

Catering

Als Dienstleister für unser Hotel im Evangelischen Johannesstift sind wir auch im Bereich Catering bestens aufgestellt. Wir bieten Ihnen zu besonderen Anlässen im Rahmen privater oder betrieblicher Feiern Canapés oder diverse Buffet-Variationen an. Lassen Sie sich auf unserer Internetseite einfach von der gebotenen Vielfalt und den attraktiven Preisen überraschen.

Beratung

Gern stehen wir Ihnen auch in allen Fragen zur Optimierung von Prozessabläufen in Ihrem Küchenbereich und zur Gefahrenanalyse und Kontrolle kritischer Punkte im Rahmen von HACCP beratend zur Seite.

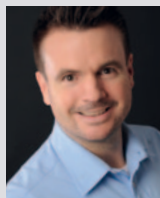
Weitere Informationen

Catering & Gastronomie

Torsten Colpe, Tel. 030 · 336 09 - 225

torsten.colpe@evangelisches-johannesstift.de

www.catering-johannesstift.de



Torsten Colpe
Leiter Gastronomie
& Catering



Petra Oertel
Assistentin der
Geschäftsführung
Evangelisches
Johannesstift
Service GmbH



Frank Beier-Rosen
Geschäftsführer
Evangelisches
Johannesstift
Service GmbH

Gastronomie und Catering

Rundum lecker und gesund gepflegt



**Wenn Sie mehr
erfahren möchten ...**

**Evangelisches Johannesstift
Service GmbH**

Haus 50

Schönwalder Allee 26

13587 Berlin

www.evangelisches-johannesstift.de

Anfahrt

Bus M45 und 671 bis Haltestelle Johannesstift



Unsere Küchenbetriebe sind mit 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie 15 Auszubildenden kompetent aufgestellt. Verbunden mit unserem attraktiven Preisniveau erwartet Sie ein hoher Standard im Bereich Hygiene und Speisenverarbeitung, den wir aus dem Airline-Catering übernommen und auf unseren gesamten Küchenbetrieb übertragen haben. Diese Fertigkeiten machen uns zu einem starken Partner im Bereich der Gastronomie und des Caterings.

Gemeinschaftsverpflegung

In der Gemeinschaftsverpflegung bewahren wir uns eine Flexibilität, die es erlaubt, bei Ihnen vor Ort bedarfsgerechte und Ihren Vorstellungen angepasste Speisen anzubieten. Grundlage ist das „Cook Sous Vide Flex-System“, das sich ganz auf Ihre Anforderungen einstellen lässt.

Gern stellen wir Ihnen mit unserer langjährigen Erfahrung im Gemeinschaftsverpflegungsbereich das effiziente Speisensversorgungssystem in einer unserer Einrichtungen im Echtbetrieb vor und erläutern Ihnen die vielfältigen und variablen Einsatzmöglichkeiten.

*Selbst gekocht –
Qualität, die man schmeckt.*



Gelebte Qualitätssicherung

- HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) Gefahrenanalyse und ständige Kontrolle kritischer Punkte auf allen Stufen der Speisensversorgung
- EG-Verordnung 852 zur Lebensmittelhygiene
- Internes Qualitätsmanagement zur Steuerung und laufenden Verbesserung aller Abläufe unseres Küchenbetriebes

Ihre Vorteile

- Sie können die tägliche Speisenproduktion mitgestalten, da wir aufgrund des hohen Eigenproduktionsanteils sehr flexibel auf Ihre Wünsche reagieren können.
- Wir bieten Ihnen eine große Menüvielfalt über einen 8-Wochen-Speiseplan (Vollkost – Leichte Kost – Vegetarische Kost).
- Ihre Bedürfnisse an Sonderkostformen oder Diäten sind uns wichtig und werden selbstverständlich berücksichtigt.
- Symbole in den Speiseplänen lassen auf den ersten Blick den Hauptbestandteil des Menüs erkennen und unterstützen Menschen mit persönlichen oder religiösen Motiven in Bezug auf für sie geeignete Lebensmittel.



Verpflegungssegmente

- Seniorenverpflegung
- Geriatriische Krankenhausverpflegung
- Kinder- und Hortspeisen
- Betriebsgastronomie

