



GEMEINSAM BESSER ESSEN:

NACHHALTIGE UND
INNOVATIVE VERPFLEGUNGS-
KONZEPTE



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.



küh
CATERING



ON AIR



Schon reingehört?

Der kulinarische Podcast von Klüh Catering

Wir laden Sie ein zu einem Gespräch am Küchentisch mit Klüh Catering.

Hier geben wir Einblicke in unsere brandheißen Kochtöpfe.
Was sind die innovativen Verpflegungskonzepte für Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie und wie sieht eine zeitgemäße Ernährung aus?



INHALT

Eine Erfolgsgeschichte aus Düsseldorf	04
Wir richten Gutes an. Mit Kopf und Herz.	05
Gastronomische Erlebnisse, die begeistern!	
Business Catering	06
Kulinarische Konzepte für Ihr Unternehmen	
Care Catering	08
Individuelle Lösungen für Patient*innen/Senior*innen	
Unser Konzept	10
Unsere drei Säulen der Gastronomie	10
Unsere Foodkonzepte	11
Kulinarischer Jahreskalender	12
Unsere bundesweiten Aktionen	12
Unsere individuellen Aktionen	13
Digitalisierung	14
Vermarktung von Aktionen/Kundenbindung	14
Nachhaltige Lösungen	15
Nachhaltige Entwicklung	16
Regionalität und Saisonalität	16
Unser Warenwirtschaftssystem DigiSupply	17
Produktqualität und Qualitätsmanagement	18
Kontrolle und Standards	18
EUREF Campus Düsseldorf	19

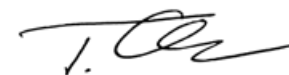
HERZLICH WILLKOMMEN BEI KLÜH CATERING.

Wir stehen für gastronomische Erlebnisse, die begeistern, und entwickeln kontinuierlich neue kulinarische Kreationen für unsere Gäste.

Als verantwortungsvoller Dienstleister in der Gemeinschaftsverpflegung stellen wir die Bedürfnisse unserer Gäste in den Mittelpunkt und handeln **sozial, ökologisch und wirtschaftlich umsichtig**. Nachhaltigkeit und faire Partnerschaften sind für uns essenziell und bilden das Fundament unseres Erfolgs.

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie mehr über unser Engagement und unsere Philosophie.

Mit besten Grüßen



Thorsten Greth
Geschäftsführer
Klüh Catering GmbH



Thomas Olschar
Kaufmännischer Geschäftsführer
Klüh Catering GmbH

EINE ERFOLGSGESCHICHTE AUS DÜSSELDORF



Josef Klüh

Wenn Menschen Verantwortung übernehmen, kann etwas Großartiges entstehen – wie Klüh. Josef Klüh (der Großvater), der Gründer des Familienunternehmens, legte 1911 den Grundstein für die heute international erfolgreiche Gruppe. Unsere Catering-Sparte ist 1992 dazugekommen.

Die Klüh Service Management GmbH ist ein international agierender Multiservice-Anbieter aus Düsseldorf, der **2022 sein 111. Firmenjubiläum** feierte. Seit 1911 haben wir den Anspruch, in allen erbrachten Services exzellente Ergebnisse zu erzielen. Dabei unterstützen uns heute über 58.000 Mitarbeitende aus 122 Nationen in sieben Ländern. Bei uns steht der Mensch im Mittelpunkt, denn jeder einzelne Mitarbeitende ist Teil unseres Erfolgs.

Egal, ob **Cleaning, Catering, Clinic Service, Security, Personal Service, Airport Service** oder **Integrated Services** – durch Engagement und Tatkraft aller Mitarbeitenden sowie das perfekte Zusammenspiel im Team helfen wir unseren nationalen und internationalen Kund*innen bei der Erreichung ihrer Ziele. Neben einem verantwortungsvollen Umgang mit Mitarbeitenden, Umwelt, Gesellschaft und Markt hat Kundenorientierung bei uns einen extrem hohen Stellenwert.



