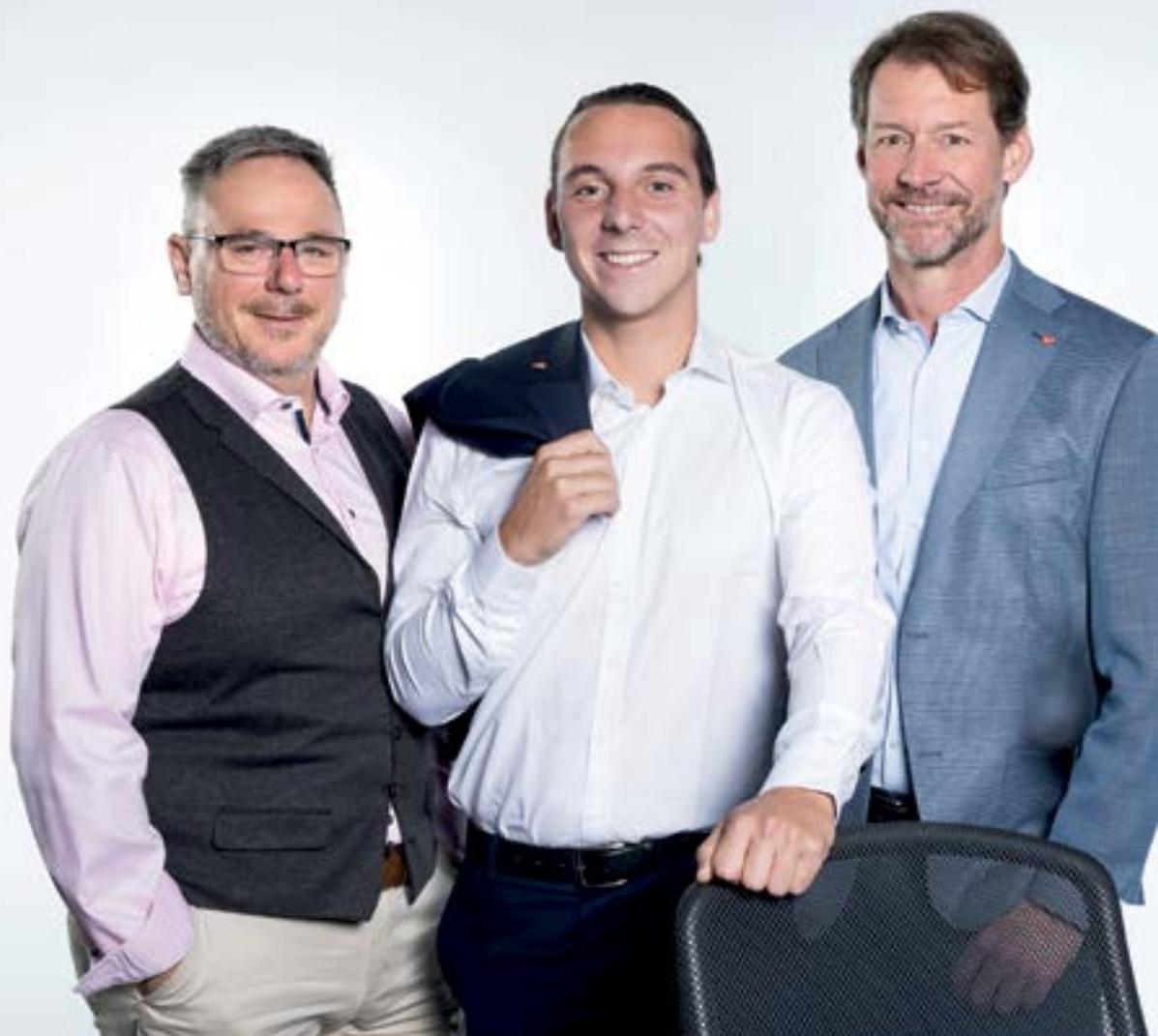




Spezialkompetenz à la carte: **Umfassende Lösungen** für die Care-Gastronomie

Jürg Schwarzenbach, Patrick Bühler und Oliver Schluep, Key Account-Management Transgourmet Care



Spezialkompetenz Care-Gastronomie

Die Anforderungen an die Verpflegung in Heimen und Spitälern werden immer differenzierter. Wir stellen uns der Herausforderung und unterstützen Sie in Ihrem Arbeitsalltag. Damit Sie Ihre Kunden individuell nach deren Bedürfnissen verwöhnen können.

