



Compétence spéciale à la carte:
des solutions globales
pour la restauration Care

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



Compétence spéciale restauration Care

Les exigences posées à la restauration des résidents et des patients des foyers et des hôpitaux deviennent toujours plus différenciées. Nous voulons relever ce défi et vous soutenir dans votre tâche quotidienne. Afin que vous puissiez choyer vos clients selon leurs besoins individuels.

Notre concept repose sur le fruit d'échanges avec des décideurs en activité dans des foyers, résidences et hôpitaux. En collaboration avec des pros innovants issus de l'hôtellerie Care, nous avons détecté les besoins et élaboré des solutions taillées sur mesure. Nous avons consulté des spécialistes en nutrition et composé des assortiments spéciaux en exclusivité pour vous.

Nos solutions simplifient la tâche du personnel des foyers et des hôpitaux. Ainsi, ce personnel peut fournir une prestation hôtelière de premier ordre et ses hôtes obtenir du plaisir à manger.



Jürg Schwarzenbach
Key Account Manager
Transgourmet Care



Patrick Bühler
Key Account Manager
Transgourmet Care



Oliver Schluep
Key Account Manager
Transgourmet Care





Produits, assortiments et innovations

qui vous simplifient la tâche au quotidien

Laissez-vous convaincre par des solutions simples et appropriées.

Gagner du temps et économiser de l'argent grâce à des processus simples

Une commande, une livraison, une facture et un interlocuteur.

Un assortiment complet chez un seul prestataire

Plus de 25 000 articles dans les catégories Food, Boissons, Non-Food, Near-Food et Produits frais.

Des assortiments spécifiques pour une nutrition adaptée à l'âge

Viande, poisson et fruits de mer, ligne finger-food, produits adaptés en cas de carences ainsi que produits végétariens et végétaliens avec des protéines en quantités suffisantes.

Des solutions taillées sur mesure lors de troubles de la mastication et de la déglutition

Des articles Smoothfood de GÜBIS Gaumenfreuden et Sander Gourmet. Des produits de base et auxiliaires pour la préparation de mets en purée.

