

# Catering

*Usługi mogą być aż tak smaczne*



Dussmann-Service

# Weź duży kęs doświadczenia, składniki pierwszej klasy i najlepszą jakość wykonania

*Catering to suma jego komponentów — czy to prezentacja wizualna, czy jakość składników, symfonia smaku zależy od perfekcji i harmonii poszczególnych instrumentów.*

*Dla każdego Klienta opracowujemy koncepcję dostosowaną do indywidualnych wymagań. Od planowania do zastosowania — możesz polegać na naszym doświadczeniu w cateringu dla firm każdego rodzaju i rozmiaru.*

## Nasze planowanie

Szczegółowe planowanie odgrywa ważną rolę we wszystkich naszych rozwiązaniach, jako podstawa profesjonalnego, opłacalnego cateringu.

Oferujemy:

- Analizę i ocenę stanu rzeczy
- Propozycję racjonalizacji kosztów
- Wsparcie w planowaniu i wyposażeniu kuchni
- Analizę wykonalności

## Nasze rozwiązania

Nasze rozwiązania są tak indywidualne, jak firmy, które obsługujemy. Oferu-

jemy zakres usług, które są odpowiednio dostosowane do potrzeb konkretnych klientów.

Realizujemy przedsięwzięcia duże i małe, stacjonarne i mobilne. Możesz zlecić nam prowadzenie stołówki pracowniczej lub mobilnych placówek gastronomicznych. Możesz zaprojektować nową kawiarnię lub po prostu zdecydować się na automaty z napojami. Oferta naszych usług gastronomicznych może być dostosowana do bieżących potrzeb i działań biznesowych.

- Atrakcyjne dania główne i przekąski
- Stylowe usługi konferencyjne i usługi dla gości
- Catering na imprezach indywidualnych i na dużych salach
- Szeroki wybór przekąsek i napoi
- Kompetentne doradztwo w kwestii odżywiania

## Nasze standardy

Jakość jest decydującym czynnikiem sukcesu w działaniach cateringowych. We wszystkich obszarach nasze standardy jakości są ściśle określone. Struktura oparta na regionie, kompetentny kierownik placówki oraz zarządzanie jakością nastawione na klienta zapewniają elastyczność i



niezawodność najlepszych usług. Posiadamy certyfikację zgodną z normą DIN EN ISO 9001 i postępujemy zgodnie z przepisami HACCP, które znaczą o wiele więcej, niż standard wymagany prawnie. W centrum szkoleniowym naszej firmy przeprowadzamy cykliczne szkolenia personelu zgodnie z normą DIN 10514. nt. żywności i higieny osobistej.

## Nasz system

System Dussmann zapewnia nie tylko kompleksowe, indywidualne koncep-





cje cateringowe, ale także jasno określone struktury kosztów. Dzięki zasosowaniu systemu logistycznego, wspomaganego komputerowo, kontrolujemy:

- Standardowe przepisy kulinarne
- Planowanie posiłków
- Analizę potrzeb
- Koszty przedprodukcyjne
- Zamówienia
- Pokwitowania towarów
- Instrukcje produkcyjne
- Produkcję
- Usługi gastronomiczne
- Koszty poprodukcyjne
- Inwentaryzację

### Nasza filozofia

Siedem najważniejszych zasad naszej filozofii to:

#### 1. Potrzeby Klienta są najważniejsze.

Czy to 5-gwiazdkowy czy też zwykły hotel, najwyższej jakości obsługa restauracyjna czy samoobsługa, złożone czy proste menu, dostosujemy nasze usługi do Twoich potrzeb.

#### 2. Dążymy do ustalania trendów w cateringu.

Nasze kierownictwo, wraz z zespołem fachowców, dokłada wszelkich starań, aby zawsze być o krok przed konkurencją.

#### 3. Kierownik placówki utrzymuje stały kontakt z Klientami podczas świadczenia usługi.

Jeśli masz jakieś sugestie, pytania czy problem, Kierownik jest na miejscu.

