DORFNER
CATERING

IHR SPEZIALIST FÜR Care Catering

SEIT 1994

MENÜKARTE

WIR SIND

... ein **Catering-Dienstleister** mit vielen motivierten Mitarbeitern, denen es am Herzen liegt, pflegebedürftige Menschen bestmöglich zu versorgen. Wir betreuen rund 80 Betriebe in Deutschland und Österreich und kochen dabei täglich für mehr als 30.000 Tischgäste. Ältere oder kranke Menschen haben besondere Bedürfnisse, für die spezielles Know-how notwendig ist. Und natürlich haben wir auch für Besucher und Mitarbeiter einiges in petto.

Am wichtigsten ist uns dabei der Genuss! Denn gerade für pflegebedürftige Menschen sind die Mahlzeiten die Höhepunkte des Tages. Somit legen wir großen Wert auf Abwechslung und wissen genau, was bei bestimmten Krankheitsbildern auf den Teller muss – oder nicht.

Und wir sind ein Teil der **Dorfner Gruppe**, die 1949 als kleiner Reinigungsbetrieb in Nürnberg gegründet wurde. Seit dem haben wir uns zum internationalen Multidienstleister entwickelt und sind in den Sparten Gebäudemanagement, Gebäudereinigung, Catering und Servicemanagement tätig. So können wir Ihnen, wenn Sie das möchten, einen 360°-Service in allen Bereichen rund um Mensch und Gebäude bieten.

Schauen Sie doch mal, was Ihnen am besten schmeckt!

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit verzichten wir auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d).

HUNDERT PROZENT HAUSGEMACHT

Unsere Spezialitäten

VORTEILE BEIM EINKAUF

Unser Zentraleinkauf setzt auf Qualität, Sicherheit und die stetige Optimierung aller Prozesse – von der Bestellung, über die Lieferung bis zur Rechnungsprüfung. Gerne treffen wir mit Ihnen gemeinsam eine Lieferantenauswahl und vertrauen dabei auf regionale Partner.

QUALITÄT & CONTROLLING

Unsere Fachabteilungen garantieren Ihnen eine stabile Preislage und eine gleichbleibende Qualität. Durch unsere regelmäßigen Befragungen stellen wir die Zufriedenheit der Essensteilnehmer sicher.

FACHKRÄFTE & RECRUITING

Mit außergewöhnlichen Personalmarketing-Kampagnen gehen wir neue Wege, um qualifizierte Fachkräfte zu rekrutieren. Zusätzlich entlastet unser Servicepersonal Ihre Pflegekräfte.

MARKETING-STRATEGIEN

Durch kreative Ideen, Events und Aktionen bringen wir Abwechslung in den Speiseplan. Wir halten die Essensteilnehmer bei Laune und sorgen aktiv für eine positive Außendarstellung.

DURCHDACHTE NOTFALLPLÄNE

Wir sind für alle Eventualitäten gewappnet! Unsere mehrstufigen Notfallkonzepte bieten Ihnen maximale Sicherheit in der Speisenversorgung, sodass niemand vor leeren Tellern sitzen muss.

OPTIMIERTE KÜCHENABLÄUFE

Durch unsere langjährige Erfahrung haben wir zentral gesteuerte Küchenabläufe, die z. B. den Wareneinsatz, die Belieferung, den Personaleinsatz, die Speisenproduktion, die Lagerung von Lebensmitteln und den Umgang mit Lebensmittelabfällen optimieren.

GENAU WIE SIE WÜNSCHEN

Die Zubereitungsarten

COOK & SERVE

Täglich kochen wir mit unserem oder Ihrem Küchenteam frisch vor Ort unter höchsten ernährungsphysiologischen Standards.

COOK & CHILL

Die Speisenkomponenten werden gegart und sofort gekühlt. Dabei können sie einige Tage gelagert und mit frischen Produkten kombiniert werden.

SOUS-VIDE

Das Vakuumgaren gilt als besonders nährstoffschonend, ist frei von Konservierungsstoffen und ermöglicht eine besondere Konsistenz der Zutaten.