Über

58.000

Mitarbeitende aus

122

Nationen in

7

Ländern

(Stand 2024)



Die Hauptverwaltung
des Familienunternehmens in
Düsseldorf



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

Wir sind einer der führenden Caterer Deutschlands. Mit über 30 Jahren Erfahrung in der Branche sind wir stets am Puls der Zeit und entwickeln uns kontinuierlich weiter, indem wir nachhaltige und innovative Verpflegungskonzepte auf den Markt bringen.

Unsere individuellen Verpflegungskonzepte umfassen Business Catering und Care Catering und richten sich an Mitarbeitende im Unternehmen, Patient*innen sowie Senior*innen.

Weitere Infos hier
oder unter
klüh.de/catering/ueber-uns



GASTRONOMISCHE ERLEBNISSE, DIE BEGEISTERN!

Für uns ist Catering die Kunst, täglich erstklassige kulinarische Erlebnisse zu kreieren und für jeden Gast unvergessliche Momente zu schaffen. Dabei kombinieren wir handwerkliches Können mit Leidenschaft.

Unsere Werte charakterisieren uns und unsere Marke. Sie stehen für das Besondere bei Klüh Catering – sowohl im Unternehmen als auch gegenüber den Kunden.

Wir sind:



KLÜH CATERING FAKTEN



Ca. **155**
Business-Betriebe



Ca. **55**
Care-Betriebe



3.300
Mitarbeitende



195
Mio. Euro
Gesamtumsatz

(Stand 04/25)

BUSINESS CATERING

KULINARISCHE KONZEPTE FÜR IHR UNTERNEHMEN

Unser Portfolio bietet eine umfassende Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten, die auf die individuellen Bedürfnisse Ihrer Mitarbeitenden zugeschnitten sind.

Von leichten, vitaminreichen Gerichten bis hin zu herzhaften Mahlzeiten oder schnellen Snacks für zwischendurch – wir bedienen die unterschiedlichsten Geschmäcker und Ansprüche Ihrer Mitarbeitenden und Gäste.

Bei der Verpflegung Ihrer Mitarbeitenden berücksichtigen wir nicht nur Altersgruppen und Geschlechter, sondern auch kulturelle Hintergründe, Arbeitszeiten, Belegungsdichte, Anwesenheitsquoten und die Mobilität an den verschiedenen Arbeitsplätzen. Auf dieser Basis entwickeln wir unsere maßgeschneiderte Menü- und Sortimentsauswahl.



UNSERE LEISTUNGEN FÜR IHRE BETRIEBSGASTRONOMIE

- **Frühstücks- und Brunchangebote** für einen genussvollen Start in den Tag
- Vielfältige **Snack-Konzepte**: Leicht und gesund, süß oder herzhaft – passend zur Tageszeit bieten wir ein abwechslungsreiches und individuelles Sortiment
- **Hauptverpflegung mit individuellen Menülinien**, einer Auswahl an Salaten, Bowls und Suppen, Live-Cooking-Stationen und einem umfangreichen Dessertangebot unter Berücksichtigung aller Ernährungsformen
- **Betreuung von Bistros und Barista-Bars**: Kulinarische Vielfalt inklusive Bewirtschaftung der Kaffeeküchen, Wasserspender etc.
- **Vending-Angebote** für eine **24/7-Verpflegung** inklusive Warenbereitstellung, Befüllung und Hygieneservice
- **Konferenz- und Eventservice** für eine Vielzahl von individuellen Anlässen, Ansprüchen und Konzepten



UNSERE AKTIONEN

Neben unserem täglichen Speisenangebot bieten wir **mindestens fünfmal im Jahr** neue bundesweite Aktionen an, basierend auf den neuesten Trends aus der Gemeinschaftsgastronomie. Außerdem organisieren wir je nach Betrieb individuelle Aktionstage oder -wochen.

Mehr dazu auf **Seite 12**.



BASLER AG in Ahrensburg



Guten
Appetit!