#### 4. Zarządzanie jakością nastawione na Klienta to podstawa zaufania w partnerstwie.

Nasz „Kierownik Obiektu” wspierany systemem informacyjnym jest dostępny 24 godziny na dobę.

#### 5. Dostosujemy nasze usługi do Twoich działań biznesowych.

Nasze umowy nie są nienaruszalne. Służą jednak, jako podstawa długoterminowej i elastycznej współpracy. Twoje działania biznesowe determinują ofertę naszych usług.

#### 6. Nasi Klienci mają dostęp do sieci usług od pojedynczego dostawcy, dostosowanych do potrzeb indywidualnych Klientów.

#### 7. Regionalna struktura zapewnia ciągłą dostępność.



Catering  
w handlu, administracji i przemyśle



# Apetyczne pomysły

*Aby utrzymać wiodącą pozycję na rynku oferujemy o wiele więcej niż tylko apetyczne, odżywcze posiłki. Prezentacja żywności i napojów oraz nowoczesna, stylowa atmosfera odgrywają coraz większą rolę, tak jak kreatywność i nowe pomysły. Dodatkowo do naszego systemu czterech pór roku wprowadziliśmy różnorodność dzięki nowym produktom i specjalnym atrakcyjnym.*



**W przypadku pytań prosimy o kontakt telefoniczny lub osobisty.**

**Z przyjemnością prześlemy Państwu dalsze informacje.**

**P. DUSSMANN SP. Z O.O.**  
02-722 Warszawa  
ul. Kurpińskiego 55 A  
tel: 022 827 22 90  
fax: 022 827 22 98  
e-mail: [dussmann@dussmann.pl](mailto:dussmann@dussmann.pl)  
[www.dussmann.pl](http://www.dussmann.pl)



## ■ Promocje

Nasze tygodnie promocyjne to oferta specjalnych wrażeń kulinarnych, np. „Point for Point” (punkt za punkt), koncepcja redukcji tłuszczu czy „Indian Week” (tydzień indyjski), podczas którego klienci mogą zakupić przyprawy indyjskie. Oferujemy nieco więcej, niż tylko smaczne pożywienie.

## ■ shop & go

Koncepcja cateringu ograniczonego przestrzennie dla gości, którzy się spieszą. Jest to udane połączenie restauracji i zakupów. Śniadanie, lunch, popołudniowe przekąski; wszystko najlepszej jakości

## ■ wandelBAR

Koncepcja Dussmann WandelBAR to elastyczna oferta stołówki pracowniczej. Składa się na nią kilka modułów, które można dostosować do zmiennych potrzeb. Siedem różnych zestawów w ofercie naraz lub w różnych porach. Od sałatek i przekąsek przez dania z woka, paluszki i dipy, po owoce, soki owocowe i desery.

## ■ Cook & Chill

Byliśmy pierwszą firmą cateringową, która wznowiła system Cook & Chill w 1990 roku. Jak wszystkie nasze koncepcje, Cook & Chill jest oparta na szczegółowej analizie wymagań jakościowych oraz finansowych i zapewnia odpowiednie rozwiązania indywidualne. Nasze wewnętrzne reguły zachowania higieny zostały opracowane z myślą o możliwie najwyższym poziomie bezpieczeństwa podczas wszystkich procesów.

## ■ Triwell

Triwell to holistyczna koncepcja żywieniowa przynosząca rezultaty profilaktyczne. Triwell pomaga zarówno w podnoszeniu kondycji fizycznej i umysłowej, jak również zapobieganiu dysfunkcji metabolicznych spowodowanych żywnością oraz zapobieganiu nadwadze dzięki trzem komponentom: żywność z redukcją tłuszczu, najlepsze składniki organiczne, przepisy kuchni śródziemnomorskiej, w których stosuje się wyłącznie oliwę z oliwek i olej rzepakowy.