

Menüplan Beispiel

| | LEICHTE VOLLKOST | VEGETARISCH | VOLLKOST | EINTÖPFE |
|----------|--|---|---|---|
| MENÜ I | Kalbshacksteak an leichter Majoransauce, dazu Karottengemüse und Petersilienkartoffeln | Bunte Nudelpfanne an Frischkäse-Tomatensauce, dazu Reibekäse | Putenbraten an Champignonsauce mit Mischgemüse und Spätzle | Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch |
| MENÜ II | Gedünstetes Welschfilet an Sensesauce mit Broccoliröschen und Salzkartoffeln | Thaicurry an Basmatireis | Paniertes Seelachsfilet an herzhafter Remouladensauce mit Paprikakartoffeln Blattsalat & Dressing | Kartoffeleintopf mit Würstchen |
| MENÜ III | Hühnerfrikassee mit weißem Spargel und Gemüsereis | Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffelpüree | Ungarischer Rindergulasch mit Sauerkraut und Kräuterkartoffeln | Bunter Möhreintopf mit Graubrot |
| MENÜ IV | Gekochtes Rindfleisch an Bouillonkartoffeln mit Meerrettichdip und Rote-Beete-Salat | Chili sin Carne mit Soja, Mais, Kidneybohnen und Reis | Paniertes Schweineschnitzel an Rahmsauce mit Kaisergemüse und Kräuterkartoffeln | Linseneintopf mit Bauchspeck und Brötchen |
| MENÜ V | Putenleberkäse an Bratensauce mit Kohrabisgemüse und Kartoffelpüree | Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken an Gemüserahmsauce | Sauerbraten in eigener Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln | Gemüsebrühe mit Schwäbischen Maultaschen |



A la Carte Verpflegung in der Kaltportionierung

Trend Meal Food Service ist Ihr Verpflegungsspezialist für frisch hergestellte Convenience Produkte. Mit einer Erfahrung von über 30 Jahren gehören wir zu den Convenience Pionieren in Deutschland. Wir kochen leidenschaftlich gern und bieten Ihnen frisch gekochte Menüs und Menüsysteme in einer einzigartigen Qualität an. Wir nutzen dabei verschiedene Kochverfahren wie Cook'n'Chill, Sous Vide oder Pasteurisation und nutzen für jede Menükomponente das bestmögliche Verfahren, um Ihnen perfekt gekochte Produkte anbieten zu können.

Wir entwickeln Ihnen maßgeschneiderte Convenience Verpflegungslösungen, weil es frisch einfach besser schmeckt.

Vorteile unserer Convenience Sortimente

- ✓ Hohes Maß an Frische und Vielfalt
- ✓ Toller Geschmack und appetitliches Aussehen der Speisen
- ✓ Bestmöglicher Erhalt von Vitaminen und Nährstoffen
- ✓ Einfaches Handling bei der Regeneration der Speisen
- ✓ Sparsamer Energieverbrauch durch kurze Kühl- und Regenerierzeiten
- ✓ Platz und Kosten sparend gegenüber einer Vollküche vor Ort
- ✓ Zeit- und Energiekostensparnis bei der Regeneration gegenüber konventionell gekochten Gerichten oder Tiefkühl-Menüs

Probieren Sie unser Convenience-Vollsortiment

Mit unserem modularen System aus über 170 Menükomponenten bieten wir Ihnen auch ein maßgeschneidertes Sortiment für die Herstellung einer A la Carte Verpflegung in einer Kaltportionier-Küche an. Mit diesem flexiblen System gestalten Sie schnell und praktisch Ihren individuellen Menüplan:

- ✓ Komplettes Sortiment aus Vorspeisen, Hauptmahlzeiten und Desserts
- ✓ Perfekte Dosierung durch aufeinander abgestimmte Portionsgrößen
- ✓ Alle Artikel in hochwertiger Qualität
- ✓ Über 100.000 Menükombinationen möglich
- ✓ Alle Kostformen wie Vollkost, leichte Vollkost oder vegetarische Gerichte vorhanden
- ✓ Hohe Produktsicherheit durch IFS zertifizierte Produktion

Wir bieten Ihnen das ganze Jahr über zusätzlich zum Basis-sortiment saisonale Highlights. Informationen hierzu finden Sie unter www.trendmeal.de.

Sprechen Sie uns an, wenn Sie mit uns zusammen individuelle Rezepturen benötigen. Mit vielen Großkunden entwickeln wir individuelle Speisepläne und maßgeschneiderte Rezepturen.

Trend Meal Food Service GmbH & Co. KG

Klaus-Conrad-Straße 13 · 92533 Wernberg-Köblitz

Telefon: 09604 9203-0 · Fax: 09604 9203-10

info@trendmeal.de · www.trendmeal.de



Kompetenz für frische Convenience

**A LA CARTE VERPFLEGUNG
IN DER CARE-GASTRONOMIE
DAS TREND MEAL
GROSSGEBINDE-MENÜSYSTEM**



Das Trend Meal Großgebäude-Menüsystem

Das Trend Meal System ist für Kunden im Care-Bereich interessant, die eine Kaltportionsküche haben oder darauf umstellen wollen.

Bei diesem System wird das gesamte Menüangebot in Großgebänden von der Trend Meal geliefert und jeden Tag mit auf den tatsächlichen Tagesbedarf abgestimmten Kellenplänen kalt in der Zentralküche portioniert, auf den Stationen verteilt, regeneriert und serviert.

