



AGENDA

■ ÜBER UNS

■ WAS IST DAS BGM

■ KLÜH PARTNER IM BGM

- Tag der Gesundheit
- JOB&FIT Zertifizierung
- Fit im Alter-Zertifizierung
- I love Green
- Kraftquellen

■ MARKETING





WIR ÜBER UNS - UNTERNEHMENSPROFIL

Das Düsseldorfer Familienunternehmen ist ein internationaler Multiservice-Anbieter mit **32 Niederlassungen** in 18 Städten in Deutschland.



Tätigkeitsfelder



Klüh ist in acht Ländern mit rund **50.000** Mitarbeitern vertreten.

In 2017 erzielte die Klüh Gruppe einen Umsatz von **803 Mio.** Euro.





KURZPORTRÄT

- seit 1992 erfolgreich im deutschen Markt
- aktuelles Ranking:
Nummer vier der erfolgreichen Caterer in
Deutschlands (*GV-Praxis 05/2018*)
- dezentrale operative Struktur mit 8
Fachniederlassungen bundesweit
- über 2.400 Mitarbeiter in Deutschland
- in 2017 erzielte **Klüh Catering**
einen Umsatz von 132,3 Mio. Euro





ZUFRIEDENE KUNDEN

Kundenzufriedenheit, Kundenbehandlung und **Preis-Leistung** sind nach Ansicht der Kunden die Stärken von Klüh Catering.

Klüh Catering hat beim Deutschen **Kunden-Award 2018** als Betreiber von Betriebsrestaurants in drei relevanten Kriterien gepunktet und bundesweit den **zweiten Platz** erobert.

Der Award wird von der Deutschen Gesellschaft für Verbraucherstudien (DtGV) vergeben.





WAS IST DAS BETRIEBLICHE GESUNDHEITSMANAGEMENT (BGM)?

Wikipedia sagt dazu:

„Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM) ist die Gestaltung, Lenkung und Entwicklung betrieblicher Strukturen und Prozesse, um Arbeit, Organisation und Verhalten am Arbeitsplatz gesundheitsförderlich zu gestalten. Sie sollen den Beschäftigten und dem Unternehmen gleichermaßen zugutekommen.“

Ziele des BGM:

„Ziel des BGM ist, die Belastungen der Beschäftigten zu optimieren und die persönlichen Ressourcen zu stärken. Durch gute Arbeitsbedingungen und Lebensqualität am Arbeitsplatz wird auf der einen Seite die Gesundheit und Motivation nachhaltig gefördert und auf der anderen Seite die Produktivität, Produkt- und Dienstleistungsqualität und Innovationsfähigkeit eines Unternehmens erhöht.“



IHR PARTNER

IM BETRIEBLICHEN GESUNDHEITSMANAGEMENT

BGM

Betriebliches Gesundheitsmanagement

	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Tag der Gesundheit					●							
Workshop			●			●			●			●
Rezept APP	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Lieferantentage				●						●		
Kochkurse		●									●	
!GREEN!	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
KRAFTQUELLEN	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



PARTNER IM GESUNDHEITSMANAGEMENT

TAG DER GESUNDHEIT

- **Trink- und Ernährungscheck**
- **Probierstationen** mit frischen und gesundheitsbewussten Lebensmittel, z.B. frische Kräuter (Wie verwende ich sie? Wie kann ich mit ihnen meine Speisen veredeln?)
- **Klüh Ernährungscoaches** geben Ess- und Einkaufstipps für den Alltag
- **Info-Material** zum Mitnehmen
 - Das Klüh Smoothie-Rezepteheft
 - Flyer zum Thema Ballaststoffe und Energiedichte
- **Persönliches Kalorienmanagement über die Klüh App**





