



Presstext April 2022 – auch digital unter

SMARTcatering Innovationen für die moderne Profiküche: Premiere auf der Altenpflege, Halle 5, Stand B65

Neu: SMARTpaq für die perfekte Präsentation von Speisen

Köstliche Menüs – in 1 Sekunde perfekt angerichtet auf dem Teller? Was eher unmöglich scheint, ist jetzt mit dem SMARTpaq von SMARTcatering unkompliziert machbar: einfach Schale mit dem perfekt angerichteten Menü im Konvektomaten, Heißluftofen, Shaving Dish, Bain Marie oder Mikrowelle erwärmen, Boden öffnen, Gericht auf den Teller gleiten lassen und servieren. Die nachhaltige Schale eignet sich für alle gängigen Verpackungslinien, unterschiedlichste Gerichte und Ernährungsformen. Damit ist SMARTpaq eine neue, innovative Lösung für den Senioren-Mittagstisch, Verteil- oder Stationsküchen, Cafeterien und Home Delivery.

Einzigartig: SMARTmenus aus dem SMARTpaq

SMARTcatering bietet die große Vielfalt von „handmade“ SMARTmenus über alle Ernährungsformen – natürlich im praktischen SMARTpaq. Kulinarische Spitzenqualität von Meisterköchen zubereitet und für absolute Frische sofort tiefgefroren. SMARTmenus ermöglichen Anwendern höchste Flexibilität durch standortunabhängige Produktion und Regeneration. Produktspezifische Etiketten sorgen mit spartenspezifischer Farbcodierung sowie Allergen- und Unverträglichkeitshinweis lt. LMIV für schnelle Mitarbeiterinformation. Das Anrichten ist sekundenschnell möglich. Alle Zutaten präsentieren sich auf dem Teller optisch genussvoll „wie im Restaurant“. Die genaue Portionierung erleichtert individualisierte Verpflegungskonzepte. Zusatzvorteil: Alle Gerichte sind für „24/7 à la Carte“ Wünsche immer verfügbar und in kürzester Zeit perfekt servierfähig.

Kompetent: Von Profis für Profis

SMARTcatering GmbH & Co. KG, Erkrath entwickelt moderne Verpflegungskonzepte für den Care-Bereich sowie die Gemeinschaftsverpflegung und setzt diese kundenindividuell um. Stefan Pieper, Meisterkoch und Geschäftsführer: „Da gutes Essen, guter Service und Gastlichkeit für uns selbstverständlich sind, stellen wir uns täglich der Herausforderung, kulinarische à la Carte-Lösungen in die Gemeinschaftsverpflegung und den Care-Bereich zu implementieren. Mit unseren individuell angepassten Versorgungskonzepten verbinden wir die traditionelle Kochkunst mit smarten Prozessabläufen und effizienter Wirtschaftlichkeit. Das ermöglicht unseren Kunden eine moderne Patienten- und Gäste-Bewirtung auf höchstem Niveau. Für die perfekte Frische-Logistik sorgt unser Partner, der Fachgroßhändler BLF, Velbert.“

Kontakt:

SMARTcatering GmbH & Co.KG - Max-Planck-Straße 12 - 40699 Erkrath

Tel.: +49 211/ 73064-117 – www.my-smart-catering.de

Ansprechpartner: Stefan Pieper – s.pieper@my-smart-catering.de