



Verpflegungs-
spezialist für
Krankenhäuser



Mahlzeitkonzepte mit Herz und Verstand



KRANKENHAUSEXPORTE



QUALITÄT UND
SICHERHEIT



PATIENTEN
ZUFRIEDENHEIT



WIRTSCHAFTLICHE
PROZESSE



GESAMTKONZEPTE



MASSGESCHNEIDERTE
LÖSUNGEN



NACHHALTIGKEIT



Verpflegungs-
spezialist für
Krankenhäuser

Über uns





**Verpflegungs-
spezialist für
Krankenhäuser**

Kurzvorstellung

- Gegründet 1971 als Tochter von Martinair Holland NV, seit 2019 gehört Marfo zu Fleury Michon S.A.
- Seit 50 Jahren produzieren wir in Lelystad (bei Amsterdam) Mahlzeiten und Mahlzeitkomponenten
- Pro Tag kochen ca. 400 Mitarbeiter etwa 140.000 Mahlzeiten
- Unsere Kunden sind Fluggesellschaften, Krankenhäuser und Altenheime, das Militär und andere Organisationen
- Seit 2014 beliefern wir auch Krankenhäuser in Deutschland
- Unsere Mahlzeiten sind tiefgekühlt und garantieren konstante und höchste Qualität





**Verpflegungs-
spezialist für
Krankenhäuser**

Massgeschneiderte Lösungen für Kliniken

- Marfo ist Marktführer bei niederländischen Krankenhäusern
- Wir wissen aus Erfahrung, daß jedes Krankenhaus einzigartig ist, und schaffen deswegen massgeschneiderte Lösungen
- Marfo ist Experte für Ernährungslösungen für verschiedenste Patientengruppen mit unterschiedlichen Anforderungen
- Wir leben gastronomische Partnerschaft mit einer gemeinsamen Vision





Verpflegungs-
spezialist für
Krankenhäuser

Wofür wir stehen





Verpflegungs-
spezialist für
Krankenhäuser

Kulinarische Kompetenz





Verpflegungs-
spezialist für
Krankenhäuser

Gutes Essen ist unsere Passion

- Im Entwicklungszentrum “Creadome” schlägt das Herz unseres kreativen Prozesses
- Unser Sterne-Chefkoch Pascal Jalhay inspiriert und beflügelt uns
- Wir entwickeln Menüs zusammen mit Top-Köchen aus dem In-und Ausland
- Wir kochen ausschließlich nach authentischen nationalen Rezepturen
- Wir kreieren mit Herz und Seele Spezialgerichte zu besonderen Anlässen (Festtage, Saison...)
- Wir entwickeln massgeschneiderte Lösungen für unsere Kunden





Verpflegungs-
spezialist für
Krankenhäuser

So lecker kann gesund sein

- Wir entwickeln deutsche Rezepturen in Zusammenarbeit mit unseren Kunden
- Unsere Mahlzeiten decken die marktspezifischen Kostformen nach den Richtlinien der DGE ab
- Wir bieten auch Sonderkostformen wie energiereiche, proteinreiche oder pürierte Mahlzeiten
- Zutaten, Nährwerte und Allergene weisen wir stets aktuell aus
- Unser deutsches Entwicklungsteam besteht aus einem deutschen Koch und einer Ernährungsberaterin, dem Projektmanagement, dem Verkauf und dem Marketing





Verpflegungs-
spezialist für
Krankenhäuser

Qualität und Sicherheit





Verpflegungs-
spezialist für
Krankenhäuser

Tiefkühlfrische – alles Gute bleibt erhalten

- Wir verwenden ausschließlich frische Zutaten allerbesten Qualität
- Wir kochen traditionell handwerklich in einer sehr großen Küche
- Unsere Mahlzeiten werden unmittelbar nach der Zubereitung auf -40°C "schockgefroren". So bleiben Geschmack, Inhaltsstoffe, Struktur und Farbe optimal erhalten.
- Unsere tiefgekühlten Mahlzeiten sind bis zu 18 Monate ohne Qualitätsverlust haltbar. So wird der Verderb an Lebensmitteln auf beinahe 0 reduziert, und Sie haben immer ausreichend Vorrat.





**Verpflegungs-
spezialist für
Krankenhäuser**

Bei uns sind Sie sicher

- **Wir hantieren höchste Standards bezüglich der Lebensmittelsicherheit**
 - Wir sind nach ISO 22000 zertifiziert
 - Wir arbeiten mit ausgewählten Lieferanten, die wir persönlich kennen und auditieren
 - Alle angelieferten Lebensmittel werden stichprobenartig kontrolliert
 - Wir hantieren im Produktionsprozeß strenge Hygiene-Regeln (HACCP)
- **Wir geben die fertigen Mahlzeiten erst zum Verkauf frei, wenn sie mikrobiologisch geprüft und von einem Test-Team verkostet wurden (positive Release-System)**





Verpflegungs-
spezialist für
Krankenhäuser

Nachhaltigkeit





Verpflegungs-
spezialist für
Krankenhäuser

“ Wir verpflichten uns,
umwelt- und
sozialverträglich zu
produzieren. Deswegen
waren wir schon früh
umweltzertifiziert nach ISO
14001”