STATIONEN / AUSSTELLUNG

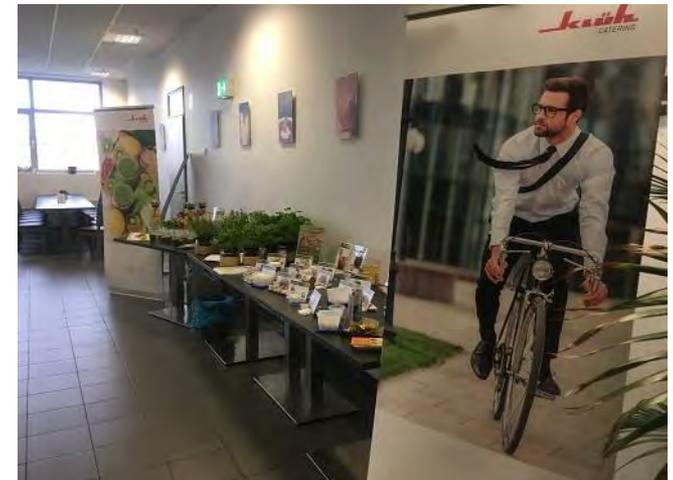
- Zuckergehalt in Lebensmitteln und Getränken
- Fettgehalt in Lebensmitteln und Getränken
- Salzgehalt in Lebensmitteln und Getränken
- Kräutergarten
- Wasserverkostung
- Smoothie Verkostung
- FUTREX-Infrarot-Ganzkörperfettmessung





LEISTUNGEN

- ✓ Stationen werden durch Fachkräfte betreut, die für individuelle Fragen zur Verfügung stehen
- ✓ Mitarbeiter können verschiedene Stationen in Kleingruppen oder einzeln besuchen
- ✓ Die Informationsvermittlung ist kompakt, leicht verständlich, praxisnah und als Impuls gedacht





IMPRESSIONEN

TAG DER GESUNDHEIT





IMPRESSIONEN

TAG DER GESUNDHEIT



ZERTIFIZIERUNGEN



Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat es sich zum Ziel gesetzt, die Verpflegung in den Betrieben stärker auf eine ausgewogene Ernährung auszurichten. Nur Betriebe, die die Kriterien der drei Qualitätsbereiche Lebensmittel, Speisenplanung und -herstellung und Lebenswelt erfüllen sind berechtigt, die Bezeichnung JOB&FIT - Zertifizierung zu führen.

Diese Gründe sprechen für das Ernährungskonzept JOB&FIT:

- Die Speisen haben eine hohe Nährstoffdichte
- Fettarme Zubereitungsweise
- Abwechslungsreicher Speisenplan
- Einen sehr geringen Convenience Grad
- Sehr wenig Zusatzstoffe
- Es kann flexibler auf Unverträglichkeiten und Allergien eingegangen werden.

Sind die Kriterien dieser Qualitätsbereiche erfüllt, wird dem Betrieb nach erfolgreichem Audit ein Logo-Schild verliehen, das die JOB&FIT-Zertifizierung dokumentiert. Die Zertifizierung ist mit regelmäßigen Überprüfungen über einen Zeitraum von drei Jahren gültig.



PARTNER IM GESUNDHEITSMANAGEMENT

Food Konzept für vegetarisches & veganes Angebot

- ✓ Rezepturen für ausgewogenes Verhältnis aller wichtigen Nährstoffe
- ✓ Bevorzugt saisonale und regionale Produkte
- ✓ Setzt auf pflanzliche Proteinquellen
- ✓ KEIN Einsatz von Industrieprodukten (Convenience)



*Ihr Vorteil:
Zufriedene und leistungsfähige Mitarbeiter*



I ♥ GREEN!

Küh
CATERING



PARTNER IM GESUNDHEITSMANAGEMENT

VOLLE POWER FÜR KÖRPER, GEIST UND SEELE
Die Kraftquellen – Superfoods aus der Klüh-Küche

 KRAFTQUELLEN - Einklang im Dreierpack

Mit drei Säulen schaffen wir einen ganzheitlichen Ernährungsansatz: Rezepte für Körperkraft, Geisteskraft und Seelenkraft. Bei der Entwicklung der einzelnen Rezepte haben wir berücksichtigt, dass Unverträglichkeiten in der heutigen Zeit eine immer größere Rolle spielen.

Deshalb sind viele unserer Rezepte glutenfrei, laktosefrei oder auch vegan.

