

**MediClin  
à la Carte GmbH**



## SERVICE INFORMATIONEN

Menüservice

**Betriebsstätte St. Wendel**

*Wir liefern den guten Geschmack...*



Prävention | Akut | Reha | Pflege

MediClin – Ein Unternehmen der Asklepios Gruppe

## Kurzporträt

### **MediClin à la Carte GmbH**

ist ein gastronomischer Dienstleister mit bundesweit 30 Betriebsstätten und rund 800 Mitarbeitern.

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

Unsere Angebote sind so individuell wie die Bedürfnisse unserer Kunden.

### **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

# 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



**Tatjana Kolz**

Betriebsleitung

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 in St. Wendel 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.

**Kontakt Tel. 01 51 / 225 929 67**

### **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

## MediClin à la Carte GmbH

Betriebsstätte St. Wendel

Am Bosenberg, 66606 St. Wendel

### Ihr Ansprechpartner

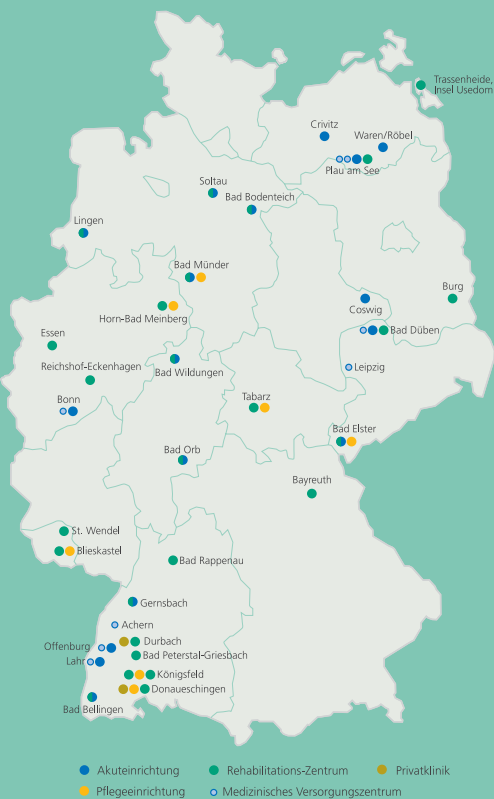
Tatjana Kolz

Telefon 0 68 51 / 141 84

Mobil 01 51 / 225 929 67

tatjana.kolz@mediclin.de

[www.mediclin-a-la-carte.de](http://www.mediclin-a-la-carte.de)



Impressum: © MediClin, 04/2016; MediClin à la Carte GmbH, Okenstraße 27, 77652 Offenburg  
Satz und Layout: Tine Klüßmann, TimeK.net

MediClin integriert.