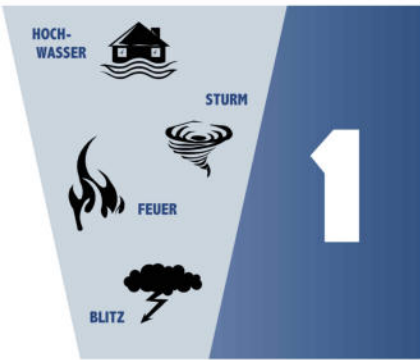




NOTFALLKONZEPTE

FÜR KRANKENHAUS-
UND SENIORENHEIMKÜCHEN



TOTALAUSFALL!

Unterschiedliche und nicht voraussehbare Ereignisse können zu einem Totalausfall des Versorgungssystems führen. Mit einem Notfallkonzept für diesen Fall gewappnet zu sein, bedeutet Sicherheit im normalen Tagesablauf.

Für den Fall der Fälle, der wünschenswerter Weise nie eintreffen sollte:

Wir erarbeiten Ihnen ein individuelles Notfallkonzept.

Das Notfallkonzept stellt die übergangslose Versorgung Ihrer Patienten oder Bewohner sicher.

SOFORTVERSORGUNG

Detaillierte Anweisungen setzen einen automatisierten Prozess in Gang.

Innerhalb weniger Stunden erreichen Sie die ersten Lieferungen mit Lebensmittel, Einweggeschirr und Getränken.

Danach folgen Geschirr, Bestecke, Lebensmittel und entsprechendes Equipment zur Lagerung, Bearbeitung und Ausgabe der einzelnen Mahlzeiten.



INTERIMSLÖSUNGEN

Auch die Lieferung von Zelten und Containern mit den erforderlichen Gerätschaften als kurz-, mittel- oder längerfristige Lösung für die Versorgung ist bestens organisiert.

Die Planung ist hierbei selbstverständlich an ihre Bedürfnisse angepasst und gewährleistet somit eine durchgehende Speisenversorgung.

SPEISEPLÄNE

Abwechslungsreiche Kost!

Das Grundgerüst bilden Speisepläne für mehrere Wochen. Die Grundlage dieser Speisepläne sind küchenfertige Convenience-Produkte.

Die Regenerierung erfolgt mittels Heißluftdämpfer im Großgebäude.

Die Verteilung findet auf den Stationen im Schöpfsystem aus Warmhaltewagen statt. Das Schmutzgeschirr wird mit Tablettwagen in die Spülküche transportiert, gereinigt und dem Kreislauf wieder zugeführt. Alle kennzeichnungspflichtigen Stoffe und Allergene sind auf den Wochenkarten bereits vermerkt.



DETAILLIERTE ANWEISUNGEN BEI NOTFALLSZENARIEN SORGEN FÜR EINEN REIBUNGSLOSEN ABLAUF DER VERSORGUNG IHRER PATIENTEN, BEWOHNER UND MITARBEITER. FÜR EIN INDIVIDUELLES NOTFALLKONZEPT IHRES HAUSES SPRECHEN SIE UNS BITTE AN.