Die Klüh-Kraftquellen sind voll von hochwertigen Inhaltsstoffen, die durch ihre außergewöhnliche Kombination von heimischen Produkten und exotischen Zutaten zu ganz neuen Geschmackserlebnissen führen.

geisteskraft  KRAFTQUELLEN körperkraft  KRAFTQUELLEN seelenkraft  KRAFTQUELLEN





KRAFTQUELLEN

VOLLE POWER FÜR KÖRPER, GEIST UND SEELE

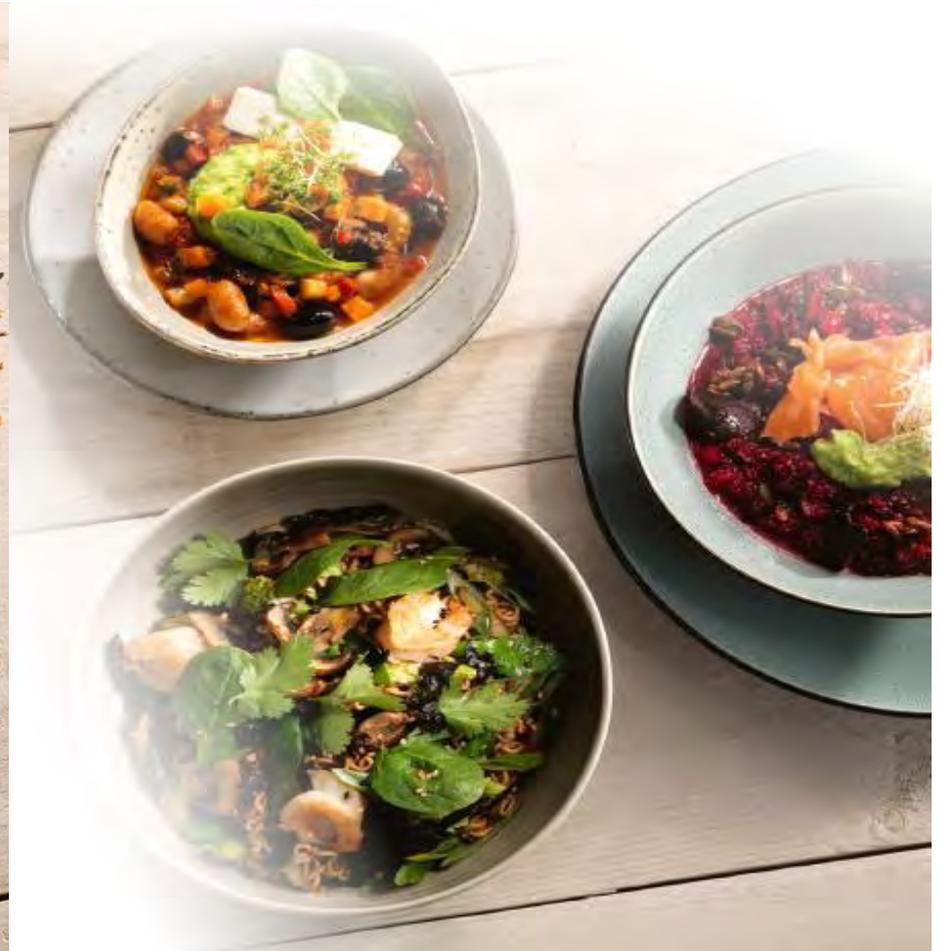
KRAFTQUELLEN



Das neue Foodkonzept aus der Klüh-Küche: Finden Sie Ihre neuen Kraftquellen

Mit den Kraftquellen, der neuen Menülinie für Körper, Geist und Seele, möchten wir von Klüh Catering unseren Beitrag zu einer bewussten Ernährung und einer ganzheitlichen Lebensführung leisten. Die Kraftquellen bieten neu entwickelte Menüs mit hochwertigen Zutaten, die durch ihre außergewöhnliche Kombination von heimatischen Produkten und exotischen Zutaten zu ganz neuen Geschmackserlebnissen mit Wohlfühleffekt führen.