Harold Oldenbeuving
Deputy Director Operations





**Verpflegungs-
spezialist für
Krankenhäuser**

- **Fleisch, Fisch und Eier beziehen wir von Lieferanten, die sich dem Tierschutz verpflichten und dies über Zertifikate nachweisen**
 - “Beter Leven” Tierschutzlabel
 - MSC-Zertifizierung für nachhaltig erzeugten Fisch
 - Eier von freilaufenden Hühnern
- **Wir produzieren Co2-neutral**
 - Wir verwenden ausschließlich “grünen” Strom, z.B. aus Windenergie
 - Wir nutzen unsere organischen Abfälle für unsere Biogasanlage
 - Wir arbeiten mit effizienten Wärmerückgewinnungsanlagen
- **Unsere Systeme minimieren Abfall**
 - Minimale Lebensmittelverschwendung durch Tiefkühlung
 - Umverpackung in Mehrwegkisten





Verpflegungs-
spezialist für
Krankenhäuser

Konzept- entwicklung





**Verpflegungs-
spezialist für
Krankenhäuser**

Gutes Essen ist Genuss von Anfang an

- Wir entwickeln gemeinsam mit Ihnen ein Gesamtkonzept.
- Von der Produktidee bis zum Patienten.
- Von der Zusammenstellung des Menüzyklus über die Logistik, die Kühl- und Aufbereitungstechnik und die Schulung des Personals bis hin zur Gestaltung der Speisekarte, der Platzsets oder Servietten.
- Wir begleiten Sie bei der Einführung
- Wir entwickeln gemeinsam mit Ihnen das Angebot stets weiter, um die Mitarbeiter und Patienten stets aufs Neue zu begeistern





**Verpflegungs-
spezialist für
Krankenhäuser**

Konzepte für jeden Bedarf

Mahlzeiten für verschiedene Patientengruppen

- Vollkost, leichte Vollkost, püriert
- Vegetarisch, vegan, halal
- Mahlzeiten vom Sternekoch für
Wahlleistungspatienten

In verschiedenen Darbietungsformen

- Tellergerichte (fix und fertig kommissioniert)
- Großgebilde (1/2 GN)

Für Angebot im Speisenplan oder „à la carte“ wie im
Restaurant

Einsatz in der zentralen Küche oder dezentral auf
Station

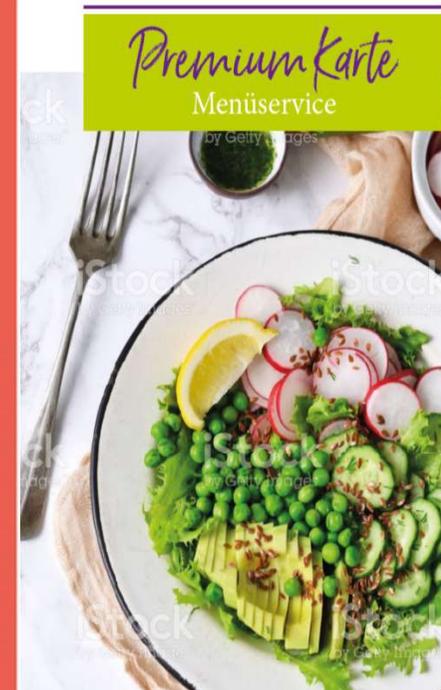




**Verpflegungs-
spezialist für
Krankenhäuser**

System „à la carte“ Essen wie im Restaurant

- Patienten wählen aus einer Speisekarte mit 20-25 Menüs, wie im Restaurant
- Da findet jeder, was ihm schmeckt
- Höchste Auswahl für den Patienten bei geringer Komplexität für die Küche
- Prozesssicherheit
- Geringes Lagerrisiko
- Minimierung von Abfall



Hauptgerichte

Rind

Nulla ornare nulla et egestas hendrerit ipsum dui vulputate dolor, et ornare orci erat eleifend pede. Fusce eros libero vestibulum non elementum eu suscipit eget leo. Donec consectetur trincidunt diam.

Rinderschmorbraten

mit Pfeffersauce und Rösti

13245100

Rinderroulade

mit Rotkohl, Salzkartoffeln

13245019

Geschmortes Rindfleisch

in Ingwersauce, Gemüse und Püree

13245087





**Verpflegungs-
spezialist für
Krankenhäuser**

„Room Service“ = Dezentrale Logistik

Die ultimative Form der Patientennähe:

Das Essen wird auf Stationsküchen regeneriert und
zeitnah dem Patienten serviert

- Flexibel
- Patientenfreundlich
- Keine zentrale Küche, Lagerhaltung etc mehr nötig
- Investitionsbedarf häufig geringer als beim
Küchenneubau/Komplettrenovierung

**Nachweislich positiver Einfluß auf den
Genesungsprozeß und steigende
Patientenzufriedenheit**

Trend



Einführung Marfo zum 1.12.2015

Beurteilung: 10 = sehr gut, 1 = sehr schlecht



Verpflegungs-
spezialist für
Krankenhäuser

Kundenindividuelle gastronomische Konzepte





**Verpflegungs-
spezialist für
Krankenhäuser**

Referenzen



Albertinen-Krankenhaus

albertinen⁺

Bürgerhospital
Frankfurt am Main



Vivantes
Leben in Berlin



Frankfurter
Rotkreuz-
Krankenhäuser





**Verpflegungs-
spezialist für
Krankenhäuser**

Dankeschön!



KRANKENHAUSEXPORTE



QUALITÄT UND
SICHERHEIT



PATIENTEN
ZUFRIEDENHEIT



WIRTSCHAFTLICHE
PROZESSE



GESAMTKONZEPTE



MASSGESCHNEIDERTE
LÖSUNGEN



NACHHALTIGKEIT