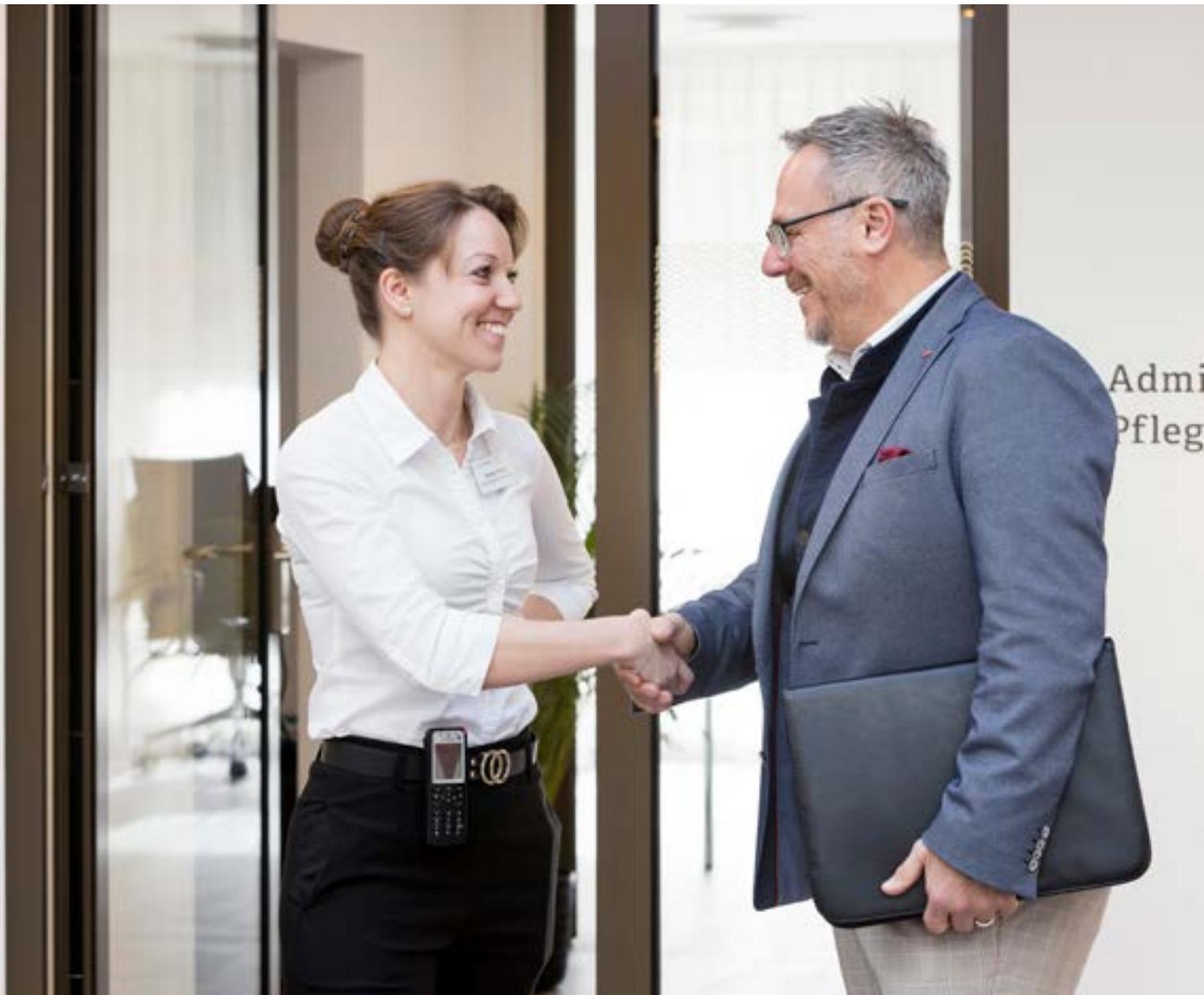
Préparé pour vous

- Des fruits et légumes prêts à l'emploi.
- Des composants produits à l'avance: «Smart Cuisine».

Un large éventail de solutions nutritionnelles

Notre équipe de compétences pour l'élaboration de solutions nutritionnelles se penche activement sur les développements et innovations de la branche. Cela nous permet de vous soutenir et de vous conseiller au mieux pour l'optimisation des processus.

«Pratiques, axées sur les besoins, efficaces.»



Économiser du temps et de l'argent avec des processus simples

Un magasin en ligne convivial

Tous les produits sont disponibles en ligne. Commandez sur le magasin en ligne convivial de Transgourmet, ou alors scannez vos articles directement dans votre économat.

Une livraison rapide

Ce que vous commandez jusqu'à midi est livré chez vous le jour ouvrable suivant. Tout en une seule livraison.

Une facture pré-imputée

Une facture pour tout. Sur demande, pré-imputée conformément à vos besoins.

Un conseil compétent

Un interlocuteur pour tous les assortiments. Personnel, aimable et serviable. Les spécialistes Care proposent des formations et vous conseillent individuellement.

Des solutions conformes à l'OIDA

Au sujet du respect des prescriptions légales de l'OIDA (ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires), nous mettons à votre disposition la plus grande banque de données de base d'articles d'un haut niveau de qualité, ainsi que des solutions pour son intégration dans vos systèmes. Par le biais de «gastronovi office», nous mettons à votre disposition un logiciel de solution complet, incluant la gestion des marchandises et le calcul des recettes.

Les meilleures conditions

Vous bénéficiez d'un modèle de conditions attrayant taillé sur mesure pour vos besoins individuels.

**«Une commande – une livraison –
une facture – un interlocuteur.»**



«Des portions adaptées à l'âge.»





Assortiment spécial viande et poisson

Lors de l'élaboration de cette ligne de produits, la biographie nutritionnelle des clients finaux a également été prise en considération. Elle répond aux besoins spécifiques et est organisée de manière claire orientée besoins.

De petites coupes de viande

Ragoût, goulache, rôti ou escalope peuvent être portionnés beaucoup plus facilement et présentés de manière appétissante. L'assortiment sélectionné comprend également de la charcuterie et des produits convenance tels que quenelles, cordons-bleus ou saucisses à rôtir. Uniquement fabriqués avec de la viande suisse.

Du poisson et des fruits de mer sans arêtes ni additifs

Par principe, on renonce à l'utilisation d'antibiotiques ou tout autre additif courant tel que le phosphate. Dans cet assortiment, tous les produits à base de poisson sont sans arêtes. Nous nous portons garants du respect de la chaîne du froid, du stockage au transport.

Nos labels



GLOBALG.A.P.