KUNDENBINDUNG UND AKTIONSVERMARKTUNG

Unsere digitalen Anwendungen, die **Klüh Catering App** und das **Klüh Catering Portal**, dienen nicht nur als Kundenbindungs-Tool, sondern stellen auch verschiedene Informationen wie Speisepläne, Neuigkeiten zu Foodkonzepten und Gästebefragungen zur Verfügung. Darin integriert ist auch unser nachhaltiges **Loyalty-Programm**, die **Green Bonus Card**, mit der die Auswahl nachhaltiger Gerichte gefördert und belohnt werden soll.

Mehr dazu auf **Seite 14**.

UNSERE REFERENZEN (Auswahl)



Wir laden Sie herzlich zu einem
Referenzbesuch bei einem unserer
Kunden ein.

Gerne stellen wir Ihnen unsere
Innovationen vor und beantworten
Ihre Fragen.



CARE CATERING

INDIVIDUELLE LÖSUNGEN FÜR PATIENT*INNEN/ SENIOR*INNEN

Unser Ziel ist es, Patient*innen und Senior*innen nicht nur köstliche und vitalitätsfördernde Mahlzeiten anzubieten, sondern auch eine ansprechende Präsentation und einen liebevollen Service sicherzustellen, Lebensfreude zu fördern und die Wirtschaftlichkeit der Einrichtungen zu steigern.

Wir versprechen Ihnen ein gesundes und abwechslungsreiches Angebot, basierend auf qualitativ hochwertigen regionalen und saisonalen Produkten aus einem breit aufgestellten Lieferantenportfolio.

Gut geschulte Mitarbeitende sowie ein aktives Feedback- und Ideenmanagement sorgen für eine stetige Weiterentwicklung unseres Angebots.



Weitere Infos hier
oder unter
[klueh.de/dienstleistungen/
catering/care-catering](https://klueh.de/dienstleistungen/catering/care-catering)

FÜR PATIENT*INNEN

Wir bieten umfassende Unterstützung und maßgeschneiderte Lösungen, die Planungs- und Budgetsicherheit gewährleisten, entlasten Ihr Pflegepersonal durch unsere **Tagespräsenzkkräfte** und garantieren Prozesssicherheit in Ernährung, Hygiene und Qualität. Zusätzlich zur Bewirtschaftung bieten wir bei Bedarf auch eine gastronomische Versorgung für Mitarbeitende und Besucher*innen an.

Unsere **Serviceassistent*innen** unterstützen Sie bei der Getränkeversorgung, der Zubereitung von Zwischenmahlzeiten sowie bei Reinigungs- und Spülarbeiten. Unsere erfahrenen **Ökotropholog*innen** und **Diätassistent*innen** bieten umfassende Diät- und Ernährungsberatung und helfen bei der Speiseplanung in der Gemeinschaftsverpflegung.

Darüber hinaus:

- Berücksichtigung **medizinisch-pflegerischer Anforderungen** sowie **religiöser und ethnischer Bedürfnisse**
- Entwicklung **individueller Konzepte für Privat- und Wahlleistungspatient*innen** unter Berücksichtigung persönlicher Essenszeiten und zusätzlicher Angebote für alle Mahlzeiten
- Organisation von **Aktionstagen** zur Präsentation der Vielfalt und Innovation unseres Angebots

UNSERE REFERENZEN (Auswahl)

Elisabeth-Krankenhaus
Essen



Universitätsmedizin Essen
Universitätsklinikum



St. Marien-Hospital
Münster an der Ruhr



UKH
Universitätsklinikum
Halle (Saale)



FÜR SENIOR*INNEN

Unser Team ist auf **modernes Catering für Senior*innen** spezialisiert und bringt umfassende Markt- und Prozesskenntnisse mit, um maßgeschneiderte Lösungen zu entwickeln. Wir bieten Voll- oder Teilverpflegung an, die Frühstück, Mittagessen, Abendessen sowie Snacks und Obst einschließt. Dabei berücksichtigen wir **individuelle Bedürfnisse** wie Demenz, motorische Einschränkungen, Schluckstörungen, Diabetes und Mangelernährung.

Unser Ziel ist es, jeder Mahlzeit in der Gemeinschaftsgastronomie eine feine kulinarische Note zu verleihen und so das Wohlbefinden Ihrer Bewohner*innen deutlich zu steigern.