Folgende Vorteile ergeben sich bei der Umstellung auf unser System:

✓ Ernährungsphysiologische Vorteile

Da die Produkte erst kurz vor dem Essen erhitzt werden, entfallen die physischen Belastungen durch das lange Warmhalten wie bei der herkömmlichen Produktion in der Küche vor Ort. Der Patient bekommt ein schmackhafteres Essen, welches mehr Vitamine enthält und auf den Punkt gegart ist.

✓ Keinerlei Investition für die Umstellung auf das System bei vorhandener Kaltportionierung

Der bisherige Küchenablauf muss nicht geändert werden, es sind keinerlei zusätzliche Investitionen in der Küche notwendig und es besteht auch kein erhöhter Personalbedarf.

✓ Mit Umstellung auf Kaltportionierung wirken Sie dem zukünftigen Fachkräftemangel entgegen

Trotz des immer stärker werdenden Fachkräftemangels können Sie entspannt bleiben. Es werden keine kostenintensiven Fachkräfte benötigt, da der Kochprozess in unseren Händen liegt.

✓ Signifikant steigende Servicequalität beim Patienten

Die A la carte Kaltportionierung ermöglicht deutliche Verbesserungen in der vom Patienten wahrgenommenen Servicequalität. Der Patient bekommt genau das Essen, was er gerne haben möchte und kann sich jeden Tag individuell aus einer umfangreichen Auswahl sein Lieblingsgericht wählen. Der Patient muss nicht mehr aus einer kleinen Anzahl von Tagesmenüs auswählen, sondern kann aus dem gesamten gelisteten Speisenangebot wählen, wenn es ihm schmeckt, auch jeden Tag dasselbe Menü. Diese höchstmögliche Flexibilität ermöglicht eine Essensversorgung für Kassenpatienten auf einem erlebten Niveau wie die eines Privat-Patienten.

✓ Deutlich sinkende Wareneinsätze reduzieren Kosten und den Müll

Anders als in der Eigenproduktion gibt es bei der Kaltportionierung keine Entsorgung von angebrochenen Rohstoffen und keine Warenverluste. So lässt sich der Wareneinsatz jeden Tag bis zu 10 % reduzieren. Das spart nicht nur direkt Warenkosten und Müllentsorgungskosten, sondern indirekt auch Produktionskosten durch einen reduzierten Energie- und Eigenbedarf sowie geringere Lagerhaltungskosten. Die Kaltportionierung benötigt wesentlich geringere Produktions- und Lagerflächen, so dass auch auf diesem Gebiet die Energie- und Fixkosten (Mieten, Abschreibungen, Instandhaltungen) deutlich sinken. Da keine Rohwaren mehr benötigt werden, entfällt der gesamte Rohwarenverpackungsmüll. Die Großgebäude werden in Platz und Müll sparenden Beuteln angeliefert.

✓ Volle Kontrolle des Wareneinsatzes und der Lagerinventur

Durch die perfekte Abstimmung zwischen Gebindegrößen und Kellenplänen ist jeden Tag eine verlässliche Tagesinventur möglich. Der Wareneinsatz lässt sich sehr genau kontrollieren und einhalten. Inventurverluste lassen sich so deutlich reduzieren.

✓ Komplette Kalkulationssicherheit und genaue Nährwertberechnungen pro Patient durch standardisierte Rezepturen

Durch die perfekte Abstimmung zwischen Gebindegrößen und Kellenplänen ist eine ganz genaue Kalkulation der Wareneinsätze pro Patient möglich. Durch die standardisierten Rezepturen lassen sich so auch einfach und schnell genaue Nährwertberechnungen pro Menü erstellen, um so bei Bedarf individuelle Ernährungspläne für jeden Patienten zu gestalten.

✓ Die Trend Meal Service Unterstützung

Wir organisieren Ihnen die Umstellung auf die Kaltportionierung und schulen Ihr bestehendes Personal. Wir begleiten Ihre Umstellung und helfen Ihnen, die Kostenpotentiale zu heben. Sie erhalten von uns genaue Kellenpläne und Fotodokumentationen sowie Nährwertberechnungen für jedes Menü. Sie werden von unserem Fachpersonal laufend in der Gestaltung der saisonalen Speisepläne beraten.

Arbeitsschritte der Systemkonzepte

| | KLASSISCH | A LA CARTE IM GROSSGEBÄUDE |
|--------------------------|--|----------------------------|
| BESCHAFFUNG UND LAGERUNG | Lieferung der Rohware | ✓ |
| | ausführliche Wareneingangskontrolle | ENTFÄLLT! |
| | Einlagerung in getrennten Kühlhäusern | ENTFÄLLT! |
| HERSTELLUNG DER SPEISEN | Bereitstellung und Vorbereitung der Rohwaren | ENTFÄLLT! |
| | Zubereitung der Produkte nach Speiseplan | ENTFÄLLT! |
| VERTEILUNG DER SPEISEN | Portionierung | ✓ |
| | Transport auf die Stationen | ✓ |
| | Speisenausgabe | ✓ |
| ENTSORGUNG | Entsorgung | ✓ |

GROSSGEBÄUDE-MENÜSYSTEM

KÜHL LAGERN IM GEBÄUDE

KALT PORTIONIEREN

GEKÜHLTER TRANSPORT AUF STATION

REGENERIEREN

SERVIEREN

