



# KRUSCHINA

Betriebsverpflegung

Geschmackvolle Organisation



**KRUSCHINA**  
Unternehmensgruppe



**KRUSCHINA**  
Gebäudereinigung



**KRUSCHINA**  
Gastronomie-Dienstleistung



**KRUSCHINA**  
Betriebsverpflegung



**KRUSCHINA**  
Personaldienstleistung



# *Von Mensch zu Mensch*

---

für Sie im Einsatz mit professionellem Service

---

# H

erzlich Willkommen bei KRUSCHINA Betriebsverpflegung, Ihrem spezialisierten Partner für abwechslungsreiche Ernährung in Betriebsrestaurants, Kantinen und bei Firmenevents. Seit über 30 Jahren entwickeln wir maßgeschneiderte Verpflegungslösungen für individuelle Bedürfnisse. Gerne stellen wir

Ihnen nach einer umfassenden Bewirtschaftungsanalyse ein auf Ihren Betrieb abgestimmtes Konzept vor.

---

## **Gutes Essen – frohes Schaffen**

Eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung ist eine der Voraussetzungen für ein positives Betriebsklima und steigert Motivation, Produktivität und Teamgeist Ihrer Mitarbeiter. Die anspruchsvolle und vielfältige Verpflegung ist eine unserer Kernkompetenzen: Verwöhnen Sie Ihre Mitarbeiter und Gäste mit heimischen und kulinarischen Köstlichkeiten aus aller Welt. Wir planen und realisieren Verpflegungslösungen für Betriebsrestaurants, Schulen und Kindereinrichtungen, dabei hat ein auf Ihren Betrieb angepasstes Konzept oberste Priorität.

Uns liegen die Bereiche sorgfältige und effiziente Zubereitung, Serviceverständnis, technische Kenntnisse, Arbeitssicherheit und Nachhaltigkeit am Herzen. Deshalb lassen wir uns in diesen Bereichen regelmäßig schulen. Im Ergebnis erhalten Sie eine freundliche und zuvorkommende Dienstleistung – so dezent wie möglich, so präsent wie gewünscht.

Mit unserer Betriebsgröße glänzt die KRUSCHINA Betriebsverpflegungen GmbH zum einen durch hohe Flexibilität und kurze Wege, zum anderen werden durch einen zentralen Einkauf erhebliche Kostenvorteile erzielt.





*Genussvolle Gaumenfreunden*

---

ausgewogen und regional

---

# M

it KRUSCHINA haben Sie Ihren Partner für gastronomische Anliegen gefunden. Wir kümmern uns um das Wohl Ihrer Mitarbeiter, vom Mittagsmenü mit Salatbar bis hin zu vielfältigen Pausensnacks. Ebenso schaffen wir einen kulinarischen Rahmen für Ihre Veranstaltungen: Überlassen Sie uns die Planung, Organisation und den freundlichen Service und konzentrieren sich auf das Wesentliche – Ihre Mitarbeiter, unsere Gäste. Eine Herzensangelegenheit ist für uns die Verpflegung von Kindern mit gesundem und genussvollem Essen.

---

## Unsere Verpflegungskonzepte

### Mittagsmenü

Machen Sie Ihr Betriebsrestaurant durch ein täglich wechselndes Angebot an frischen, wohlschmeckenden Speisen zu einem gern besuchten Ort: Wir bevorzugen regionale Produkte von Partnern aus der Nähe. Eine ausgewogene und vielfältige Ernährung erhält und fördert die Gesundheit und Zufriedenheit Ihrer Mitarbeiter. So meistern sie ihre tägliche Arbeit noch fokussierter und effektiver. Gönnen Sie ihnen eine kulinarische Auszeit in ihren Pausen.

### Frischküche

Wir kochen für Sie täglich frisch. Unsere Köche bringen Know-how und Leidenschaft auf Ihren Speiseplan. Ein besonderes Augenmerk legen wir auf frische und regionale Zutaten – und das schmeckt man auch! Ihre voll ausgestattete Küche bietet die Möglichkeit jeden Tag frisch zu kochen? Dann sind Sie hier richtig. Planen Sie einen Neu- oder Umbau? Wir arbeiten mit ausgewählten Küchenplanern zusammen und gestalten gerne mit Ihnen gemeinsam eine moderne und langlebige Küche.

### “Cook & Chill” oder “Cook & Freeze“

Auch dieses Verpflegungskonzept kann auf kleinstem Raum umgesetzt werden. Die Gerichte werden in einer Zentralküche produziert, nach strengen hygienischen Vorgaben gekühlt/tiefgekühlt und anschließend mittels Thermobehälter/Kühlwagen in Ihren Betrieb transportiert. Dort werden die Gerichte dann gekühlt/gefroren/ gelagert und erst unmittelbar vor dem Verzehr regeneriert/gegart. Hierzu sind Kühl-/Tiefkühlgeräte und Combidämpfer nötig. Kleine Küche für optimale Frische.

