

## **Dorfner Catering sorgt bei MEILLERGHP für den guten Geschmack**

*Seit 1. Februar 2012 sorgt Dorfner Catering für das leibliche Wohl der MEILLERGHP-Mitarbeiter in Bamberg – Positives Feedback der Gäste nach dem ersten Monat*

Bamberg – Zum 1. Februar 2012 hat Dorfner Catering die Speiseversorgung im Betriebsrestaurant der MEILLERGHP GmbH in Bamberg übernommen. MEILLERGHP entwickelt individualisierte Lösungen für Direct Mailings und CRM-Dienstleistungen. Kompetenz, Service und Qualität sowie Kontinuität, Innovationskraft und Flexibilität werden dabei großgeschrieben. Natürlich setzt man auf Service-Partner, die sich ähnlichen Werten verschrieben haben – wie Dorfner Catering.

„Es war die richtige Entscheidung, die Speiseversorgung an Dorfner Catering zu vergeben“, so Franz-Josef Spieß, Prokurist der MEILLERGHP und Leiter des Einkaufs. „Das Essen schmeckt ausgezeichnet und die Küchen- und Service-Mitarbeiter sind sehr freundlich. Ich bin sofort zum Pasta-Fan geworden“, schmunzelt Spieß. „Aber nicht nur ich, sondern vor allem unsere Mitarbeiter sind begeistert. Das sieht man deutlich an den gestiegenen Besucherzahlen.“ Die Mitarbeiter sind sich einig, dass die Speisequalität dank Dorfner Catering viel besser geworden ist. In einer persönlichen Gästebefragung des Catering-Dienstleisters wurden vor allem die Qualität der Gerichte, die Frische der Zutaten („Wedges aus echten Kartoffeln statt Convenience-Produkten“, „frische Salate und abgestimmte Gewürze“), das ausgewogene Preis-Leistungs-Verhältnis und die Sauberkeit gelobt.

### *Der richtige Mix für alle Bedürfnisse*

Der Erfolg des Betriebsrestaurants kommt nicht von ungefähr, denn Betriebsküchenleiter Rainer Pruseit und seine Mitarbeiterinnen sind Profis. „Frische und Qualität der Speisen haben dabei für mich oberste Priorität. Die besondere Herausforderung ist, den richtigen Mix zu finden, um sowohl die Gäste aus dem Verwaltungsbereich als auch Gäste aus dem Bereich

der Produktion zufriedenzustellen“, so Prusseit. „Es war toll, wie offen wir hier in Bamberg von den Mitarbeitern aufgenommen wurden.“ Dass es den Gästen offensichtlich auch gut schmeckt, freut Rainer Prusseit natürlich. Jetzt bereitet er sich mit seinem Team auf das kommende Frühjahr vor, um seine Gäste mit saisonalen Gerichten und Aktionen zu verwöhnen.



Dorfner Catering-Betriebsküchenleiter Rainer Prusseit kümmert sich mit seinem Team um das leibliche Wohl der MEILLERGHP-Mitarbeiter.

Foto: Dorfner Catering

### Kurzprofil Dorfner Gruppe

Die Dorfner Gruppe zählt mit einem Gesamtumsatz von 203 Millionen Euro im Jahr 2011 zu den führenden Gebäudedienstleistern in Deutschland. Das Nürnberger Traditionsunternehmen beschäftigt etwa 9.500 Mitarbeiter in Krankenhäusern, Kliniken, Senioren- und Pflegeheimen sowie Verwaltungen und Unternehmen. Das Leistungsspektrum umfasst die drei Geschäftsfelder **Gebäudereinigung** mit den Spezialgebieten Reinraumreinigung und Zentrale Sterilgutversorgung, **Catering** für die Segmente Kliniken, Seniorenheime und Betriebsrestaurants sowie **Gebäudemanagement**, zu dem Wirtschafts-, Wartungs- und Instandhaltungs- sowie Sicherheitsdienste zählen. Das Leitmotiv „Dorfner Gruppe – Qualität für Mensch und Gebäude“ steht für eine konsequente Qualitätsorientierung, die durch zahlreiche unabhängige Zertifikate dokumentiert wird.

#### Weitere Informationen:

Dorfner menü Catering-Service +  
Organisations GmbH & Co. KG  
Meike Ertl  
Willstätterstraße 73  
D-90449 Nürnberg  
Telefon +49(0)911-6802-250  
Telefax +49(0)911-6802-255  
E-Mail [mertl@dorfner-gruppe.de](mailto:mertl@dorfner-gruppe.de)

#### Medienservice:

KONTEXT public relations GmbH  
Wiebke Dreckmann  
Kaiserstraße 168 – 170  
D-90763 Fürth  
Telefon +49(0)911-97478-0  
Telefax +49(0)911-97478-10  
E-Mail: [info@kontext.com](mailto:info@kontext.com)