



Competenza speciale à la carte:  
**ampie soluzioni**  
per la gastronomia Care

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



# Competenza speciale per la **gastronomia Care**

**Le richieste di vitto in ospizi e ospedali si differenziano sempre di più. Accettiamo questa sfida e vi sosteniamo durante il vostro lavoro quotidiano, così da poter entusiasmare i vostri ospiti in modo individuale e secondo le loro esigenze.**

La nostra idea di base è fondata su colloqui con persone influenti di ospizi, residenze e ospedali. Insieme a creativi professionisti del settore Care abbiamo individuato le esigenze e trovato delle soluzioni specifiche. Abbiamo consultato specialisti dell'alimentazione e, insieme, sviluppato un assortimento speciale esclusivamente per voi.

Le nostre soluzioni semplificano i processi di lavoro dei collaboratori di ospizi e ospedali. In questo modo potete offrire un servizio di qualità e garantire ai vostri ospiti il piacere del cibo.



Jürg Schwarzenbach  
Key Account Manager  
Transgourmet Care



Patrick Bühler  
Key Account Manager  
Transgourmet Care



Oliver Schluep  
Key Account Manager  
Transgourmet Care





# Prodotti, assortimento e innovazioni

## per semplificare la vostra quotidianità lavorativa

**Lasciatevi entusiasmare da semplici e appropriate soluzioni.**

**Risparmio di tempo e denaro con semplici processi**

Un'ordinazione, una fornitura, una fattura e una persona di riferimento.

**Assortimento completo tutto sotto lo stesso tetto**

Oltre 25 000 articoli Food, Bevande, Non-Food, Near-Food e prodotti freschi.

**Assortimento speciale per un'alimentazione adatta alla terza età**

Carne, pesce e Seafood, Fingerfood, iponutrizione come anche prodotti vegetariani e vegani con sufficienti proteine.

**Soluzioni speciali in caso di problemi di masticazione e deglutizione**

Articoli Smoothfood di GÜBIS Gaumenfreuden e Sander Gourmet. Prodotti di base e ausiliari per la produzione di cibi frullati.

**Preparati per voi**

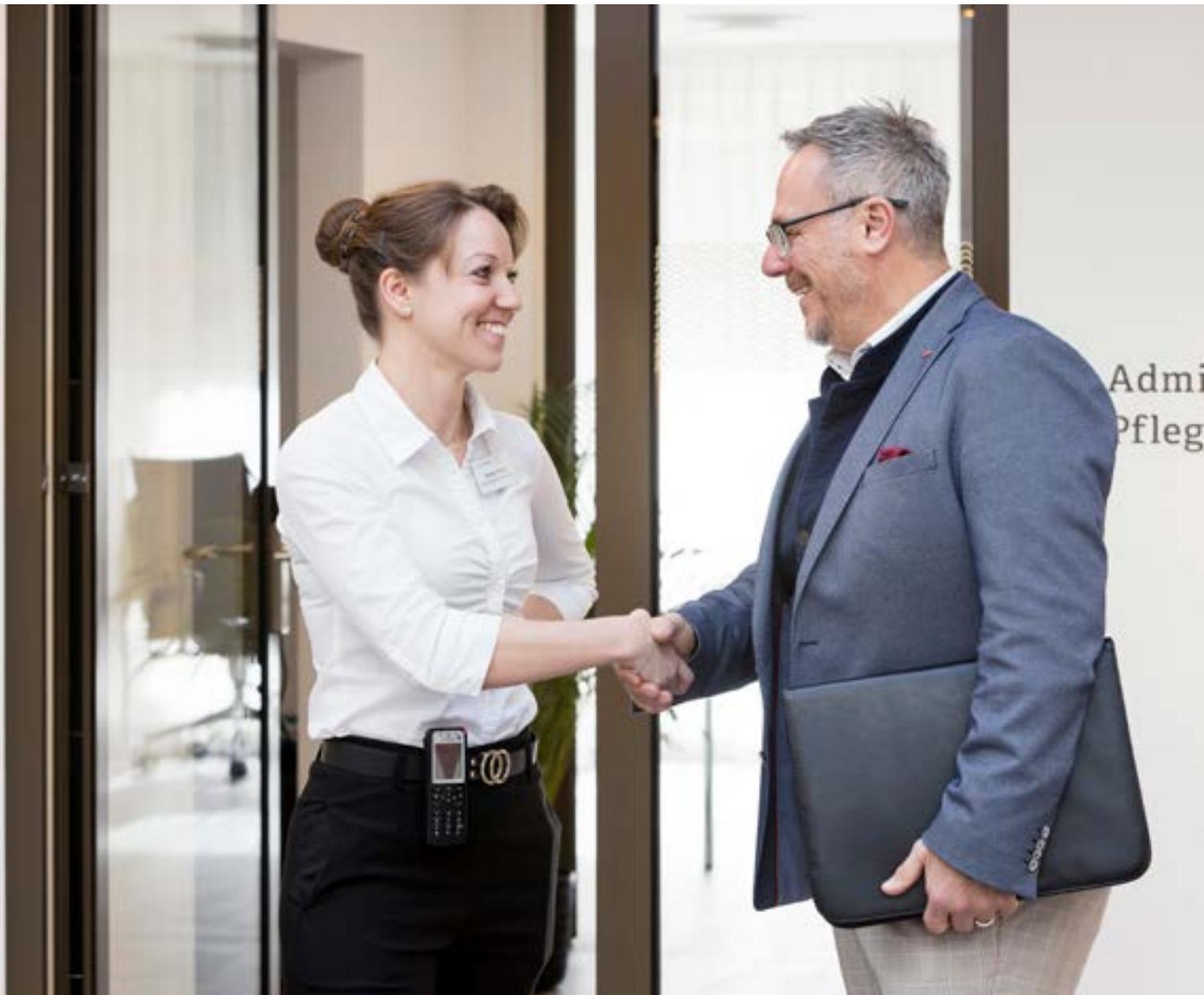
- Frutta & Verdura pronta all'uso.
- Prodotti pre-elaborati «Smart Cuisine»

