

## PRESSEMITTEILUNG

**Care-Marktführer überzeugt mit gesunder Frischküche**

### **Klüh übernimmt Catering für drei Seniorenwohnheime in Sachsen**

Düsseldorf, 31.01.2023 – Die Catering-Sparte des Multiservice-Anbieters Klüh übernimmt ab sofort die Bewohnerversorgung für drei Senioreneinrichtungen des Arbeiter-Samariter-Bundes Dresden und Kamenz (ASB) in Dresden, Königsbruck und Bernsdorf. Den Zuschlag für den Fünfjahresvertrag erhielt Klüh Catering für ein individuelles Frischküche-Konzept, das auf gesunde, altersgerechte Küche mit regionalen Produkten setzt.

Im Rahmen des Auftrags versorgt das aus 15 Mitarbeitenden bestehende Team von Klüh die zusammen rund 340 Bewohner\*innen der ASB-Einrichtungen mit einem eigens auf die Bedürfnisse von Senior\*innen ausgerichteten Verpflegungsplan. Speziell für Bewohner\*innen mit Kau- und Schluckbeschwerden kommt hierbei u.a. die „sanfte Küche“ von Klüh Catering zum Einsatz. Die Komponenten der Mahlzeit werden dabei zunächst schonend gegart, dann fein gewürzt und anschließend püriert oder passiert. Zuletzt sorgen bestimmte Formgebungsverfahren dafür, dass die Gerichte den originären Lebensmitteln optisch sehr ähnlich sehen.

Für die Erstellung des Speiseplans stimmt sich der Spezialist für zeitgemäßes Seniorencatering eng mit dem Pflegedienst ab und bindet, wo möglich, die Bewohner\*innen aktiv mit ein. So ist u.a. die Erstellung eines Bewohner-Kochbuchs gemeinsam mit den Senior\*innen geplant, ergänzt durch zahlreiche kulinarische Aktionen im Jahresverlauf.

„Geschmack und Abwechslung sind wesentliche Faktoren, die die Freude und den Genuss beim Essen steigern. Bedarfsgerechte Lösungen, die nicht nur bei den Bewohner\*innen gut ankommen, sondern auch zur Verbesserung der Wirtschaftlichkeit der Einrichtung beitragen, schaffen wir dabei mit eingehender Markt- und Prozesskenntnis“, erklärt **Thorsten Greth**, Geschäftsführer Klüh Catering.

Um die Bestell- und Produktionsprozesse effizient und für den Kunden anschaulich zu gestalten, nutzt Klüh Catering das unternehmenseigene Warenwirtschaftssystem DigiSupply. Über die Softwarelösung werden Nährwerte und Allergene bis zum Speisenplan transparent und zuverlässig im Sinne geforderter Nachweispflichten und Kennzeichnungsverordnungen ausgewiesen. Zudem können über DigiSupply Nachhaltigkeitswerte wie CO<sub>2</sub>-Verbrauch, Wasserverbrauch und Nutri-Score pro Menü dargestellt werden.

#### **Über Klüh:**

*Mit über 30 Jahren Erfahrung bietet der Branchen-Champion nicht nur Catering für Mitarbeitende, sondern auch für Patient\*innen, Senior\*innen, Reisende, Schul- und Kindergartenkinder und ist im Bereich Care Catering die unangefochtene Nummer 1 der Contract Caterer in Deutschland (Studie gvpraxis 05/2022). Klüh Catering gehört zur Klüh Service Management GmbH, einem international agierenden Multiservice-Anbieter aus Düsseldorf. Im Jahr 1911 gegründet, verfügt das Unternehmen über jahrzehntelange Erfahrung im Bereich infrastruktureller Dienstleistungen. In den Fachbereichen Cleaning, Catering, Clinic Service, Security, Personal Service, Airport Service und Integrated Services werden sowohl Einzeldienstleistungen als auch Multiservice-Konzepte angeboten. Das Unternehmen setzt mit mehr als 52.000 Mitarbeitenden in sieben Ländern rund 814 Mio. Euro (2021) um. Weitere Informationen unter [www.klueh.de](http://www.klueh.de).*