



Die wichtigsten Bereiche in der Verpflegung

- Betriebsgastronomie
- Verpflegung für Kindergärten, Schulen, Universitäten und öffentliche Institutionen
- Care-Catering für Krankenhäuser, Reha-Zentren und Pflegeheime
- Cafeterien, Besuchercafés und Shops
- Eventcatering
- Automatenbewirtschaftung

Dussmann Service – Maßgeschneiderte Dienstleistungen

Wir sind ein Unternehmen der weltweit tätigen Dussmann Group, einem der größten privaten Multidienstleister im Bereich Gebäudemanagement. Als langjährigste Unternehmenstochter ist Dussmann Service seit 1968 fest in Österreich verankert und beschäftigt rund 3.500 MitarbeiterInnen.

Ihr Ansprechpartner

Heinz Gruber
Fachbereichsleiter
Verpflegung
Tel. +43 5 7820-19000
E-Mail:
heinz.gruber@dussmann.at



P. Dussmann GmbH
Gruberstraße 2–4, 4020 Linz
Tel. +43 5 7820-19000
Fax +43 5 7820-19900
www.dussmann.at
Ein Unternehmen der Dussmann Group

Dussmann Verpflegung



Regionale Genüsse
Täglich frisch aus
unseren Küchen





Einige unserer Lieferanten

Rindfleisch

Marcher - Graz, Kröswang/Klaushof,
Zotter Fleisch - Buch-Sankt Magdalena

Schweinefleisch

Marcher - Graz, Kröswang/Klaushof

Kalbfleisch

Zotter Fleisch - Buch-Sankt Magdalena

Milch, Milchprodukte

je nach Region z. B. Kärnten - Kärntnermilch,
Wien - NÖM, Salzburg - Pinzgau und Salzburg Milch,
Oberösterreich - Gmundnermilch etc.

Eier aus Bodenhaltung

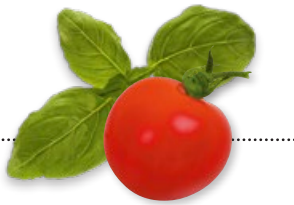
Kröswang, Transgourmet

Geflügel

Hubers Landhendel, Transgourmet

Teigwaren

Wolf, Finkensteiner, Amlacher



Denn das Gute liegt so nah

Qualitativ hochwertige Ernährung ist die Grundlage für Wohlbefinden, Leistungsfähigkeit und Gesundheit. Speisen aus nationalen und regionalen Zutaten tragen wesentlich zu dieser Qualität bei. Daher sind die Lebensmittel, die unsere Köche verwenden, keine Weltreisenden, sondern echte „Provinzler“. Obst und Gemüse können voll ausreifen und gelangen erntefrisch zu uns. Dadurch sind sie besonders reich an Vitalstoffen



und entfalten ihren vollen Geschmack. Der direkte Kontakt mit unseren Lieferanten schafft Vertrauen und Transparenz. Nicht zuletzt sind regionale Lebensmittel günstiger als importierte. Wir stärken die regionale Wirtschaft und tragen zum Schutz der Umwelt bei. Als Betreiber von Frischküchen in Betriebsrestaurants, Spitälern, Seniorenheimen und Rehakliniken verwöhnen wir österreichweit täglich rund 15.000 Gäste mit frischen Speisen.

Auf den Tisch kommt, was Ihnen schmeckt

Wir kochen täglich frisch, nach Speiseplänen, die wir individuell für Sie erstellen. Dabei folgen wir den Empfehlungen der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung: Regional, saisonal, vielfältig und gesund.

Gutbürgerlich bis exotisch, vom Braten bis zur Antipasti-Platte: wir bieten Ihnen eine breite Auswahl an Gerichten und kulinarische Ideen. Wie beispielsweise Kochen nach thematischen Schwerpunkten: „Ein Abend in der Toskana“. Auch besondere Anforderungen wie vegetarisch oder vegan sind für uns selbstverständlich.

Als erster Vertreter der Branche sind wir eine Partnerschaft mit der größten Kulinarik-Initiative des Landes eingegangen, der GENUSS REGION ÖSTERREICH. Seit 2011 sind wir von der Austria Bio Garantie GmbH bio-zertifiziert.

Unser Rind- und Schweinefleisch kommt nur von Tieren, die in Österreich geboren, aufgewachsen, geschlachtet und verarbeitet wurden. Und Fisch verwenden wir nur aus nachhaltiger Fischerei und Zucht mit den Gütesiegeln MSC, ASC oder GAP.

Geschmacksverstärker, Glutamat und Hefe-Extrakt kommen nicht in unsere Töpfe. Wir vermeiden Produkte mit Palmöl und verwenden nur Transfett-freie Lebensmittel und keine deklarationspflichtigen Süßstoffe.