Unser Anspruch in der Speiseplanung:

- Abwechslung durch regelmäßige **kulinarische Aktionen**
- Eigenständiges Essen durch **passendes Geschirr und Besteck**
- **Trinkkonzepte** für die Sicherung der Flüssigkeitszufuhr
- Individuelle Berücksichtigung von **Kostformanforderungen**
- **Entgegenwirken** von **Mangelernährung** zum Beispiel durch Produkte mit hoher Nährstoffdichte
- **Prävention** von **Unterernährung** durch hochkalorische Shakes und Speisen
- Berücksichtigung **individueller Ernährungsgewohnheiten** und spezieller Anforderungen wie Kau- und Schluckbeschwerden
- Berücksichtigung **persönlicher Essenszeiten** und zusätzlicher Angebote für alle Mahlzeiten
- Organisation von **Aktionstagen** zur Präsentation der Vielfalt und Innovation unseres Angebots



Saisonale Backaktion im St. Andreas Quatier in Essen zur Erdbeersaison

UNSERE REFERENZEN (Auswahl)



UNSER KONZEPT

UNSERE DREI SÄULEN DER GASTRONOMIE

Unsere Gastronomie basiert auf den drei Säulen:
Kulinarik, Nachhaltigkeit und innovative Digitalisierung.



KULINARIK | NACHHALTIGKEIT | INNOVATIVE DIGITALISIERUNG

UNSER ZIEL: Ein Angebot an gesunden und köstlichen Gerichten aus hochwertigen regionalen und saisonalen Zutaten.

UNSERE ZIELE: Effizientere Ressourcennutzung, optimierte und zeitgemäße Gästekommunikation sowie Umsetzung unserer Nachhaltigkeitsziele.

UNSER ZIEL: Eine ökologisch, ökonomisch und sozial nachhaltige Entwicklung zur Förderung des Klimaschutzes und zur Reduzierung der Umweltbelastung.



GUT FÜR DEN MENSCHEN – GUT FÜR DEN PLANETEN

Eine nachhaltige Ernährung für über acht Milliarden Menschen weltweit innerhalb der ökologischen Grenzen des Planeten zu gewährleisten, ist eine der zentralen Herausforderungen unserer Zeit.

Darum unterstützen wir die Ziele der **Planetary Health Diet**, die 2019 von einer Kommission aus 37 angesehenen Expert*innen aus den Bereichen Gesundheit, Landwirtschaft, Politikwissenschaft und Umweltschutz entwickelt wurde.

Video zur Planetary Health Diet ansehen



UNSERE FOODKONZEPTE FÜR MITARBEITENDE, SENIOR*INNEN UND PATIENT*INNEN

Zugeschnitten auf die Bedürfnisse unserer Zielgruppen (Mitarbeitende, Senior*innen und Patient*innen), entwickeln wir erfolgreiche Foodkonzepte, die dauerhaft angeboten werden und auf den Grundsätzen der Planetary Health Diet basieren.



WE LOVE GREEN – BEWUSST GENIESSEN

Wir alle tragen Verantwortung für den Klimawandel und können nur zusammen etwas bewirken. Wir glauben an die Kraft des gemeinschaftlichen Handelns und gehen deshalb mit **WE LOVE GREEN** einen bedeutenden Schritt in der Gemeinschaftsverpflegung.

WE LOVE GREEN steht für Handwerkskunst, unverfälschte Frische, Nachhaltigkeit u. v. m.

Hier erfahren Sie mehr



KRAFTQUELLEN: VOLLE POWER FÜR KÖRPER, GEIST UND SEELE

Mit unserer Produktlinie **Kraftquellen** verfolgen wir einen **ganzheitlichen Ernährungsansatz**, der Körper, Geist und Seele anspricht und Unverträglichkeiten berücksichtigt.

Viele Gerichte für Mitarbeitende sind glutenfrei, laktosefrei oder vegan.