**Soluzioni alimentari complete**

Il nostro team di competenza per soluzioni alimentari si occupa intensamente degli sviluppi e delle innovazioni del settore.

In questo modo siamo in grado di sostenervi e consigliarvi in modo ideale nell'ottimizzazione dei processi.

**«Orientato alla prassi, alle esigenze ed efficiente».**



# Risparmiare tempo e denaro con semplici processi

## **Webshop pratico**

Tutti i prodotti sono disponibili online. Potete ordinarli nel pratico Webshop di Transgourmet oppure, scansionarli direttamente nel vostro magazzino.

## **Fornitura veloce**

Ciò che ordinate entro mezzogiorno, vi sarà fornito il prossimo giorno lavorativo. Tutto con un'unica fornitura.

## **Fattura precontabilizzata**

Una fattura unica contabilizzata, su richiesta, in base alle vostre esigenze.

## **Consulenza competente**

Una persona di riferimento per tutti gli assortimenti. Competenza personale, simpatica e sempre disponibile. Gli specialisti Care offrono formazioni e vi consigliano in modo individuale.

## **Soluzioni conformi all'OID**

Nel rispetto delle richieste legali dell'OID (ordinanza concernente le informazioni sulle derrate alimentari), vi offriamo un grande numero di dati base di articoli con un elevato standard di qualità, come anche soluzioni per l'integrazione ai vostri sistemi. Con «gastronovi Office» vi mettiamo a disposizione una completa soluzione software, incluso il sistema di cassa e il calcolo delle ricette.

## **Migliori condizioni**

Potete approfittare di un attraente modello di condizioni adattato alle vostre esigenze individuali.

**«Un'ordinazione – una fornitura –  
una fattura – una persona di riferimento».**



**«Porzioni adatte all'età».**





# Assortimento speciale di carne e pesce

**Per questa linea di prodotti è stata presa in considerazione anche la biografia alimentare dei consumatori finali. Quest'ultima corrisponde alle vostre particolari necessità ed è stata creata in modo chiaro e orientata alle esigenze.**

## **Piccoli tagli di carne**

La carne per ragù, gulasch, arrosto e scaloppine può essere porzionata in modo più semplice e presentata in modo più gradevole. L'assortimento selezionato comprende anche insaccati e prodotti Convenience, come per esempio polpettine, cordon-bleu o salsicce per arrostire. Viene utilizzata esclusivamente carne svizzera.

## **Pesce e Seafood senza lisce e additivi**

Per principio, non vengono utilizzati né antibiotici, né ulteriori sostanze come i fosfati. In questo assortimento tutti i prodotti a base di pesce sono senza lisce. Vi garantiamo il rispetto della catena del freddo senza interruzioni dalla conservazione fino al trasporto.

## **I nostri marchi**



# GLOBALG.A.P.



**«Smoothfood,  
la soluzione alimentare  
in caso di disfagia».**





# Soluzioni speciali in caso di **problemi di masticazione e deglutizione**

**I cibi frullati costituiscono una parte importante da gustare in età avanzata.**

## **Smoothfood**

Grazie ai prodotti Smoothfood di GÜBIS Gaumenfreuden e Sander Gourmet potete garantire, in modo semplice, il piacere di gustare un pasto variegato ed equilibrato nella sua tipica forma.