Unsere Grundidee basiert auf Gesprächen mit Entscheidungsträgern aus Heimen, Residenzen und Spitälern. Zusammen mit kreativen Profis aus der Care-Hotellerie haben wir Bedürfnisse eruiert und spezifische Lösungen entwickelt. Wir haben Ernährungs-Spezialisten zu Rate gezogen und Spezialsortimente exklusiv für Sie zusammengestellt.

Unsere Lösungen vereinfachen die Arbeitsabläufe von Mitarbeitenden in Heimen und Spitälern. So können sie eine erstklassige Hotellerie-Dienstleistung erbringen und ihren Gästen die Freude am Essen erhalten.



Jürg Schwarzenbach
Key Account Manager
Transgourmet Care



Patrick Bühler
Key Account Manager
Transgourmet Care



Oliver Schlupe
Key Account Manager
Transgourmet Care





Produkte, Sortimente und Innovationen für die Vereinfachung Ihres Arbeitsalltags

**Lassen Sie sich von einfachen, passenden
Lösungen begeistern.**

Zeit und Geld sparen mit einfachen Abläufen

Eine Bestellung, eine Lieferung, eine Rechnung und eine Ansprechperson.

Vollsortiment aus einer Hand

Über 25 000 Artikel Food, Getränke, Non-Food, Near-Food und Frischprodukte.

Spezialsortimente für altersgerechte Ernährung

Fleisch, Fisch und Seafood, Fingerfood, Mangelernährung sowie vegetarische und vegane Produkte mit ausreichend Protein.

Speziellösungen bei Kau- und Schluckbeschwerden

Smoothfood-Artikel von Gubis Gaumenfreuden und Sander. Basis- und Hilfsprodukte zur Herstellung von pürierten Speisen.

