

Ein glanzvolles Ergebnis















# Von Mensch zu Mensch

für Sie im Einsatz mit professionellem Service

erzlich Willkommen bei der KRUSCHINA GastronomieDienstleistung, Ihrem spezialisierten Partner für
professionellen Service rund um das leibliche Wohl.
Durch unsere langjährige Erfahrung sorgen wir in enger
Abstimmung mit Ihnen für glanzvolle Ergebnisse in Ihrem
Unternehmen. Dabei bleiben wir unserer Mission treu, diese gewohnte
Qualität langfristig und nachhaltig fortzuführen.

# **Unser Geschirr und saubere Angelegenheiten**

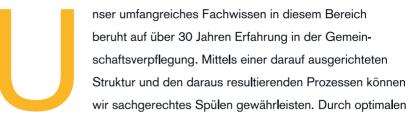
Spülen ist eine saubere Angelegenheit. Deshalb erfüllen wir nicht nur einen Vertrag, sondern übernehmen auch die Verantwortung für Ihren kompletten Spülbereich, die hygienisch saubere Reinigung Ihres Küchenmobiliars und Ihrer thermischen Geräte. Hohe hygienische Anforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung werden durch maßgeschneiderte Lösungen gesichert. Wir arbeiten äußerst gründlich und prüfen im Spüldienst und bei der Sauberkeit stets alle Details.

Durch die kontinuierliche Betreuung der einzelnen Dienstleistungsbereiche dank unserer Bereichsleiter erreichen wir eine dauerhafte Qualitätssteigerung. Wir legen großen Wert auf die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Kunden. Ermöglicht wird dies seit über 30 Jahren mit 300 Mitarbeitern im Rahmen von Werk- und Dienstleistungsverträgen bei namhaften Unternehmen aus Industrie, Handel und Bankenwirtschaft.

Wir freuen uns über eine gute Zusammenarbeit!







Personaleinsatz und kurze Spülzeiten erhalten Sie anhaltend sauberes Geschirr. Alle Spülmaschinen werden selbstverständlich fachkundig und ordentlich gepflegt, um Ihnen lange treu zu dienen.

## Küchenhygiene

Der professionelle Einsatz und die Anwendung von Reinigungsgeräten und Reinigungschemie unter Beachtung von Gesichtspunkten der Kinästhetik\* bilden die Basis unserer Dienstleistung. Eine saubere Küche ist Voraussetzung für tagtägliches effizientes Arbeiten. Wir erstellen auf Grundlage einer Bedarfsanalyse ein maßgeschneidertes Leistungsverzeichnis inklusive eines Reinigungsplans. Wir stimmen uns mit Ihnen ab, ob eine Teil- oder Komplettreinigung erarbeitet und umgesetzt werden soll. Dabei berücksichtigen wir die Erhaltung der Flexibilität Ihrer Kernprozesse.

\* Die Kinästhetik (engl. Kinaesthetics, durch die Sinne wahrgenommene Bewegung) ist ein Instrument zur Analyse von menschlichen Bewegungsmustern.

## Sonderreinigungen/Tiefenhygienische Grundreinigung

Durch Ablagerungen und Dämpfe können sich in Ihrem Küchenbereich an schwer zugänglichen Stellen Schimmelpilze und Bakterien bilden. Deshalb reinigen wir Ihre gesamte Küche, die thermischen Küchengeräte und das Mobiliar von außen und innen und führen auf Wunsch auch Teildemontagen durch.

Auch Küchendecken und Küchenabluftanlagen (Ablufthaube, Fettfilteranlagen, Aerosolabscheider, etc.) benötigen eine regelmäßige und intensive Reinigung. Unser erfahrenes Team führt deshalb mit einem auf Sie abgestimmten Konzept die Reinigung durch.



#### Desinfektionen

In Ihren Geschäftsräumen hat Sauberkeit die höchste Priorität. Deshalb führen wir Desinfektionen durch, die auf Basis von physikalischen und chemischen Maßnahmen die Inaktivierung bzw. Abtötung krankheitserregender Keime zum Ergebnis haben. Regelmäßige Abklatschproben bestätigen diese Maßnahmen.



#### **Beratung**

Ausschreibungen und Erstvergaben sind sensible Prozesse. Durch unsere Erfahrung und unser Fachwissen als Dienstleister ergänzen wir Ihre Planungen bei Ausschreibungen und Erstvergaben mit der Erstellung maßgeschneiderter Leistungsverzeichnisse, Reinigungspläne und Hygienekonzepte. Selbstverständlich unterstützen wir auch von Ihnen geplante Konzepte wie z.B. zentrales/dezentrales Spülen. Hierzu erstellen wir Analysen, die sowohl die Qualität als auch die Wirtschaftlichkeit des Projektes berücksichtigen.

## Automatenversorgung

Warenautomaten müssen an 365 Tagen im Jahr und 24 Stunden am Tag ununterbrochen Ihren Dienst verrichten. Ob Heiß-, Kaltgetränke-, Waren- oder Eisautomaten, Aufwerter oder Flaschenrückgabeautomaten, alle Maschinen müssen regelmäßig und gewissenhaft betreut werden. Unsere dafür verantwortlichen Mitarbeiter werden umfangreich und gründlich geschult, damit Störungen vermieden werden und alles ganz automatisch jederzeit und reibungslos funktioniert.

# Logistik

Weißgeschirrlogistik während der Servicezeit, klassische Lagerarbeiten sowie sonstige Logistik sind wichtige Elemente, die für einen reibungslosen Ablauf in Ihrer Gastronomie sorgen. Unsere erfahrenen Logistiker meistern diesen Bereich täglich mit Bravour und Geschick. Natürlich erstellen wir in Zusammenarbeit mit Ihnen im Vorfeld Konzepte, die alle wesentlichen Prozesse berücksichtigen.

#### Bewirtungsservice

Unsere qualifizierten Servicemitarbeiter sowie Hostessen kümmern sich gerne um die fachgerechte Bewirtung in Konferenz- und Veranstaltungsräumen. Dazu gehört das Vorbereiten und Eindecken einer Bewirtung, die Auslieferung von Speisen und Getränken sowie die zeitnahe Abholung nach Abschluss der Veranstaltung. Unser Personal garantiert durch freundlichen und zuverlässigen Service einen harmonischen Ablauf der Veranstaltung. Hierbei besteht ebenfalls die Möglichkeit der Vergabe eines Teilbereiches Ihrer Gastronomie.







Büchsenstraße 15 · 70173 Stuttgart · Telefon: 0711/1624821 · Telefax: 0711/1624845 · gastrodienste@kruschina.de · www.kruschina-gruppe.de

Die KRUSCHINA Unternehmensgruppe: Stuttgart · Heilbronn · Leipzig