- Perfettamente porzionati
- Calcolo esatto
- Semplice utilizzo
- Qualità costante

## **Prodotti di base e ausiliari**

Da noi trovate tutto ciò di cui avete bisogno per preparare, voi stessi, cibi frullati. Dai leganti ai prodotti per arricchire piatti, fino alle forme per alimenti ridotti in purea.





«Mise-en-place o  
mise-en-service».



# Preparata per voi per guadagnare tempo

**Anche nella gastronomia Care il fattore tempo è una costante che sta diventando sempre più un problema. A tale proposito, vi offriamo soluzioni testate nella prassi.**

## **Frutta e verdura pronta all'uso**

È possibile risparmiare il tempo dedicato al lavoro di preparazione. A tale proposito, da noi troverete un'ampia scelta di frutta, verdura e insalata, mise-en-place o mise-en-service.

- Frutta fresca, preparata e tagliata
- Patate crude, preparate, tagliate
- Verdure fresche crude, preparate, tagliate
- Verdure cotte, al vapore, pastorizzate
- Miscele di verdure crude
- Singole componenti di verdure crude
- Imballaggi per il commercio al dettaglio

## **Smart Cuisine**

Un'ampia scelta di prodotti di elevato valore nutrizionale, già pronti, da rigenerare e disporre in tavola. Modulare, composizione personalizzata dei piatti – il tutto adattato alle vostre richieste ed esigenze personali.

- Insalate fresche e pronte
- Antipasti freddi e caldi
- Zuppe e salse
- Primi piatti
- Contorni
- Dolci





*Oliver Schlupe*



*Jürg Schwarzenbach*



*Patrick Bühler*



*Karin Zimmermann*



*Christa Pfister*



*Monika Martiny*



*Rita Fricker*



*Markus Gübeli*

# Ampie soluzioni alimentari

**Il nostro team di competenza per soluzioni alimentari si prende intensamente cura delle vostre esigenze.**

Per riuscire a far fronte alle continue richieste dell'ambito Care, abbiamo creato un team di competenza per soluzioni alimentari. Quest'ultimo è composto da specialisti esterni e da collaboratori di Transgourmet e ha sviluppato idee, che si adattano alle vostre esigenze in modo ottimale.

**Oliver Schlupe, Jürg Schwarzenbach e Patrick Bühler**

Da Transgourmet questi tre Key Account Manager sono responsabili per lo sviluppo di offerte di servizio orientati alla clientela, nonché allo sviluppo di assortimento e processi nell'ambito Care e sono, infine, le vostre prime persone di riferimento.

**Karin Zimmermann, Christa Pfister e Monika Martiny**

Karin Zimmermann sostiene il Key Account Management Care nel Backoffice.

La Category Manager Frutta & Verdura di Transgourmet rappresenta, con la sua ampia conoscenza specialistica, la parte degli acquisti all'interno del team di competenza.

Monika Martiny è responsabile per il Marketing e la comunicazione.

**Rita Fricker**

Rita Fricker è una consulente alimentare ASDD indipendente e membro del consiglio di fondazione SV. Presso la scuola professionale industriale di Berna, forma cuoche e cuochi dietologi. Inoltre, offre consulenza a pazienti in uno studio medico e impartisce corsi in varie istituzioni. Lei sostiene il team di competenza Care come consulente esterna.

**Markus Gübeli**

Come Chef qualificato, Chef di ospizi e Chef di lunga data in un centro residenziale e di cura, Markus Gübeli conosce sia le richieste degli ospiti che le esigenze della gastronomia nell'ambito Care. Inoltre, è il proprietario di Gübis Gaumenfreuden e mette a disposizione del team di competenza Transgourmet il suo know-how.

«Trovate il team  
di competenza alla  
seguinte voce  
[care@transgourmet.ch](mailto:care@transgourmet.ch)»



# Il vostro partner per la gastronomia Care

## **Transgourmet Svizzera SA**

Lochackerweg 5

3302 Moosseedorf

[transgourmet.ch](https://www.transgourmet.ch)

[webshop.transgourmet.ch](https://www.transgourmet.ch/webshop)

[transgourmet.ch/care](https://www.transgourmet.ch/care)

[transgourmet.ch/care-shop](https://www.transgourmet.ch/care-shop)

Servizio clienti

Telefono: 0848 000 501

[servizioclienti@transgourmet.ch](mailto:servizioclienti@transgourmet.ch)