Hier erfahren Sie mehr



PFLANZENKRAFT – MIT GENUSS DEM KÖRPER GUTES TUN

Mit der Produktlinie **Pflanzenkraft** nutzen wir die Vorteile einer **vollwertigen pflanzlichen Ernährung** mit kulinarischer Gaumenfreude. Gemeinsam mit der Ernährungsorganisation ProVeg haben wir eine Auswahl leckerer Gerichte zusammengestellt, die sich der **Kraft der Pflanzen** bedienen, Ihre **Energiereserven unterstützen** und Appetit machen.

Hier erfahren Sie mehr



Speziell für Patient*innen entwickelt

KULINARISCHER JAHRESKALENDER

UNSERE BUNDESWEITEN AKTIONEN

Zusätzlich zu unserem täglichen Speisenangebot überraschen wir unsere Gäste regelmäßig mit speziellen Aktionen, innovativen Ideen und den neuesten Trends aus der Gemeinschaftsgastronomie!



Unsere bundesweiten zentralseitigen Aktionen finden mindestens **fünfmal im Jahr** statt.

Beispiel:



VEGANUARY ♥

Jedes Jahr im **Januar** dürfen sich unsere Gäste auf eine Auswahl neuer, köstlicher pflanzen-basierter Gerichte freuen. Diese Ernährung schützt die Umwelt, fördert die Gesundheit und vermeidet Tierleid.



Aktionsbeispiele



Weitere Infos finden Sie hier



INDIVIDUELLE AKTIONEN

AKTIONSTAGE ODER -WOCHEN

Neben unserem täglichen Speisenangebot und den bundesweiten Aktionen organisieren wir individuelle Aktionstage oder -wochen.



An Sommertagen laden wir im Rahmen von **SUMMER OF FIRE** zur Grillsaison ein (rechts) oder treffen uns zum Teambuilding an unserer **Smoothie-und-Cocktail-Bar**.

Beliebt ist auch unser **Marktstand** (oben), an dem regionale Lieferanten ausgewählte Produkte zur Verkostung präsentieren.

An unseren individuellen Gesundheitstagen unter dem Motto „Is(s)t mein Herz gesund?“ gibt unsere **Ernährungsexpertin Jennifer Troyke** (links) wichtige Einblicke in eine ausgewogene Ernährungsweise.



DIGITALISIERUNG

VERMARKTUNG VON AKTIONEN/KUNDEN- BINDUNG

Unsere digitalen Anwendungen Klüh Catering App und Klüh Catering Portal dienen nicht nur als Kundenbindungs-Tool, sondern stellen auch verschiedene Informationen wie Speisepläne, Neuigkeiten zu Foodkonzepten und Gästebefragungen zur Verfügung.

Weitere Infos unter
<https://speiseplan-portal.klueh.de>



VORTEILE FÜR GÄSTE:

- Speiseplaneinsicht inklusive aller Nährwerte
- Darstellung wichtiger Nachhaltigkeitswerte
- Vor-/Online-Bestellmöglichkeiten
- Online-Payment-Optionen
- Inspiration durch neue Rezeptideen für zu Hause

OPERATIVE VORTEILE:

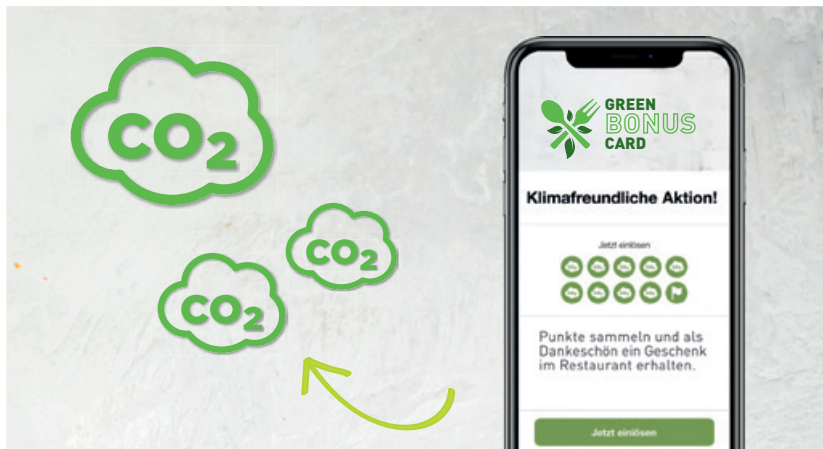
- Übersetzung des Speiseplans in viele Sprachen via KI
- Feedbacksteuerung durch Sternebewertung und Kommentar
- Bewerbung neuer Produktlinien
- Versenden von Pushnachrichten
- Kommunikation aktueller News
- Integrierte Fotofeatures für eine ansprechende Foodpräsentation



