

PRESSEINFORMATION

**Streetfoodmarket in
der Paracelsus-
Klinik Schöneck**

November 2015

**Dorfner Catering überrascht Patienten und Mitarbeiter in der
Paracelsus-Klinik Schöneck mit einem Markt der Köstlichkeiten**

Hochwertige Snacks für den schnellen, aber genussvoller Verzehr finden sich inzwischen an jeder Straßenecke. Streetfood ist angesagt – auch bei Dorfner Catering! Das Unternehmen bringt den Trend in Betriebsrestaurants und Kliniken.

Schöneck – Mit einem kleinen Genießermarkt in der Paracelsus-Klinik Schöneck folgt Dorfner Catering einem aktuellen Trend in der Lebensmittelbranche: Streetfoodmarkets gewinnen gleichermaßen wie die Food Trucks immer mehr an Beliebtheit. Zum Konzept gehören kleine Probierrößen, die Zubereitung der Gerichte vor den Augen der Gäste, insbesondere aber die Hochwertigkeit der Speisen. „Som Tam Thai“, also Papayasalat mit Hühnchenspieß, Reis und Erdnüssen – verschiedene Burger frisch vom Grill – zum Nachtisch individuell gemixte Smoothies oder Crème Caramel: Das überzeugte die Patienten und Mitarbeiter der Paracelsus-Klinik in Schöneck sofort. Die Rezepte der ausgesuchten Köstlichkeiten gab es für die Besucher des Marktes im handlichen Postkartenformat auch zum Mitnehmen.

Fortsetzung folgt ...

„Vor allem für den deftigen Rindfleischburger mit Barbecuesoße namens „Cow Boy“ bekamen wir Lob von allen Seiten“, freut sich Betriebsküchenleiter Thomas Kleiber. „Wir freuen uns über die tolle Resonanz und werden bestimmt das ein oder andere Streetfood-Gericht künftig auf dem Speiseplan anbieten“, verspricht er.



Das tatkräftige Küchen- und Organisationsteam hinter dem Streetfoodmarket in Schöneck (v. l.): René Woldert, Thomas Kleiber (Betriebsküchenleiter) und die „Dorfner Catering-Streetfoodchefs“ Frank Aurich, Michael Büttner, Tom Mader, Lars Hofmann und Oliver Möller.

Foto: Dorfner Catering



Köstliches zum Nachtisch: individuell nach den Wünschen der Gäste gemixte Smoothies und Crème Caramel.

Fotos: Dorfner Catering



Auch das „Som Tam Thai“ im Palmblatt ließen sich die Gäste gerne schmecken – Papayasalat mit Hühnchenspieß, Reis und Erdnüssen.

Foto: Dorfner Catering





Die Dorfner Gruppe zählt mit einem Gesamtumsatz von 227 Millionen Euro im Jahr 2014 zu den führenden Gebäudedienstleistern in Deutschland. Das Nürnberger Traditionsunternehmen beschäftigt mehr als 10.000 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 Dunkel
Willstätterstraße 73
D-90449 Nürnberg
Telefon +49(0)911-6802-250
Telefax +49(0)911-6802-255
E-Mail mdunkel@dorfner-gruppe.de

Medienservice:

KONTEXT public relations GmbH
Ina Niederlich
Melli-Beese-Straße 19
D-90768 Fürth
Telefon +49(0)911-97478-0
Telefax +49(0)911-97478-10
E-Mail: info@kontext.com