

## **Frische Kost für Patienten – Gekocht wird in Meerbusch**

Klüh tischt in Düsseldorfer Sana-Kliniken auf

Immer mehr Krankenhäuser vertrauen bei der Beköstigung ihrer Patienten auf erfahrene Caterer. Klüh Catering Düsseldorf, ein Marktführer in deutschen Kliniken, ist jetzt mit der Speisenversorgung der Düsseldorfer Sana-Kliniken in Benrath (233 Betten) und des Krankenhauses in Gerresheim (279 Betten), inklusive der Cafeterien beauftragt worden. Der Vertrag läuft über drei Jahre.

Für Klüh Catering, das bundesweit täglich fast 40.000 Mittagessen in deutschen Krankenhäusern aufischt, ist der Auftrag mit siebenstelligem Jahresvolumen ein weiterer Erfolg im Raum Düsseldorf. So beliefert der Multiservice-Dienstleister u.a. auch das Augusta- und das Marienkrankenhaus sowie drei weitere Häuser der katholischen VKKD in Düsseldorf, das Evangelische Fachkrankenhaus sowie das Evangelische Altenheim in Ratingen und weitere Einrichtungen wie Gymnasien und KiTas.

Die Speisen für die Krankenhäuser werden jeweils in der Klüh-Großküche in Meerbusch gekocht, gekühlt angeliefert und vor Ort frisch zu Ende gegart. Dabei wendet Klüh Catering modernste Verfahren wie „Cook & Chill“ an.

Klüh-Catering-Geschäftsführer Peter Waldecker: „Für uns ist die Prämisse, abwechslungsreich, kreativ und schmackhaft zu kochen und zugleich höchstes Kostenbewusstsein an den Tag zu legen, denn das Auslagern von Catering-Dienstleistungen ist für die Krankenhäuser Teil des Kostenmanagements.“

Die Klüh-Niederlassung Düsseldorf erstellte für die Sana-Häuser ein umfassendes Angebot, das außer dem Verpflegungskonzept für Patienten die Durchführung von Sonderveranstaltungen sowie des Konferenzservices beinhaltet. Als weitere Leistungen wurden ein Betriebskonzept für die Cafeterien, das Konzept „Klüh à la Carte“ für Wahlleistungspatienten sowie Konzepte zur Einführung eines neuen Mahlzeiten-Bestellsystems und eines neuen Speisentransportsystems abgefragt.