



Moderne Patienten- Verpflegung

Die Lösung für Ihr Krankenhaus
mit Mehrwert für alle Bereiche!

Unvergleichlich

smart & clever

Einzigartig aus dem



Vielfältig

300 köstliche TK-Menüs über alle Ernährungsformen.

Flexibel

Standortunabhängige Produktion und Regeneration.

Einfach

Regeneration ca. 40 Min. im Heißluftofen/Konvektomat, 6 Min. in der Mikrowelle.

Schnell

Nur 15 Sekunden für die gesamte Tablettierung.

Effizient

Durch kontrollierten Wareneinsatz und geringeren Zeitaufwand.

Hygienisch

Für unkompliziertes, kontaktloses Servieren der Menüs.



**Gericht
in Schale
regenerieren**



**Seitenlasche
öffnen, anschrä-
gen, fertig**



**Servieren
wann und wo
Sie wollen**

Unvergleichlich

vielfältig, nachhaltig, bedarfsgerecht

High Convenience in **Spitzenqualität...**

...perfekt für **alle** Verpflegungskonzepte

Variabel

Von Vollkost über Vegan, Dysphagie bis Süße Kost verfügbar.

Informativ

Etiketten mit spartenspezifischer Farbcodierung sowie Allergen- und Unverträglichkeitshinweis lt. LMIV.

Perfekt

Alle Zutaten optisch genussvoll „wie im Restaurant“ angerichtet.

Sicher

Genau portioniert für individualisierte Verpflegungskonzepte.

Zuverlässig

Gleichbleibende, kontrollierte Speisenqualität aus der Frische-Manufaktur.

Unvergleichlich

Alle Gerichte für 24/7 à la Carte Wünsche immer verfügbar.

Vollkost-Menü

Genussvolle Klassiker aus frischen Zutaten

Angepasste Kost

Besonderes, z.B. Diätetisch, Dysphagie, Laktosefrei...

Fleischlos

Vegetarische Köstlichkeiten, auch für Flexitarier

Vegan

Bestes aus der rein pflanzlichen Küche

Bio

Kontrollierte Qualität mit vollem Genuss

Süße Kost

Vielfältige Gute-Laune-Macher für jeden Tag

Menü-Komponenten

Convenience aus der Frische-Manufaktur



**Gericht
in Schale
regenerieren**



**Seitenlasche
öffnen, anschrä-
gen, fertig**



**Servieren
wann und wo
Sie wollen**

Neue Wege gehen



Mit **Mehrweg** nachhaltig

Das Recyclingkonzept sorgt dafür, dass entleerte Menüschalen im Recycling-Kreislauf ein Leben nach dem Leben haben. Sprechen Sie mit uns über die Möglichkeiten mit und ohne Rückvergütung.

Mit **Frontcooking** Gäste und Patienten begeistern

Profitieren Sie von den vielfältigen Möglichkeiten, wie Sie Ihre Fachkräfte noch besser einsetzen und Ihrer Gastronomie noch mehr Attraktivität verleihen können.

Wir unterstützen Sie auch hier mit Konzeptideen und frischen Frontcooking Menü-Komponenten, damit Sie sich um das Wohl Ihrer Gäste und Patienten kümmern können.



SMARTcatering GmbH & Co. KG

Max-Planck-Str. 12 · 40699 Erkrath

Tel: +49 211 73064-117

www.my-smart-catering.de

s.pieper@my-smart-catering.de

