



# Klinikum Mittelbaden Catering gGmbH – **Belieferte Einrichtungen**





#### Klinikum Mittelbaden Catering gGmbH – **Daten & Fakten**



Küchenchef Bernd Hochdörffer

- 94 Mitarbeiter
- täglich rund 7000 Mahlzeiten
- regionale & saisonale Produkte
- Ausgezeichnet mit dem Gütezeichen "Kompetenz richtig Essen"
- qualifizierte Mitarbeiter (bspw. speziell ausgebildete Diätassistenten)



### Klinikum Mittelbaden Catering gGmbH – Küche in Baden-Baden Balg



"In der Zentralküche Baden-Baden wird das Essen portioniert und zusammengestellt."





### Klinikum Mittelbaden Catering gGmbH – **Regionale Auswahl**



"Wir achten beim Einkauf auf Regionalität, Bio und Tierwohl."





Fertiger Rahmkäse vom Aspichh<mark>o</mark>f





# Klinikum Mittelbaden Catering gGmbH – Transport & Nachhaltigkeit

"Fünf LKW transportieren das Essen von der

Küche in die einzelnen Abgabestellen."







### Klinikum Mittelbaden Catering gGmbH – Transport & Nachhaltigkeit



"Unser Beitrag zur Nachhaltigkeit:

Das Essen wird chargenweise erwärmt. Die Menge richtet sich nach der Nachfrage."



#### Klinikum Mittelbaden Catering gGmbH – RAL-Zertifizierung



Das RAL-Gütezeichen "Kompetenz richtig Essen" steht für:

- hervorragende Qualität und Kompetenz bei der Verarbeitung von Speisen
- Hygienestandards
- Qualifizierte Ernährungsfachkräfte
- Das Anbieten von gesundheitsbetonten Diäten und Vollkosten



#### Klinikum Mittelbaden Catering gGmbH – Unsere regionalen Lieferanten



