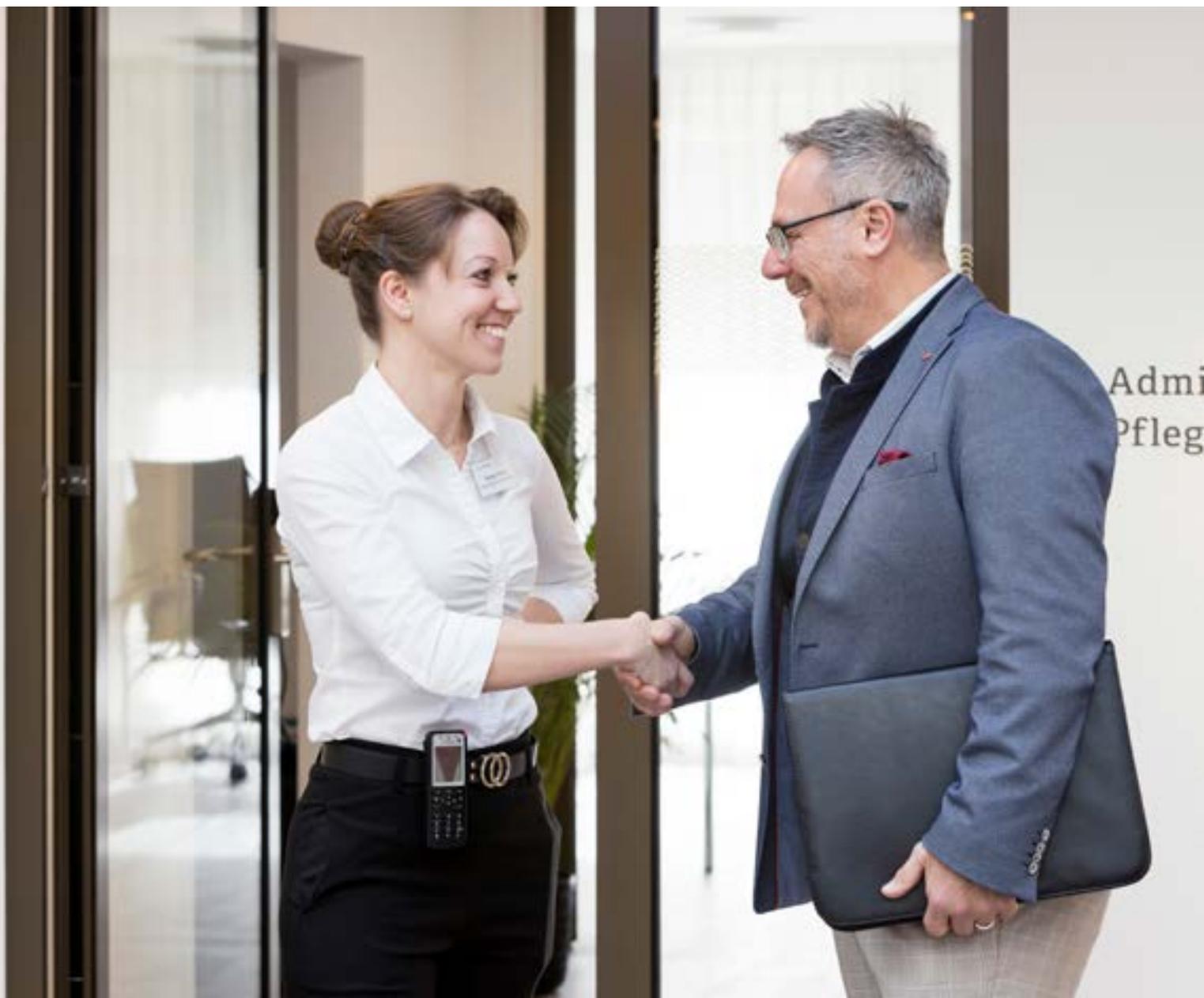
Für Sie vorbereitet

- Küchenfertige Früchte und Gemüse.
- Vorproduzierte Komponenten «Smart Cuisine»

Umfassende Ernährungslösungen

Unser Kompetenzteam für Ernährungslösungen setzt sich intensiv mit den Entwicklungen und Innovationen in der Branche auseinander. So können wir Sie bei Prozessoptimierungen optimal unterstützen und beraten.

«Praxisgerecht, bedürfnisorientiert, effizient.»



Zeit und Geld sparen mit einfachen Abläufen

Praktischer Webshop

Alle Produkte sind online erhältlich. Bestellen Sie im praktischen Transgourmet-Webshop oder scannen Sie Ihre Artikel direkt in Ihrem Warenlager ein.

Schnelle Lieferung

Was Sie bis am Mittag bestellen, trifft am nächsten Arbeitstag bei Ihnen ein. Alles in einer Lieferung.

Vorkontierte Rechnung

Eine Rechnung für alles. Auf Wunsch nach Ihren Bedürfnissen vorkontiert.

Kompetente Beratung

Eine Ansprechperson für alle Sortimente. Persönlich, sympathisch und hilfsbereit. Care-Spezialisten bieten Schulungen an und beraten Sie individuell.

LIV-konforme Lösungen

Zur Einhaltung der gesetzlichen Anforderung der LIV (Lebensmittel-informationsverordnung) bieten wir Ihnen die grösste Anzahl von Artikelstammdaten mit hohem Qualitätsstandard sowie Lösungen für die Einbindung in Ihre Systeme. Mit «Gastronovi Office» stellen wir Ihnen eine umfassende Software-Lösung inklusive Warenbewirtschaftung und Rezeptkalkulation zur Verfügung.

Beste Konditionen

Sie profitieren von einem attraktiven, auf Ihre individuellen Bedürfnisse angepassten Konditionsmodell.

**«Eine Bestellung – eine Lieferung –
eine Rechnung – eine Ansprechperson.»**



«Altersgerechte Portionen.»





Spezialsortiment Fleisch und Fisch

Bei dieser Produktlinie wurde auch die Essbiografie der Endkunden berücksichtigt. Sie entspricht Ihren speziellen Bedürfnissen und ist übersichtlich und bedarfsorientiert zusammengestellt.

Kleine Schnittarten beim Fleisch

Ragout, Gulasch, Braten und Schnitzel können so viel einfacher portioniert und ansprechend angerichtet werden. Das ausgesuchte Sortiment beinhaltet auch Wurstwaren und Convenience-Produkte, wie zum Beispiel Brätkügeli, Cordonbleu oder Bratwurst. Es wird ausschliesslich Schweizer Fleisch verwendet.

Fisch und Seafood ohne Gräten und Zusatzstoffe

Auf Antibiotika und die sonst üblichen Zusatzstoffe, wie Phosphate, wird prinzipiell verzichtet. Alle Fischprodukte in diesem Sortiment sind grätenfrei. Von der Lagerung bis zum Transport garantieren wir die lückenlose Einhaltung der Kühlkette.

Unsere Labels



GLOBALG.A.P.



**«Smoothfood –
die Ernährungslösung
bei Dysphagie.»**





Speziallösungen bei Kau- und Schluck- Beschwerden

Pürierte Speisen sind ein wichtiger Bestandteil für Essgenuss im Alter.

