

360° CARE CATERING SERVICES

GANZ NAH DRAN



Catering



Cleaning



Facility Management

Unser Profil

Anspruch. Fakten. Leistungen

BESSER AUS VERANTWORTUNG

Spürbar optimierte Strukturen, mehr Zufriedenheit bei den zu Versorgenden und Verantwortlichen, konsequentes Ausschöpfen von bislang ungenutzten Einsparpotenzialen – dafür steht procuratio.



Catering



Cleaning



Facility Management

Als Spezialist für die Care-Branche setzen wir auf nachhaltige Versorgungskonzepte. Mit gesunden und leckeren Speisen, im echten Kochhandwerk zubereitet. Unser Anspruch bei den Zutaten: Regional, saisonal und möglichst viel Bio. Das ergänzt mit hervorragenden Logistik- und Serviceleistungen. Für reibungslose Prozesse, perfekte Hygiene und die Sicherstellung des technischen Betriebs.

KONZEPT

Sich mehr kümmern.

Rundum aktive Entlastung



Spezialisierung von Anfang an

Wir kennen und verstehen wie kaum ein anderer Mitbewerber den Care-Markt. Denn hier liegt unser alleiniger Fokus seit Gründung 1997.



Konsequente Kundenorientierung

Bestes Koch- und Reinigungshandwerk plus technisches Facility Management – immer perfekt auf die speziellen Anforderungen von Krankenhäusern sowie Senioren- und Reha-Einrichtungen zugeschnitten.



Individuelle Konzepte weitergedacht

Keine Standardlösungen – maßgeblich sind allein die jeweiligen Anforderungen. Als nachhaltiges Denken, gepaart mit wirtschaftlichem Handeln. Mit gezieltem Einsatz von digitalen Optionen.

CATERING

Echt gut gemacht.

Konzepte à la carte

Egal, ob Frischküche oder Cook & Chill gefordert ist: procuratio setzt auf eine Versorgung – mit oder ohne lokaler Küche, die auf eine kochhandwerkliche Verarbeitung von hochwertigen und frischen Lebensmitteln möglichst aus der jeweiligen Region, basiert. Um die geänderten Ansprüche der Patienten, Bewohner oder Mitarbeiter zu erfüllen. Und so zugleich den Forderungen nach mehr Nachhaltigkeit Rechnung zu tragen. Für mehr Wirtschaftlichkeit sind u.a. gemeinsame Betreibergesellschaften und Waste Management die Mittel unserer Wahl.



Sous-Vide^{PLUS}

Unsere Zubereitungsart aus der Gourmetküche – fürs Care Catering übernommen und angepasst



Enkelwirtschaft

Mehr Gemüse und größerer Bioanteil bei nahezu vollständigen regionalen Wareneinkauf und optimierter Speiseplanung mit besserer Auswahl



Sonder-Ernährungskonzepte

Gegen Mangelernährung bei Patienten und Senioren – entwickelt mit dem Ernährungsmediziner Prof. Dr. Christian Löser

CLEANING

Immer rein professionell.

Absolute Glanzleistung

Professionelle Hygiene und optimaler Werterhalt: Für uns Pflicht und Herausforderung zugleich. Perfekte Sauberkeit für kompromisslose Infektionsprävention – vom Entree bis zum OP. Dafür übernehmen wir gerne für alle Arten der Reinigung die absolute Verantwortung in Ihrer Gesundheits- und Pflegeeinrichtung sowie im Krankenhaus. Für ein maximales Vertrauen und echtes Wohlfühlen. Ganz gleich, ob für Patienten, Bewohner, Mitarbeiter oder auch Besucher. Auf unsere erfahrenen Objektleitungen und die Fachkräfte ist stets Verlass!

Größtmögliche Effizienz



Modernste Reinigungsverfahren und effizienter Mitteleinsatz durch laufend geschultes Personal, inklusive Kontrolle und effektive Koordination aller Abläufe