NACHHALTIGKEITSWERTE: DIE 5 UMWELT-SCORES

Was wir täglich verzehren, hat erhebliche Auswirkungen auf unsere Umwelt. Die Lebensmittelversorgung verursacht ca. 1/3 der Treibhausgasemissionen weltweit. Zusammen mit **Eaternity** setzen wir uns für gesundes und klimafreundliches Essen ein und vermitteln unseren Gästen, wie zum Beispiel saisonale Zutaten dabei helfen, weniger Emissionen zu verursachen.

Anhand der Werte **CO₂-Fußabdruck**, **Wasserverbrauch**, **Vita Score**, **Tierwohl** und **Regenwald-Abholzung** bilden wir die Nachhaltigkeit unserer Gerichte mit einem Ampelsystem ab.



NACHHALTIGES LOYALTY-PROGRAMM: GREEN BONUS CARD

Eine kleine grüne Wolke kann viel bewirken: Unser klimafreundliches Loyalty-Programm in der Klüh Catering App belohnt Treue und fördert umweltbewusstes Verhalten. **Durch den Kauf umweltfreundlicher Gerichte** sammeln unsere Gäste **Punkte** auf der Green Bonus Card, die sie bequem in der App verwalten können – für mehr Nachhaltigkeit und eine stärkere Kundenbindung.

DIGITALISIERUNG NACHHALTIGE LÖSUNGEN

KI-WASTE-MANAGEMENT

Bis 2025 wollen wir den Lebensmittelabfall um bis zu **25 % reduzieren**. Durch zielorientiertes Monitoring und intelligente Abfallmessung bietet unser KI-Waste-Management eine automatisierte Lösung zur Verbesserung der Abfallreduktionsprozesse.

Das funktioniert ganz einfach:
Über eine **Kamera mit KI-Bilderkennungs-technologie** werden alle Speisereste auf den Tellern erfasst. Ob Schnitzel, Erbsen oder Salatreste – in 0,2 Sekunden erkennt das **onlinebasierte Abfallanalysetool**, was und wie viel auf einem Teller übrig geblieben ist.

Diese Daten werden ausgewertet und auf einem Dashboard übersichtlich dargestellt. So können im Folgenden Maßnahmen zur **Optimierung des Speiseplans** und zur **Reduzierung des Wareneinsatzes** entwickelt werden.



NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

REGIONALITÄT UND SAISONALITÄT

Wir sind uns unserer Umwelt verantwortung bewusst. Deshalb entwickeln wir neue Konzepte zum Klimaschutz und zur Minimierung der Umweltbelastungen.

Durch die Nutzung regionaler und saisonaler Zutaten senken wir unseren CO₂-Fußabdruck und bieten mit unserer Produktlinie **WE LOVE GREEN** mehr pflanzenbasierte Speisen an.

Zudem reduzieren wir Wasser- und Energieverbrauch, verwenden recycelte Materialien und setzen auf Mehrwegverpackungen. Unser KI-gestütztes Abfallmanagement optimiert die Ressourcennutzung und reduziert Lebensmittelabfälle.

Mit
Verantwortung
nachhaltig in
die Zukunft



“ Unsere vier Umwelt-Fokusziele im Rahmen der Corporate Social Responsibility (CSR) umfassen die Bereiche Klimaschutz, Bekämpfung von Umweltverschmutzung, Tierwohl und Wasser. In enger Zusammenarbeit mit allen beteiligten Schnittstellen werden in diesen Bereichen fortlaufend Ziele definiert und kontinuierlich erweitert. ”

Steven Kuppe
Sustainable Food Manager bei Klüh Catering

MEHR BIOQUALITÄT:

Durch den verstärkten Einsatz von biologisch erzeugten Lebensmitteln wollen wir unserer Verantwortung für unsere Umwelt nachkommen.

