



EINFACH GUTES ESSEN

Neues & innovatives Speisenkonzept



Kreiskliniken
Dillingen Wertingen

Liebe Patientinnen und Patienten,

Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden liegen uns am Herzen. Deswegen ist es uns ein Anliegen, dass Sie sich während Ihres stationären Aufenthaltes in den Kreiskliniken Dillingen-Wertingen in jeder Hinsicht bestens versorgt wissen. So hört die Versorgungsqualität für uns bei einer erstklassigen medizinischen und pflegerischen Betreuung noch lange nicht auf. Wir sind überzeugt: Auch eine qualitativ hochwertige, abwechslungs- und genussreiche Speisenversorgung gibt Kraft und kann den Heilungsprozess unserer Patientinnen und Patienten unterstützen.

Mit diesem Verständnis orientieren wir uns an Maßstäben der modernen Gastronomie. Um eine schonende vitamin- und nährstoffhaltende Zubereitung für Sie zu gewährleisten, haben wir uns für das Sous-vide-Kochverfahren und einen erfahrenen, im Markt etablierten Lieferanten entschieden, den wir Ihnen gerne vorstellen möchten.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und eine baldige, gute Besserung!

Herzlichst grüßen Sie

Sonja Greschner
Geschäftsführerin



GLÜCKLICH & GESUND ESSEN WIE IN EINEM GUTEN RESTAURANT



Essen soll glücklich machen und zur Gesundheit der Patienten beitragen. Da regelmäßige Mahlzeiten im Rahmen einer vollumfänglichen Behandlung eine zentrale Rolle im Tagesablauf spielen, ist es besonders wichtig, dass sie nicht nur gut schmecken, sondern auch Vorfreude wecken. Deswegen bieten wir den von uns Verpflegten ein abwechslungsreiches und ausgewogenes Speiseangebot an, das überdies auf die operativen Prozesse, den Personalbedarf und die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen der Kreiskliniken Dillingen-Wertingen gGmbH abgestimmt ist.



QUALITÄT & LEIDENSCHAFT VOM FAMILIENUNTERNEHMEN SANDER

Wir freuen uns sehr, einen **erfahrenen Partner** gefunden zu haben, der bereits für über 5.000 namhafte Kunden – darunter die Hilton- sowie die Maritim-Hotelketten – kocht und **seit über 50 Jahren Qualitätsführer** unter anderem im Bereich der Hotellerie und Gastronomie ist. Das Familienunternehmen Sander wurde bereits viermal in Folge **von der F.A.Z. ausgezeichnet** als begehrtester Caterer und Lebensmittellieferant. Mit Sander steht uns ein **kompetentes Team aus Köchen und praxisorientierten Kollegen** zur Seite, die mit einer Extraportion Leidenschaft unser Speisenkonzept umsetzen. Somit garantieren wir eine ideale Versorgung mit leckeren Speisen und **kulinarischer Abwechslung in exzellenter Qualität** – und wir haben mehr Zeit für das Wichtigste: Unsere Patienten.



„Wir freuen uns sehr darüber, als **Verpflegungspartner der Kreiskliniken Dillingen-Wertingen gGmbH aufzutreten** und die **medizinische Betreuung seiner Patienten mit köstlichen Mahlzeiten zu bereichern.**“

Jens & Peter Sander, Geschäftsführende Gesellschafter der Sander Gruppe

SICHERHEIT & NACHHALTIGKEIT VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN

Die höchsten Qualitätsstandards zu erfüllen und regelmäßig zertifizieren zu lassen, ist für Sander eine Herzensangelegenheit.



IHRE FRAGEN - UNSERE ANTWORTEN

Wer ist unser Verpflegungspartner? Wir haben uns für einen der führenden Qualitätsanbieter im Markt entschieden: Das Familienunternehmen Sander aus dem Hunsrück.

Warum Sander? Der in zweiter Generation von Jens und Peter Sander geführte Familienbetrieb produziert frische und handgemachte Speisen in der eigenen Frische-Manufaktur, um Patienten ein genussvolles Essen anzubieten und gleichzeitig den Anforderungen an eine qualitativ hochwertige Verpflegung gerecht zu werden.

Wie unterstützt Sander? Als erfahrener und ganzheitlich agierender Partner von Gesundheitseinrichtungen überzeugt Sander mit bewährten Speisekonzepten. Durch die einfache Handhabung der Produkte wird ein hohes Qualitäts- und Hygieneniveau in der Küche erreicht. Auch Themen wie Sonderkost und die Balance von Kalorien und nährstoffreicher Ernährung finden Berücksichtigung in vielfältigen Speisekarten. Gleichzeitig steigt die Wirtschaftlichkeit des gesamten Verpflegungsprozesses – bei geringem Aufwand und minimalem Personaleinsatz.

VORTEILE AUF EINEN BLICK



Konstant erstklassige Qualität und Vielfalt inkl. Sonder- und Dysphagiekost



Gelingsichere und einfache Handhabung der Produkte



Bestmöglicher Nährstoffgehalt und optimale Textur durch eine punktgenaue Zubereitung



Flexible Reaktion auf kurzfristige Änderung der Tischgastzahlen



Wirtschaftlich durch eine portionsgenaue Bestellung und Zubereitung



Nachhaltige Reduzierung der Betriebskosten und des Personalbedarfs



Konzentration auf das Wesentliche: Die Zufriedenheit der Patienten

* Das Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.

GUTEN APPETIT

wünschen



Bei Fragen oder Anregungen sprechen Sie bitte unser Personal an
oder wenden Sie sich direkt an unseren Partner Sander:

Sander Gourmet GmbH
Industriepark 12 · D-56291 Wiebelsheim
Tel. +49 (0) 6766 9303-769 · **Fax** +49 (0) 6766 9303-45
Mail kontakt@sander-gruppe.com · **Web** www.sander-gruppe.com