

PRESSEMITTEILUNG

Marktführer steigert erneut die Qualität bei Catering für Krankenhäuser

Klüh Catering kooperiert jetzt mit Bio-Manufaktur bei der Versorgung von Patient*innen

Düsseldorf, 03.03.2021 – Ab Ende Februar setzt Klüh Catering bei der Zubereitung von Krankenhausverpflegung auf die exklusive Kooperation mit der Bio-Manufaktur „Planet V“ aus Mecklenburg-Vorpommern. Die Verköstigung mit hochwertigen pflanzlich-basierten Bio-Gerichten soll im Nordosten beginnen und im Anschluss zunächst in Nordrhein-Westfalen ausgerollt werden.

Das Klüh-Partner-Unternehmen produziert Gerichte nach Vorgabe von Klüh in Handarbeit. Die High Convenience Gerichte auf Bio-Basis werden weder pasteurisiert noch sterilisiert; da sie ohne Sauerstoff verpackt werden, ist größtmöglicher Nährstoff- und Vitamingehalt gewährleistet.

Die Klüh Catering GmbH, als Marktführer bei der Beköstigung in 90 Krankenhäusern und ähnlichen Einrichtungen, will mit dem neuen Zulieferer höchste Erwartungen an gesunde Krankenhauskost erfüllen. Als Weiterführung und Ausbau der ausgezeichneten Produktlinie „[Pflanzenkraft](#)“ soll das neue Angebot gesunde Ernährung nachhaltig verbreitern.

Schnellere Gesundung

Thorsten Greth, Geschäftsführer von Klüh Catering: „Mit dieser Ausrichtung heben wir das Catering für Patientinnen und Patienten ganz deutlich auf eine neue Stufe. Nachhaltig produzierte und sorgsam verarbeitete Produkte führen zu genussreicher gesunder Kost, die ihren Beitrag zur schnelleren Gesundung leisten kann.“

Der neue Klüh-Zulieferer Planet V hat seinen Sitz im Startup-Dorf Rothenklempenow und ist eng mit der BioBoden-Genossenschaft und Höfegemeinschaften vernetzt. Bio-Bauern aus der Region liefern viele Rohstoffe. Das Bio-Unternehmen will mit Genuss neue Nachhaltigkeitsstandards setzen und produziert in intensiver Zusammenarbeit gemäß Klüh-Vorgaben Speisen nach Rezepturen, die auch alle wesentlichen diätetischen Vorgaben abdecken.

Das bio-pflanzliche Speisenangebot, so Klüh-Catering-Produktentwickler Robin Krielke, „enthält nachweislich weniger Pflanzenschutzmittel, hat niedrigere Nitratwerte und ist auch durch die sorgsame Verarbeitung per Hand zweifelsfrei leckerer als industriell verarbeitete Standardprodukte.“ Durch scharfe Kalkulation, so Krielke, sei es möglich, „das Produkt auch preislich akzeptabel abzubilden.“



Über Klüh:

*Mit über 25 Jahren Erfahrung bietet der Branchen-Champion nicht nur Catering für Mitarbeiter*innen, sondern auch für Patient*innen, Senior*innen, Reisende, Schul- und Kindergartenkinder und ist im Bereich Care Catering die unangefochtene Nummer 1 der Contract-Caterer in Deutschland. (Studie gv-praxis 05/2020)*

*Klüh Catering gehört zum international agierenden Multiservice-Anbieter aus Düsseldorf. Im Jahr 1911 gegründet, verfügt das Unternehmen über jahrzehntelange Erfahrung im Bereich infrastruktureller Dienstleistungen. In den Fachbereichen Cleaning, Catering, Clinic Service, Security, Personal Service, Airport Service und Integrated Services werden sowohl Einzeldienstleistungen als auch Multiservice-Konzepte angeboten. Das Unternehmen setzt mit mehr als 52.000 Mitarbeiter*innen in acht Ländern über 852 Mio. Euro (2019) um. Klüh Catering trug mit einem Umsatz von 215,9 Mio. Euro dazu bei.*

Kontakt

osicom GmbH | Wolfgang Osinski | Tel.: 0211 159262-60 | wolfgang.osinski@osicom.de

Klüh Service Management GmbH | Sarah Latton | Tel.: 0211 9068-311 | s.latton@klueh.de