

Wir servieren:

Zukunftsküche gegen Personalmangel





Bleibt die Küche bald kalt?

In den Klinikküchen brodeln es – leider immer weniger in den Töpfen.
Kommen Ihnen diese Herausforderungen bekannt vor?

Nachwuchs gesucht

Das Personal in der Küche wird immer älter, der Nachwuchs fehlt: Der allgemeine Rückgang von Arbeitskräften in der Gastronomie zeigt sich auch in Kliniken. Kochen Sie personaltechnisch auch auf Sparflamme?

Überlastung

Die verbleibenden Mitarbeitenden werden mit einem erhöhten Arbeitsaufkommen konfrontiert, das oft kaum zu bewältigen ist. Der Dauerstress senkt langfristig die Arbeitszufriedenheit und -motivation.



**Das war
gestern**

Qualitätsverlust

Gastronomisch hochwertige Menüs? Fehlanzeige! Die Qualität der Speisen leidet deutlich unter dem fehlenden Personal, was zu Unzufriedenheit bei den Patientinnen und Patienten führt und das Gesamtbild der Klinik negativ beeinflusst.

Mangelnde Vielfalt & Sicherheit

In der unterbesetzten Küche können spezielle Kostformen nicht mehr abgedeckt werden, gleichzeitig ist die Allergensicherheit in Gefahr. Das Patientenwohl steht auf dem Spiel!

Bereit für morgen?



Wir servieren Ihnen die Lösung!



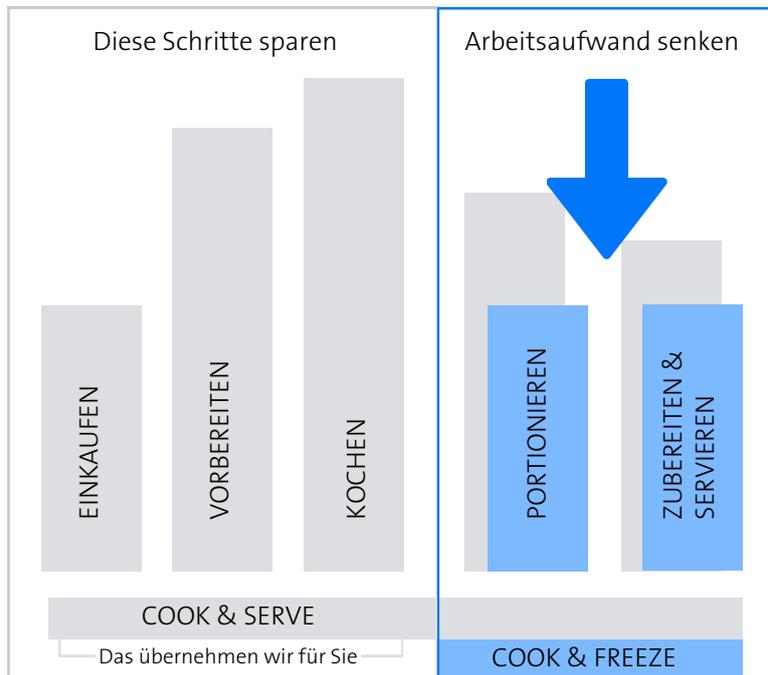
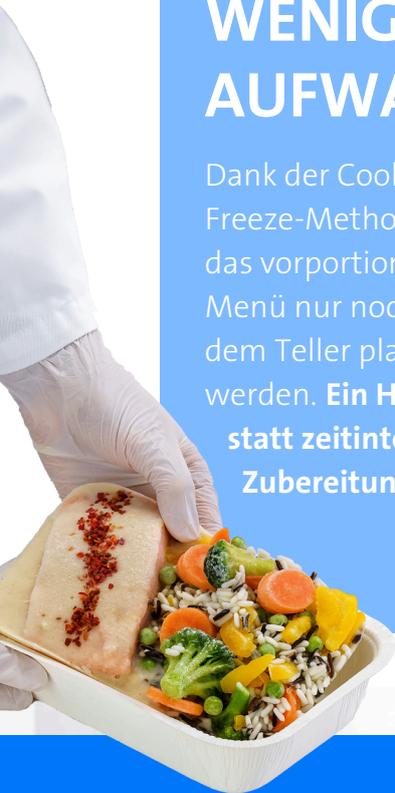
COMPACT X

- ✓ Das Ein-Handgriff-Menü
- ✓ Modernes Verpflegungskonzept auf Tiefkühlbasis
- ✓ Smarte Prozesse zur Entlastung des Personals
- ✓ À la Carte Speisekarte statt Speiseplan
- ✓ Hohe Effizienz bei Lieferung, Lagerung und Bandportionierung

Eine Portion Entlastung

WENIG AUFWAND

Dank der Cook & Freeze-Methode muss das vorportionierte Menü nur noch auf dem Teller platziert werden. **Ein Handgriff statt zeitintensiver Zubereitung!**



Sekundenschnell portioniert, automatisch zubereitet – machen Sie es Ihrem Personal leicht!

PERSONALBEDARF SENKEN

Mit COMPACT X sind keine Neueinstellungen in Ihrer Küche erforderlich. Zudem werden die Anforderungen an die Qualifikation des Personals reduziert.

