

A woman with dark hair pulled back, wearing a black long-sleeved shirt and a pearl earring, is smiling as she pours a dark liquid from a bottle into a white bowl. The setting is a bar or restaurant with a dark background and a warm, glowing light fixture above her. The bowl is on a white plate with a spoon and a napkin nearby.

# comidasensato™

Verpflegungskonzepte mit Stil

# sensato

Lebensraum im Alter  
Beratung und Führung



## mit Verantwortung und Herzblut

### Vernünftige Verpflegung

Im Alter lassen viele sinnliche Erfahrungen nach. Dann wird frisch zubereitetes, abwechslungsreiches und feines Essen als Erlebnis immer wichtiger – ganz abgesehen von der ernährungsphysiologischen Bedeutung. Das ist nichts Neues, doch zunehmend geraten die Verantwortlichen von Alterseinrichtungen in einen Zielkonflikt: Qualitativ hervorragendes Essen wird zu teuer.

Oft ist eine Vakanz in der Gastronomie, neue Hygieneanforderungen, eine anstehende Sanierung der Küche oder der Kostendruck ganz allgemein Anstoss, über das eigene Gastronomiekonzept mit all seinen Facetten nachzudenken und neue Wege zu gehen.

Denn gutes Essen muss nicht teuer sein, doch der Weg dorthin ist ungewohnt. Wir begleiten Sie und durchlaufen mit Ihnen den Prozess der Neugestaltung Ihrer Gastronomie, von Ihren Zielen bis zur Umsetzung und Erfolgskontrolle.

### Konzept

Das Ziel ist kostengünstiges, frisch zubereitetes Essen jederzeit und von höchster Qualität anbieten zu können. Mehrere Menus - auch Diätgerichte - zur Auswahl anbieten, und das auch für kleinere Betriebe. Sie können individuelle Portionen anrichten, mit wenig Personal-

aufwand und Infrastruktur schnell arbeiten. Das Prinzip: Die Verpackung wird zum Kochtopf. Die bestellten Menüs werden als Frischprodukte angeliefert und lagern in Ihren Kühlräumen. Auf kleinem Raum werden die marktfrischen Lebensmittel im Rohzustand in der Mikrowelle unter Dampfdruck gegart - direkt auf dem Teller als Menu zusammengestellt oder in grösseren Portionen im Behälter. Der Prozess ist sicher und dokumentiert und lässt sich in Ihr QMS integrieren. Ihrer Flexibilität sind kaum Grenzen gesetzt. Und die Kosten sind tief: Kleine Küche, wenig Personal, wenig Energie, à-la-minute-kochen. Präsentation, Geschmack, Nährwert und Auswahl sind perfekt und mindestens mit herkömmlichem Kochen vergleichbar. Es gibt nur eine Herausforderung: Die Neugestaltung Ihrer Gastronomie erfordert eine neue Sichtweise.

### Vorgehen

Es gibt nur die Lösung, die zu Ihnen und Ihrem Betrieb passt. Wir stellen Ihnen das Grundkonzept in einem unverbindlichen Gespräch vor. Sollten Sie eine Einführung ins Auge fassen, gilt es eine kurze Analyse Ihrer Gastronomie zu machen und die neuen Ziele festzulegen. Es folgen Rentabilitätsrechnungen und die Erarbeitung Ihres individuellen Gastronomiekonzeptes sowie dessen Umsetzungsplan. Dann begleiten wir die Realisierung. Mit Verantwortung und Herzblut.

Sensato AG  
Postfach 831  
CH-3000 Bern 31  
Tel. + 41 31 368 07 07  
Fax + 41 31 368 07 06  
info@sensato.ch  
www.sensato.ch

**sensato**  
Lebensraum im Alter  
Beratung und Führung