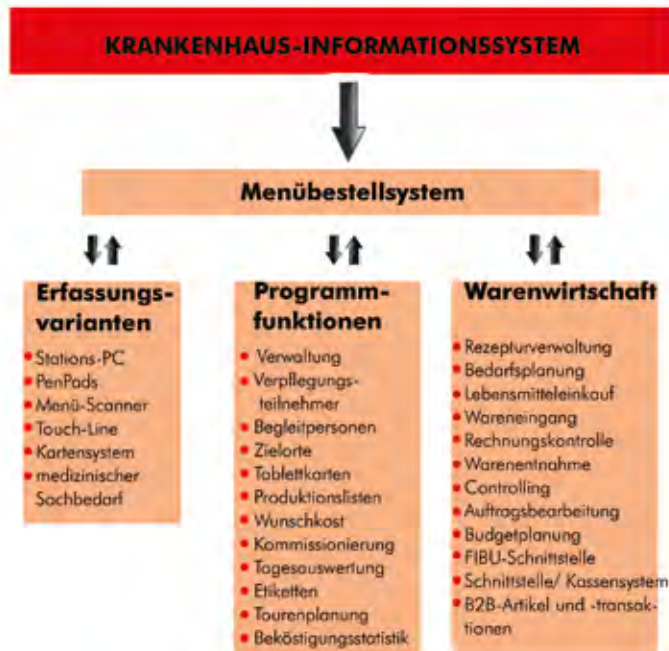


Bild: Orgacard

Neugestaltung / Umgestaltung Ihres Küchen- oder Essbereichs

Das Umfeld, in dem wir essen, hat direkten Einfluss auf unser Wohlbefinden und die Bekömmlichkeit. Das wussten wir alle schon vor Feng Shui, und es ist seit einiger Zeit auch wissenschaftlich belegt. Sie planen die Neu- oder Umgestaltung Ihrer Küche oder Ihres Essbereichs? Profitieren Sie von Anfang an von unserer langjährigen Erfahrung. Als unabhängige Berater helfen wir bei der Wahl der richtigen Geräte und Zulieferer sowie bei der Instandhaltung und Logistik.



Betrieb von Restaurant, Cafeteria, Bistro und Kiosk

Perfekta Catering bietet nicht nur die gastronomische Patienten- und Bewohnerversorgung an, sondern ist auch seit vielen Jahren in der Betriebsgastronomie erfolgreich. Gemeinsam mit Ihnen schaffen wir nicht nur ein schönes Umfeld für Mitarbeiter, Bewohner und Patienten, sondern erarbeiten zusammen mit Ihnen die effektivsten Versorgungslösungen.



Klinik-Verpflegung

Wer uns die gastronomische Versorgung seiner Patienten anvertraut, erhält keine Lösung von der Stange.

Die gastronomische Verpflegung der Patienten macht einen Großteil des Image einer Reha-Klinik oder eines Krankenhauses aus. Bei der Entwicklung eines Versorgungskonzeptes für Ihre Einrichtung betrachten wir daher neben der Gestaltung des Ambientes und der Speisenauswahl vor allem die Struktur Ihrer Patienten, denn unser Ansatz ist ganzheitlich.

Wir schauen also genau hin, was die Besonderheiten Ihrer Einrichtung und die Anforderungen der Patienten sind. Denn es ist kein Geheimnis, dass neben einer guten medizinischen Versorgung auch die Qualität der Mahlzeiten sowie die Atmosphäre hierbei zum Wohlbefinden und damit der schnellen Genesung beitragen.

Unsere Küche kann zwar nicht heilen, soll aber als ergänzende Maßnahme zur Therapie und medizinischen Behandlung dienen.

Daher sehen wir in der gut funktionierenden Kommunikation mit dem medizinischen Fachpersonal und Pflegern Ihrer Einrichtung eine unserer Hauptaufgaben, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.



Wir beraten

Wir beginnen unsere Arbeit stets mit einem *kostenlosen Vor-Ort-Check. Hierbei analysieren wir Abläufe, Qualität und Kostenstruktur im nichtmedizinischen Bereich Ihres Hauses. Wir prüfen Optimierungsmöglichkeiten und zeigen, wenn vorhanden, Einsparpotenziale auf. Unser Hauptziel verlieren wir dabei aber nie aus den Augen: Die Verbesserung des Ernährungszustandes der Bewohner und Patienten. Nun erst beginnen wir mit der Entwicklung eines für Ihre Einrichtung optimierten Versorgungskonzeptes.

Wir planen

Wir begleiten Sie beratend durch die gesamte Vorbereitungsphase bis zum Start des neuen Versorgungskonzeptes. Nicht nur ein reibungsloser Ablauf der Versorgung ist das Resultat, sondern auch entlastete Mitarbeiter, die sich nun auf ihre pflegerische oder medizinische Kernkompetenz konzentrieren können.

Wir versorgen

Ganz gleich ob wir vor Ort kochen oder das Essen aus unseren Küchen anliefern: Wir garantieren Ihnen stets die Versorgung mit frischen Nahrungsmitteln. Wir übernehmen auch die Verteilung, die Abrechnung und das gesamte Verpflegungsmanagement für Sie.

Perfekta Catering GmbH
Straße der Nationen 5
30539 Hannover

Ihren zentralen Ansprechpartner erreichen Sie:

Tel.: 0511 / 220 660 615

Fax: 0511 / 220 660 677

info@perfekta-catering.de

* Dieser kostenlose Check muss sich nicht nur auf Ernährung und Verpflegung beziehen. Als Mitglied der Perfekta Unternehmensgruppe helfen wir auch gerne bei der Optimierung in den Bereichen Gebäudereinigung, Wäschereidienstleistungen, Hausmeisterdienste und Pflege von Aussenanlagen.