ZEIT SPAREN

30 % Zeitersparnis – das erreichen Sie mit COMPACT X. Nicht nur bei der Portionierung, auch bei der Reinigung der Küche reduziert sich der zeitliche Aufwand enorm, denn es müssen keine Töpfe etc. gespült werden.



Die Rezeptur für Effizienz

Den Einkauf, die Vorbereitung und das Kochen übernehmen wir. Sie erhalten das vorportionierte tiefkühlfrische Gericht und servieren es in 5 einfachen Schritten:



Die Vielfalt der Zukunftsküche

Über 35 Gerichte

Von vegan, vegetarisch über beliebte Fleischgerichte bis hin zu speziellen Kostformgerichten – wie in einem Restaurant wählen die Patientinnen und Patienten zwischen verschiedenen Menüs.

Für jeden Anspruch

Die breite Menüauswahl ermöglicht es uns, den unterschiedlichen Bedürfnissen der Patientinnen und Patienten gerecht zu werden. Wir beachten Wahlleistungs- und Regelpatienten in unserem Angebot.

Frisch & lecker

Durch das Tiefkühlverfahren können wir saisonale Lebensmittel erntefrisch verarbeiten und ganzjährig abwechslungsreiche, nährstoffreiche Gerichte servieren. Dabei legen wir großen Wert auf gastronomische Qualität.

Ihr Menü für die Zukunft

Zeitlicher Mehraufwand, große Unsicherheiten und Veränderungen - die Sorgen Ihrer Mitarbeitenden bleiben bei COMPACT X unbegründet. Denn die einfachen und erprobten Prozesse lassen sich schnell und sicher in Ihrer Klinik integrieren:

UMSTELLUNG

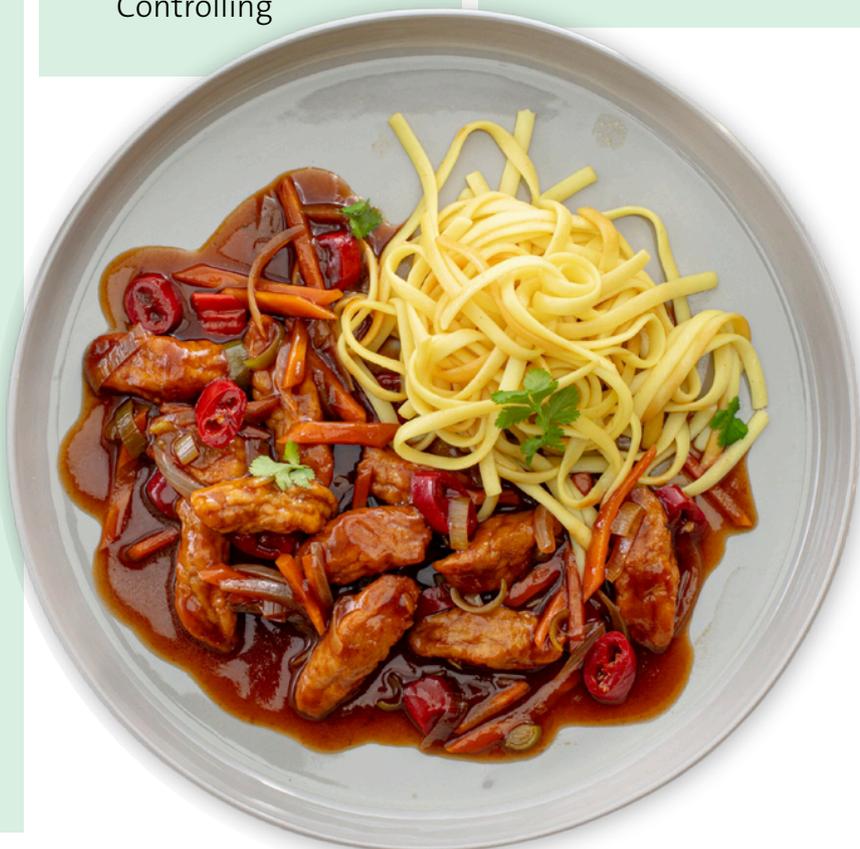
- Gründung eines gemeinsamen Projektteams
- Infoveranstaltung für Mitarbeitende mit Verkostung
- Schulung der Küchenmitarbeitenden
- Detailplanung für Abläufe in der Küche
- Technikcheck in Ihrer Küche
- Unterstützung bei Speisenplanung und Diätkatalogentwicklung
- Bestellung, Lagerung, Kapazitätenplanung
- Digitales Küchenmanagement mit „mein apetito“

START

- Enge Begleitung während der Startphase durch Ihre persönliche Kundenbetreuung
- Regelmäßige Feedbackgespräche
- Unterstützung bei Abrechnung und Controlling

BETREUUNG

- Regelmäßige Überprüfung der optimalen Küchenabläufe
- Kompetente Kundenberatung
- Weiterführende Schulungen



Bereit für die Zukunftsküche?

COMPACT X

Bereits mehr als 60 Kliniken
nutzen das zukunftsweisende
Versorgungskonzept!

Wir laden Sie zu einem unverbindlichen Beratungsgespräch
ein, in dem wir Ihre individuellen Anforderungen besprechen
und gemeinsam die optimale Lösung für Ihre Klinik erörtern:

Jetzt unverbindliches
Beratungsgespräch vereinbaren