Die Vorteile sind:

- Beitrag zur Bewahrung der Artenvielfalt sowie zum Schutz von Klima, Boden und Gewässer
- Verzicht auf mineralische Stickstoffdünger und chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel
- Geschlossene Stickstoffkreisläufe
- Diversifizierte Fruchtfolgen
- Erhöhte Anforderungen an tiergerechte Haltungsformen

Unser **Bio Partner Deutschland Foodservice GmbH** versorgt unsere Betriebe exklusiv mit einem umfassenden Biosortiment wie:

- **Trockenprodukte:** Gewürze, Hülsenfrüchte und Nudeln
- **Frischeprodukte:** Molkereiprodukte, Obst und Gemüse

Dadurch können wir nicht nur höchste Qualität, sondern auch eine nachhaltige und umweltfreundliche Produktbeschaffung garantieren.

Unser **Zentraleinkauf (ZEK)** in Düsseldorf übernimmt das gesamte Lieferantenmanagement. Unser Einkaufsprozess gewährleistet vollständige Transparenz, sodass der Betrieb kontinuierlich alle relevanten Informationen wie Umsätze, Kosten und Deckungsbeiträge im Blick behält.



Weitere Infos zu unserer nachhaltigen Entwicklung



Die perfekte Küchenlösung in der
Gemeinschaftsverpflegung

DIGISUPPLY

UNSER WARENWIRTSCHAFTSSYSTEM

Das eigens auf Klüh zugeschnittene Warenwirtschaftssystem DIGISUPPLY unterstützt die Betriebe in den Bereichen Speiseplangestaltung, Bestellung, Produktionsplanung und Inventur.

Dabei überzeugt das System durch eine **große Modulvielfalt**, wodurch Kundenwünsche individuell umsetzbar sind. Die Software ermöglicht eine optimale Sortimentssteuerung und Kostenkontrolle und bietet höchste Transparenz.

Vorteile auf einen Blick:

- Lieferantenunabhängige Grundprodukte
- Intuitive und benutzerfreundliche Oberfläche
- Cloudbasiert mit Systemintegrationen und Schnittstellen
- Anpassbar an betriebliche Anforderungen und breite Modulvielfalt
- Optimale Zentralsteuerung mit individueller Anpassung
- Effizienter Zentralsupport
- Bündelung von Einkaufsvolumina für bessere Konditionen
- Integration kundeneigener Rezepte
- Zugriff auf über 8.000 bewährte Rezepturen
- Integrierte Workflow-Engine für zentrale Steuerung
- Optimale Sortiments- und Kostenkontrolle durch Vor- und Nachkalkulation
- Detaillierte Auswertung relevanter Ergebnisse
- Vielfältige Produktionsformulare und Arbeitsblätter
- Effiziente Bestandserfassung



Hier geht's zum Erklärvideo
von DigiSupply



PRODUKT- QUALITÄT UND QUALITÄTS- MANAGEMENT

KONTROLLE UND STANDARDS

Die Sicherstellung von Qualität und Hygiene hat bei uns oberste Priorität. Durch umfassende Kontrollen unserer Lieferanten und Lebensmittel gewährleisten wir, dass unsere Produkte höchsten Ansprüchen genügen.

Zertifiziert nach **DIN EN ISO 9001** und **HACCP-Grundsätzen** setzen wir auf Eigenkontrollsysteme und regelmäßige Audits. Externe Prüfungen, etwa durch das Institut Fresenius, gewährleisten Transparenz und hohe Qualität.



Die Qualität der von uns eingesetzten Produkte hat höchste Priorität.