### Mischküche

Man könnte auch sagen: „cherry picking“ aus Frischküche und Cook & Freeze/ Chill. Wir kombinieren das Beste dieser Konzepte, setzen frische und tiefgekühlte Zutaten so ein, dass der Genuss und die Wirtschaftlichkeit ihre angemessene Anerkennung finden.

### Fernverpflegung (Warmanlieferung)

Dieses Verpflegungskonzept bietet Qualität gepaart mit Flexibilität und kann auch bei architektonisch ungünstigen Voraussetzungen umgesetzt werden. Alle Gerichte werden täglich frisch in einer Zentralküche produziert und anschließend mittels Thermobehälter (heiß) in Ihren Betrieb transportiert. Sie benötigen hierzu keine Großküche und können daher diese Räume für Ihre Aufgaben/Zwecke nutzen.





*Betriebsverpflegung*

---

rundum versorgt

## **Aktionstheke und Salatbar**

Gerne gestalten wir unser Angebot wirkungsvoll mit einer reichhaltigen Salatbar oder einer Aktionstheke. Hier bleibt gerade im Sommer kein Wunsch offen und Ihre Mitarbeiter haben noch mehr Auswahl. An der Aktionstheke überraschen wir Sie mit attraktiven Angeboten von „gut bürgerlich“ über „exotisch“ bis „leicht und fit“.

## **Zwischenverpflegung**

Wer sich eine kurze Auszeit für einen Pausen-Snack gönnt, arbeitet effektiver. Für den kleinen Hunger zwischendurch bietet unser reichhaltiges Sortiment täglich frische Lebensmittel. Dem Trend voraus setzen wir mit monatlichen Aktionen dem Einheitstrott ein Ende, Abwechslung pur.

## **Warenautomaten/Shops**

Mittels Kaffee-/Waren-/Getränkeautomaten und Shops bieten wir leicht zugängliche Angebotsvielfalt. Zeitsparend, auf kleinstem Raum und rund um die Uhr sind Ihre Mitarbeiter durch uns bestens versorgt.

## **Gästebewirtung**

Der Rahmen für kommunikative Geschäfte ist eine feine Tischkultur ohne Zeitverlust. Wir schaffen den entsprechenden kulinarischen Rahmen und bewirten Ihre Gäste ganz nach Ihren Wünschen. Unser Personal garantiert durch freundlichen und zuverlässigen Service einen harmonischen Ablauf. Zu unserem Service gehört das Vorbereiten und Eindecken ebenso wie die Auslieferung von Speisen und Getränken bis hin zur zügigen Abholung nach Abschluss der Veranstaltung.

## **Event-Partner**

Ob Messe, Produktpräsentation oder Betriebsfeier – bei uns sind Sie in besten Händen. Wir unterstützen Sie von der Idee über die Planung bis hin zur Durchführung Ihres Firmenevents. Überlassen Sie uns die Koordination der Veranstaltung und verlassen Sie sich auf einen reibungslosen Ablauf.

## **Gesellschaftliche Institutionen**

Gesunde Ernährung ist entscheidend für die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern und Jugendlichen. Mit den richtigen Programmen tragen Schulen und Kindertagesstätten dazu bei, Interesse für gutes Essen und Trinken zu wecken und langfristig zu fördern.



Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches Speisenangebot, bevorzugt aus regionaler Produktion. Unsere Kochteams bereiten alle Gerichte täglich frisch und sorgfältig zu, selbstverständlich ohne zusätzliche Geschmacksverstärker und überflüssiger Zusatzstoffe.

In Schulen und Kindertagesstätten arbeiten wir seit vielen Jahren engagiert und erfolgreich mit unseren Partnerunternehmen Apetito AG und Stollsteimer GmbH zusammen.



# KRUSCHINA

Betriebsverpflegung

**Zentrale:**

**KRUSCHINA Betriebsverpflegungen GmbH**

betriebsverpflegungen@kruschina.de

www.kruschina-gruppe.de

**Niederlassungen:**

**KRUSCHINA Betriebsverpflegungen GmbH**

Büchsenstraße 15 · 70173 Stuttgart · Telefon: 0711/162 48 41 · Telefax: 0711/162 48 45

**KRUSCHINA Betriebsverpflegungen GmbH**

Heilbronner Str. 51 · 74211 Leingarten · Telefon: 07131/913 19 11 · Telefax: 07131/913 19 99

**KRUSCHINA Betriebsverpflegungen GmbH**

Wilhelm-Liebknecht-Platz 3 · 04105 Leipzig · Telefon: 0341/215 59 06 · Telefax: 0341/215 59 05

**KRUSCHINA Betriebsverpflegungen GmbH**

c/o DOW Olefinverbund GmbH · Gebäude D25 · 06258 Schkopau · Telefon: 03461/49 42 71 · Telefax: 03461/49 39 37

Die KRUSCHINA Unternehmensgruppe: Stuttgart · Heilbronn · Leipzig