GANZ & GAR

In Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten bieten wir Ihnen eine Komplettlösung aus Frühstück, Mittag- und Abendessen. Die hochwertigen Mittagsgerichte sind dabei „ganz & gar“ und müssen nur noch erhitzt werden.

Wir stehen Ihnen auch gerne beratend zur Seite!

WE CARE

Besonderer Service

ÜBERREGIONALE DIÄTETIK

Unsere Ernährungsexpertinnen kümmern sich um einen ausgewogenen Speiseplan, beraten in allen Ernährungsfragen und halten „live“ oder online regelmäßige Schulungen. So vermitteln sie wertvolles Know-how an Mitarbeiter aus Küche und Pflege.

BERATUNGSMATERIAL INKLUSIVE

Wir haben eine breite Auswahl an Beratungsmaterial erarbeitet, das wir Ihnen gerne zur Verfügung stellen. Broschüren, Flyer, Ess- und Trinkprotokolle, BMI-Karten und noch vieles (vieles!) mehr haben wir auf Lager.

HYGIENE & ARBEITSSICHERHEIT

Mit vielen Jahren Erfahrung haben unsere Experten das geschulte Auge und die Konzepte, die es braucht, um höchste Sicherheit im sensiblen Care-Bereich zu garantieren.

UNSERE ANSPRECHPARTNER

... sind immer für Sie da und reagieren schnell und kompetent auf Ihre Anfragen, egal worum es geht. Als mittelständisches Unternehmen sind wir besonders flexibel und gehen gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.

ÜBER DEN TELLERRAND

Darf's noch ein bisschen mehr sein?

VON DER REGION FÜR DIE REGION

Wir setzen in allen Geschäftsbereichen auf starke regionale Partnerschaften, die uns dabei helfen, ressourcenschonend und gewissenhaft zu wirtschaften. Deshalb kaufen wir Fleisch, Obst, Gemüse sowie Bäckerei- und Molkereiwaren gerne regional ein.

WEIL JEDES LEBENSMITTEL WERTVOLL IST

Gemeinsam mit dem Verein United Against Waste arbeiten wir seit vielen Jahren an der Reduktion von Lebensmittelabfällen. In all unseren Betrieben werden regelmäßig Messungen der Biomüll-Werte durchgeführt und anschließend individuelle Maßnahmen abgeleitet.

DORFNER CATERING APP

Mitarbeiter oder Besucher können ganz einfach den täglichen Speiseplan auf unserer kostenfreien Dorfner Catering App oder auf **www.dorfner-kocht.de** einsehen.
Unsere App kann aber auch noch einiges mehr!

DIGITALE MENÜERFASSUNG

Moderne Menüerfassungs- und Kassensysteme sind uns lieber als Berge von Papier.
Wir unterstützen Sie gerne bei der Umstellung oder beraten Sie zu Ihrem bestehenden System.

ZU GUTER LETZT

Haben wir Sie auf den Geschmack gebracht?

Dann können Sie gerne bei uns bestellen!
Und übrigens: Qualität muss nicht teuer sein.
Für uns gehören Qualität und Wirtschaftlichkeit
schon immer zusammen.
So kreieren wir Ihnen Ihr Wunschmenü, das genau
zu Ihnen, Ihrer Einrichtung, Ihren Mitarbeitern
und Ihren Essensteilnehmern passt!

Wir freuen uns auf Sie!

GEBÄUDEMANAGEMENT GEBÄUDEREINIGUNG CATERING SERVICEMANAGEMENT

DORFNER
CATERING

Dorfner menü Catering-Service + Organisations GmbH & Co. KG
Willstätterstraße 73 | 90449 Nürnberg | Telefon 0911/68 02-252
MenueVertrieb@dorfner-gruppe.de | www.dorfner-gruppe.de | www.dorfner-kocht.de

Bildnachweise: Handlettering & Icons © Moira Schweiger, Icons by shutterstock © Treter , S. 1 + 8 AdobeStock © Michelangelo Artwork, S. 2 konturlicht © Volker Lau, S. 3 AdobeStock © valentinamastova, S. 4 AdobeStock © weyo, S. 5 AdobeStock © interstid, S. 6 AdobeStock © valentinahaslova, S. 7 AdobeStock © Gorodenkoff