Umfassende Beratung

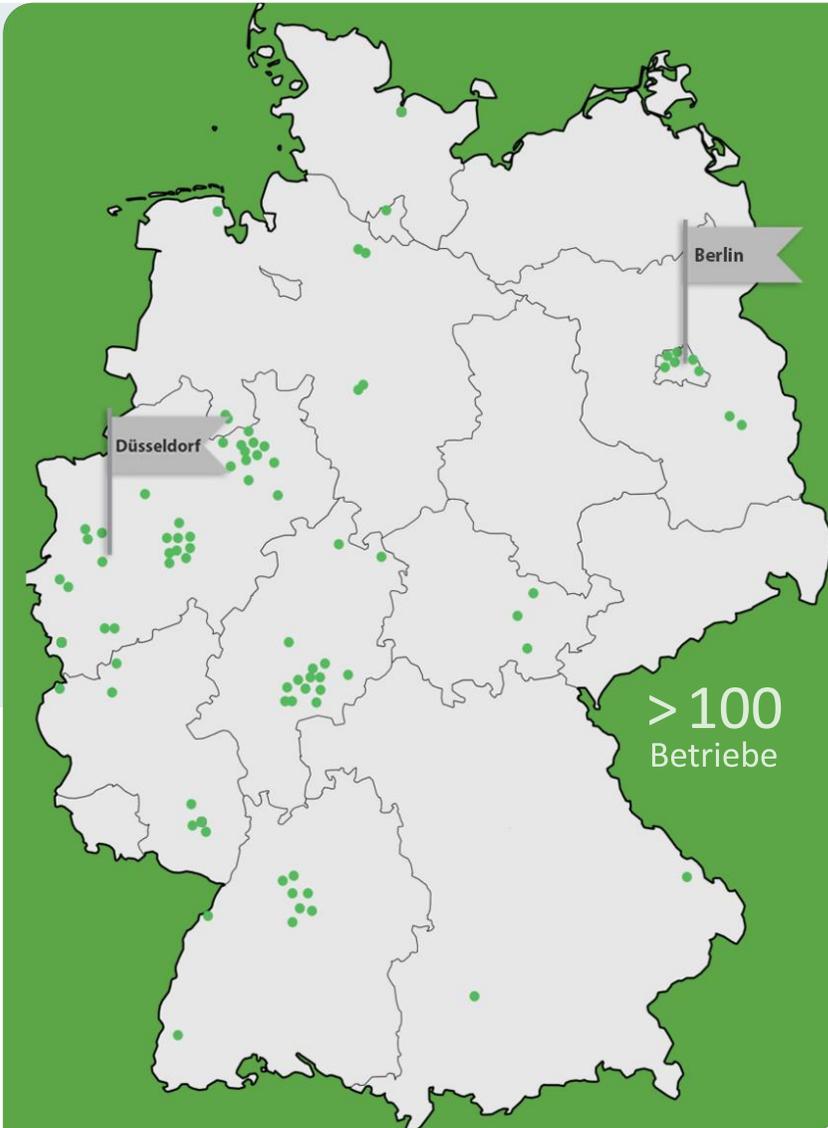


Mit Überprüfung der aktuellen Gegebenheiten und individuell abgestimmten Kalkulationsparameter des jeweiligen Hauses

Zertifizierte Prozesse



Ein ausgeklügeltes Hygiene- und Qualitätsmanagement – umgesetzt nach der entsprechenden Richtlinie des Robert-Koch-Instituts (RKI)



Stärker vor Ort

Echte Kundennähe.

Das ist bei uns auch im wahren Wortsinn zu verstehen: Wir sind mit mehr als 100 Einrichtungen im gesamten Bundesgebiet präsent. Mit stetem Wachstumskurs seit unserem Gründungsjahr 1997.

Starke Zahlen:



**über 20
Jahre**

erfolgreich im
Care-Markt



**mehr als
1.000**

engagierte
Mitarbeiter



**ca. 60
Mio.**

Umsatz

KONTAKT

Lieber ganz persönlich.

Intensiver Austausch

Sehr gerne möchten wir auch Sie davon überzeugen, gemeinsam mit uns die Strukturen Ihrer Einrichtung zu optimieren. Für mehr Zufriedenheit Ihrer Bewohner, Patienten und Mitarbeiter durch leckeres und gesundes Essen. Als nachhaltige und wirtschaftlich intelligente Speisenversorgung konzipiert. Plus kosteneffiziente, hochprofessionelle Servicelösungen rund um Ihren Betriebsunterhalt, bei dem wir heute auch schon an morgen denken.

Hoffentlich bis bald. Bei Ihnen oder bei uns!

Karl-Heinz Klas

Key Account Verpflegung

 karl-heinz.klas@procuratio.com

 0151. 55 74 63 94

 www.procuratio.com



360° CARE CATERING SERVICES

Innovative und wirtschaftliche Betreiberkonzepte rund um die Versorgung von Krankenhäusern, Senioren- und Reha-Einrichtungen.
Kompetenz und Engagement seit 1997



Hauptsitz procuratio GmbH

Freiheitstraße 11 | 40699 Erkrath | Telefon: 0211. 240 86 100 | Fax: 0211. 240 86 110
info@procuratio.com | www.procuratio.com



Catering



Cleaning



Facility Management