

GASTRONOMIE & SERVICE- DIENSTLEISTUNGEN

Gastronomie- und
Hotellerieservice
aus einer Hand



VERSORGUNG UND PROZESSOPTIMIERUNG

Der Gast und dessen Wahrnehmung von Angebot und Qualität der Speisen sind unser Maßstab. Von seinen Erwartungen und den Voraussetzungen vor Ort leiten wir das gesamte Versorgungskonzept ab.

Vor der Speisenproduktion und -verteilung steht die Beratung, innerhalb derer wir auch Ihre medizinischen und regionaltypischen Vorgaben erheben. Unser Team aus Ernährungswissenschaftlern, Köchen, Diätassistenten und Betriebswirtschaftlern steht Ihnen dabei kompetent zur Seite. Die Befragung Ihrer Patienten, Besucher und Mitarbeiter liefert wichtige Planungs- und Verbesserungsinformationen.

So entsteht Ihr ernährungsphysiologisch ausgewogenes, patientengerechtes und vor allen Dingen geschmackvolles und abwechslungsreiches Speisenangebot, das auch Sonderkostformen berücksichtigt. Und das wir dabei auf eine tragfähige Kostenstruktur achten, versteht sich von selbst.

- /// Analyse der Produktionsprozesse
- /// Konzeption der Speiseplanung
- /// Kostenrechnung und Investitionsplanung
- /// Synchronisation von Kosten-Nutzen- sowie Qualitätsaspekten
- /// Beratung zur Make or Buy Entscheidung
- /// Optimierung der Logistik bei der Speisenproduktion und -verteilung
- /// Betriebsführung mit voller Kostenverantwortung
- /// regelmäßige Qualitätskontrollen
- /// Hygieneplanung



GESUNDE ERNÄHRUNG UND SERVICE

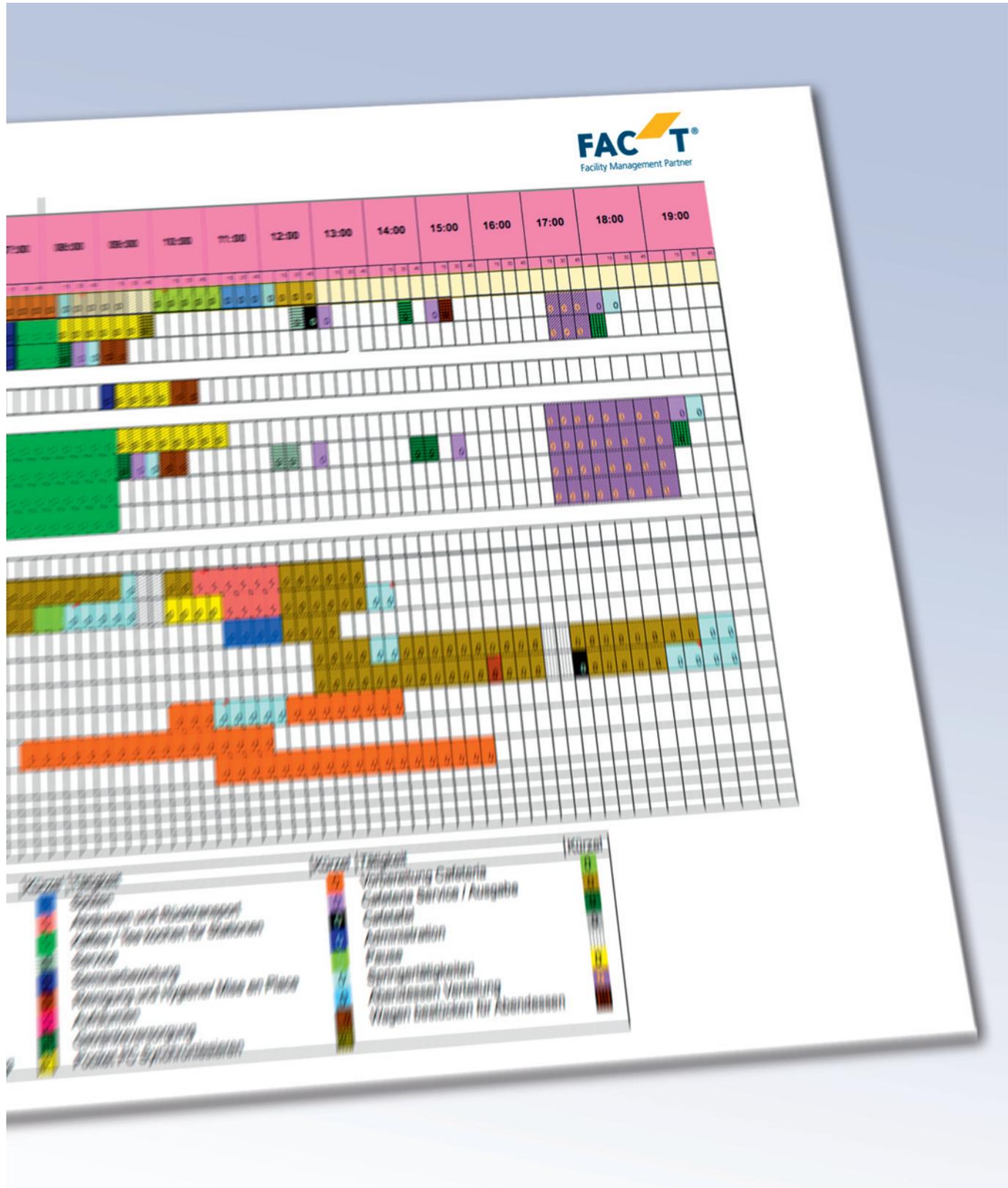
Ein guter Service trägt wesentlich zur Zufriedenheit mit dem Speisenangebot bei. Wir schulen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter daher im optimalen Serviceverhalten und in diätischen Grundlagen.