KONTROLLE DER LIEFERANTEN

Der Lieferant wird zunächst auf die erforderlichen Zertifikate überprüft. Anschließend führt eine Kommission aus Einkauf und Qualitäts- bzw. Hygienebeauftragten ein Audit nach zertifizierten Kriterien durch. Nach einem positiven Ergebnis und erfolgreichen Vertragsverhandlungen muss der Lieferant die Punkte der Lieferantenvereinbarung einhalten.

KONTROLLE DER LEBENSMITTEL

Wir überprüfen die Qualität von Lebensmitteln und Lieferanten vor deren Aufnahme in unseren Lieferantenstamm. Bei jeder Lieferung kontrollieren wir sensorische Qualität, Temperatur und gesundheitliche Unbedenklichkeit der Waren. Die Ergebnisse werden digital erfasst, um die Qualitätskontinuität der Produkte und Lieferanten zu gewährleisten.

Zertifiziert nach

- DIN EN ISO 9001
- DIN EN ISO 14001
- DIN EN ISO 45001
- DIN EN ISO 50001

Auf der Grundlage einer funktionierenden Basis-hygiene wird unter Beachtung verschiedener HACCP-Grundsätze der Hygieneverordnung ein Eigenkontrollsystem errichtet. Dabei nehmen wir zur Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte (= Lenkungspunkte/CCP) eine Gefahrenanalyse vor, die auf der Analyse einzelner Prozessstufen und Produktgruppen im gesamten Herstellungsprozess basiert.

HYGIENE-AUDIT DURCH DAS INSTITUT FRESENIUS

Regelmäßig, **mindestens einmal monatlich**, finden interne Betriebschecks durch unsere Regionalleitung statt. Einmal jährlich führt das Institut Fresenius ein externes Hygiene-Audit durch. Die Ergebnisse des Audits sowie die daraus abgeleiteten Maßnahmen und Optimierungen geben wir anschließend gerne an Sie weiter.



UNSER GASTRONOMIE- ANGEBOT AM EUREF CAMPUS DÜSSELDORF

NACHHALTIGER GENUSS

Der **EUREF Campus Düsseldorf** ist ein Innovationsstandort und Schaufenster der Energiewende. Rund 4.000 Fachkräfte aus Unternehmen, Start-ups und Forschung arbeiten hier an Themen wie Energie, Mobilität und Nachhaltigkeit. Dank intelligenter Architektur und regenerativer Energien erfüllt er bereits die Klimaziele der Bundesregierung für 2045.

Die Klüh Catering GmbH versorgt die **Mitarbeitenden vor Ort** mit abwechslungsreichen, hochwertigen Speisen und legt dabei besonderen Wert auf **Nachhaltigkeit und Qualität**. Darüber hinaus kümmern wir uns um die **reibungslose Organisation der Eventgastronomie**. Frische, Genuss und ein bewusster Umgang mit Ressourcen stehen dabei stets im Zentrum unseres Handelns.



Hier erfahren Sie mehr



4ALL KLÜH



AKTUELLER ÜBERBLICK ÜBER ENTWICKLUNGEN UND NEUIGKEITEN

Bei uns wird es nie langweilig!

Hier gewähren wir Ihnen regelmäßig **spannende Einblicke in unsere Arbeit**. Unser Ziel ist es, Sie stets auf dem Laufenden zu halten, was hinter den Kulissen geschieht. Ob innovative Projekte, neue Produkte, frische Ideen oder der Blick auf zukünftige Trends – wir möchten Sie mitnehmen auf eine Reise durch unsere Welt.

Bleiben Sie gespannt und schauen Sie regelmäßig vorbei – es lohnt sich! Denn hinter jedem Einblick verbirgt sich eine Geschichte, die wir mit Begeisterung erzählen.

Wir freuen uns darauf, Sie an unseren Entwicklungen teilhaben zu lassen.

Ihr Klüh Catering-Team



Inside & News:
Klüh4all!

Einfach scanen
oder unter
[www.klueh.de/
aktuelles/klueh4all](http://www.klueh.de/aktuelles/klueh4all)

KONTAKT

Klüh Catering GmbH
Am Wehrhahn 70
40211 Düsseldorf

klueh.de



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

klüh
CATERING