**«Smoothfood,
la solution nutritionnelle
lors de dysphagie.»**





Des solutions spécifiques lors **de troubles de la mastication et de la déglutition**

**Les plats réduits en purée jouent un rôle
essentiel pour que le plaisir de la table perdure
lors des vieux jours.**

Smoothfood

Grâce aux produits Smoothfood de Gübis Gaumenfreuden et Sander Gourmet, vous servirez sans peine la saveur habituelle, mais aussi de la diversité et des repas équilibrés.

- Très faciles à portionner
- Un calcul précis
- Un maniement aisé
- Une qualité constante

Les produits de base et auxiliaires

Chez nous, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour préparer vous-même des mets en purée: des gélifiants aux moules pour aliments en purée, en passant par les produits destinés à enrichir.





**«Prêts à l'emploi,
prêts à servir.»**



Préparé pour vous pour gagner du temps

Le facteur temps est un fidèle compagnon de la restauration Care et devient de plus en plus un problème. Nous vous proposons des solutions qui ont fait leurs preuves.

Des fruits et légumes prêts à l'emploi

Il est possible de gagner du temps lors de la préparation. Chez nous, vous trouverez un vaste choix de fruits, légumes et salades, prêts à l'emploi ou prêts à servir.

- Des fruits frais, parés et coupés
- Des pommes de terres crues, parées et coupées
- Des légumes frais crus, parés et coupés
- Des légumes cuits, à la vapeur, pasteurisés
- Des mélanges de salades de crudités
- Des composants individuels de salades de crudités
- Des emballages pour le commerce de détail

Smart Cuisine

Un choix complet de composants de grande qualité préparés à l'avance, qu'il suffit de régénérer et d'enrichir. Une composition modulable et individuelle des plats – pour répondre parfaitement à vos souhaits et besoins.

- Des salades fraîches prêtes à l'emploi
- Des hors-d'œuvre froids et chauds
- Des soupes et des sauces
- Des plats principaux
- Des garnitures
- Des desserts





Oliver Schlupe



Jürg Schwarzenbach



Patrick Bühler



Karin Zimmermann



Christa Pfister



Monika Martiny



Rita Fricker



Markus Gübeli

Des solutions nutritionnelles globales

Notre équipe de compétences pour vos solutions nutritionnelles ne ménage pas ses efforts pour se pencher sur vos besoins.

Afin de répondre aux exigences toujours croissantes dans le secteur Care, nous avons mis sur pied une équipe de compétences dans le but de créer des solutions nutritionnelles. Composée de spécialistes externes ainsi que de collaboratrices et collaborateurs de Transgourmet, elle développe des idées taillées sur mesure pour répondre à vos besoins.

Oliver Schlupe, Jürg Schwarzenbach et Patrick Bühler

Chez Transgourmet, les trois Key Account Managers sont chargés de l'élaboration de prestations de services orientées clients, ainsi que de développements d'assortiments et de processus dans le secteur du Care. Ce sont vos premiers interlocuteurs.

Karin Zimmermann, Christa Pfister et Monika Martiny

Karin Zimmermann soutient le Key Account Management Care dans le back-office.

Grâce à ses vastes connaissances, Christa Pfister, Category Manager Fruits et Légumes de Transgourmet, représente le côté des achats au sein de l'équipe de compétences.

Monika Martiny est en charge du marketing et de la communication.

Rita Fricker

Rita Fricker est conseillère indépendante en nutrition ASDD.

Elle est membre du conseil de SV Fondation, forme les cuisiniers et cuisinières en diététique à l'école professionnelle GIBB de Berne.

De plus, elle accompagne des patients dans un cabinet médical et dispense des cours dans diverses institutions. Elle soutient l'équipe de compétences Care en tant que conseillère externe.

Markus Gübeli

En tant que cuisinier professionnel, cuisinier formé spécialement pour les foyers et chef de cuisine durant de nombreuses années dans une maison de repos et de soins, il connaît aussi bien les demandes des hôtes que les exigences du secteur du Care face aux cuisiniers gastronomiques. En outre, il est le propriétaire de Gübis Gaumenfreuden et met son savoir-faire professionnel au service de l'équipe de compétences de Transgourmet.

«L'équipe de compétences est joignable à l'adresse care@transgourmet.ch»



Votre partenaire pour la restauration Care

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

Téléphone du Service clients
0848 000 501
serviceclients@transgourmet.ch