Smoothfood

Mit den Smoothfood-Produkten von GÜbis Gaumenfreuden und Sander Gourmet sorgen Sie mühelos für Genuss in gewohnter Form, Abwechslung und ausgewogene Mahlzeiten.

- Perfekt portionierbar
- Genau kalkulierbar
- Einfaches Handling
- Gleichbleibende Qualität

Basis und Hilfsprodukte

Bei uns finden Sie alles, um pürierte Speisen selber herzustellen. Von Bindemitteln über Produkte zum Anreichern bis zu Pürformen.





«Mise-en-Place oder
Mise-en-Service.»



Von uns vorbereitet für Ihren Zeitgewinn

Der Faktor Zeit ist auch in der Care-Gastronomie ein ständiger Begleiter und wird immer mehr zum Problem. Wir bieten Ihnen praxis-erprobte Lösungen an.

Früchte und Gemüse küchenfertig

Zeitaufwendige Rüstarbeit können Sie sich sparen. Bei uns finden Sie eine riesige Auswahl an Früchten, Gemüse und Salat, Mise-en-Place oder Mise-en-Service.

- Früchte frisch, gerüstet und geschnitten
- Kartoffeln roh, gerüstet, geschnitten
- Frischgemüse roh, gerüstet, geschnitten
- Gemüse gekocht, gedämpft, pasteurisiert
- Rohkostsalate Mischungen
- Rohkostsalate Einzelkomponenten
- Detail-Packungen

Smart Cuisine

Eine umfassende Auswahl an hochwertigen vorproduzierten Komponenten, die nur noch regeneriert und angerichtet werden müssen. Modulare, individuelle Zusammenstellung der Gerichte – ganz nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen.

- Frische Fertigsalate
- kalte und warme Vorspeisen
- Suppen und Saucen
- Hauptgerichte
- Beilagen
- Desserts





Oliver Schlupe



Jürg Schwarzenbach



Patrick Bühler



Karin Zimmermann



Christa Pfister



Monika Martiny



Rita Fricker



Markus Gübeli

Umfassende Ernährungslösungen

Unser Kompetenzteam für Ernährungslösungen kümmert sich intensiv um Ihre Bedürfnisse.

Um den stetig steigenden Anforderungen im Care-Bereich entsprechen zu können, haben wir ein Kompetenzteam für Ernährungslösungen ins Leben gerufen. Es setzt sich aus externen, praxisorientierten Spezialisten aus der Branche sowie Transgourmet-Mitarbeitenden zusammen und entwickelt Ideen, die optimal auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind.

Oliver Schluep, Jürg Schwarzenbach und Patrick Bühler

Die drei Key Account Manager sind bei Transgourmet zuständig für die Entwicklung von kundenorientierten Dienstleistungsangeboten sowie Sortiments- und Prozessentwicklungen im Bereich Care. Sie sind Ihre ersten Ansprechpartner.

Karin Zimmermann, Christa Pfister und Monika Martiny

Karin Zimmermann unterstützt das Key Account Management Care im Backoffice. Christa Pfister, die Category Managerin Früchte und Gemüse von Transgourmet, vertritt mit ihrem breiten Fachwissen die Seite des Einkaufs innerhalb des Kompetenzteams. Monika Martiny ist zuständig für Marketing und Kommunikation.

Rita Fricker

Die selbständige Ernährungsberaterin SVDE ist Mitglied des SV Stiftungsrats und bildet an der gibb Berufsfachschule Bern Diätköchinnen und -köche aus. Zudem berät sie Patienten und Patientinnen einer Arztpraxis und erteilt Kurse bei verschiedenen Institutionen. Sie unterstützt das Care-Kompetenzteam als externe Beraterin.

Markus Gübeli

Als gelernter Koch, ausgebildeter Heimkoch und langjähriger Küchenchef in einem Wohn- und Pflegezentrum, kennt er die Anliegen der Gäste und die Ansprüche an Gastronomieküchen im Care-Bereich. Er ist ausserdem Inhaber von Gübis Gaumenfreuden und stellt uns Knowhow dem Transgourmet-Kompetenzteam zur Verfügung.

«Das Kompetenzteam erreichen Sie unter: care@transgourmet.ch»



Profis in Care Hand in Hand

Transgourmet Schweiz AG

Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf
transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch
transgourmet.ch/care
transgourmet.ch/care-shop

Kundencenter
Telefon 0848 000 501
kundencenter@transgourmet.ch