Aus der Speisenausgabe wird so ein echter Service, den Ihre Patienten und Mitarbeiter positiv wahrnehmen. Und auch in allen anderen speisennahen Servicebereichen sind wir gerne für Sie tätig.

Unerlässlich sind dabei die Einhaltung der Hygienestandards und die Erreichung des größtmöglichen Gesundheitswertes. Lebensmittel werden nach vorgegebenen Standards und von ausgesuchten Lieferanten bezogen. Zusätzlich untersuchen unsere Hygienespezialisten regelmäßig alle sensiblen Bereiche sowohl in der Speisenzubereitung, als auch in Speisenverteilung und Service.

- geschulte Servicemitarbeiter
- Menüwunscherfassung und Stationsdienste
- Speisen Hol- und Bringdienste
- Speisen und Getränkeausgabe
- Küchenlogistik und Spüldienste
- Lieferantenbewertung- und kontrolle
- Überwachung der Hygienestandards





WIRTSCHAFTLICHE LÖSUNGEN

Wirtschaftlichkeit und Qualität müssen zusammenpassen, um eine dauerhaft gute Speisenversorgung sicherzustellen. Hierfür übernehmen wir Verantwortung.

Als Spezialist für Gastronomie und Hotellerie identifizieren und heben wir Optimierungspotenziale in der Beschaffung, der Produktion und der Verteilung von Speisen.

Eine detaillierte Planung, die Veränderung von Produktionsprozessen und die Standardisierung von Beschaffungs- und Vertriebswegen sind nur vier der Ansätze, die wir verfolgen. Auch die Zusammenfassung mehrerer Produktionsstandorte und die grundsätzliche Hinterfragung der Eigenproduktion können bei gleichbleibend guter Qualität helfen, die Produktions- und Betriebskosten zu reduzieren.

Unsere Marke momentum café – restaurant ist ein Beispiel für die Sichtbarmachung einer neuen oder veränderten Leistung.

Das einheitliche, sympathische Erscheinungsbild steht für ein Angebot an Speisen und Getränken, das moderne und leichte Produkte mit traditionellen Gerichten kombiniert und so den Geschmack der Gäste trifft.



momentum
CAFÉ – RESTAURANT

Zeit für mich.

KONTAKT

Über uns

Die FAC'T GS ist Ihr Spezialist für die Patientenversorgung und den Betrieb von Kantinen, Cafeterien und Kiosken sowie die Erbringung von Serviceleistungen in Konferenzbereichen und auf Stationen. Auf der Grundlage kundenspezifischer Versorgungskonzepte verstehen wir uns als Gesamtverantwortliche für Gastronomie und Service aus einer Hand.

Als FAC'T Gruppe übernehmen wir die Verantwortung für alle Leistungen des Facility Management im Gesundheitswesen. Unser Spektrum reicht dabei von Beratung und Planung bis zu Betrieb und Service einzelner Bausteine und kompletter Infrastrukturen.

Mehr zu uns finden Sie unter www.factpartner.de.

Geschäftsführung FAC'T GS GmbH

Dipl.-Ing. (FH) Jens Breinl
Telefon 0251/935-5964
jens.breinl@factpartner.de
www.fact-gs.de

FAC'T GmbH

Hohenzollernring 72
48145 Münster
Telefon 0251/935-3700
Telefax 0251/935-4075
info@factpartner.de
www.factpartner.de