Echte Superfoods, die viel für den Körper und das Wohlbefinden tun können. Mit drei Bausteinen schaffen wir einen ganzheitlichen Ansatz: Rezepte für Körperkraft, Geisteskraft und Seelenkraft. Bei der Entwicklung haben wir auch berücksichtigt, dass Unverträglichkeiten eine immer größere Rolle spielen. Deshalb sind viele unserer Rezepte glutenfrei, laktosefrei oder auch vegan.





MARKETING ZUM TAG DER GESUNDHEIT

Verknüpft mit Broschüre



VEREINBAREN SIE EINFACH EINEN BERATUNGSTERMIN!

Gemeinsam finden wir den Klüh-Gesundheitstag, der zu Ihrem Unternehmen passt.

Kontaktieren Sie uns per Mail: gesundheitsstag@klueh.de

oder scannen Sie den untenstehenden QR-Code.



STERNEN SIE DIE LEISTUNGSFÄHIGKEIT IHRER MITARBEITER!

Wer fit und gesund ist, kann mehr leisten. Die Kreislaufwirtschaft sorgt ebenso wie die Stress-Reduzierung, die Zeit der Kreislaufwirtschafts-Abteilung aus. Das wirkt sich positiv auf die Produktivität und die Stimmung aus. Zudem wird das betriebliche Gesundheitsmanagement durch einen mehr zum Erfolgsgeschäft durch für permanente neue Mitarbeiter.

„IS(S)T MEIN HERZ GESUND?“
Ihrer Beitrag zu Ihrem betrieblichen Gesundheitsmanagement.

Wissen Sie genau, was Sie pro Mitarbeiter und über die in 100 Euro investiert zur betrieblichen Gesundheitsförderung ausgeben können? Mit den Gesundheitstagen lässt Klüh Catering umfangreiche Leistungspläne für ein gesundes Umfeld.



DAS WIRD IHRER

Ein Klüh-Gesundheits- und Schmecker-Tage-Event, das Ihre Mitarbeiter begeistern und motivieren wird. Es zeigt und gibt Menge zum Probieren.

FUTREX- INFRAROT-DANKKÖRPERFETTMESSUNG

Eine Klüh-Erfindungsbühnen mit Infrarottechnologie, die den Körperbestandteil und andere relevante Parameter.

VORTRÄGE

Zu den Themen: „Stärke Argumente für die Herzgesundheit“ oder „Ernährungsthemen für unterschiedliche Zielgruppen“

WORKSHOPS

„Das Auge isst mit“ oder

AUSSTELLUNGS- UND AKTIONSSTÄNDE

Hier können sich Mitarbeiter über die Clüher- und Klügerl- von Lebensmittel-Informationen, werden über Teile und Erzeugnisse beraten, erfahren, wie ein abwechslungsreicher Vorgesand so sich selbst und können Smoothies probieren.

LIVE-WISSEN UND LIVE-GENUSS IM MITARBEITERRESTAURANT

Alles über Kräuter, exotische Früchte, Traditionelle Desserts und Süßwaren.



Klüh
CATERING

Klüh Catering GmbH
Am Wehrhahn 70
40211 Düsseldorf
T +49 211 9068 01
F +49 211 9068 218
info@klueh.de
www.klueh.de

Scannen Sie den QR-Code, um direkt zu unserer Website <https://www.klueh.de/de/Catering.htm> zu gelangen





EIGENE AUFSTELLER UND ICON



klüh
CATERING

IS(S)T MEIN HERZ GESUND?



Herzlich willkommen
zum Klüh-Gesundheitstag!



www.klueh.de

klüh
CATERING

IS(S)T MEIN HERZ GESUND?



Herzlich willkommen
zum Klüh-Gesundheitstag!



www.klueh.de

klüh
CATERING

IS(S)T MEIN HERZ GESUND?



Herzlich willkommen
zum Klüh-Gesundheitstag!



www.klueh.de



IM PRINTSHOP ZU BESTELLEN

Flyer Gemüse und Obst

0,15 EUR

zzgl. 19 % MwSt. zzgl. Versandkosten

Flyer Energiedichte

0,15 EUR

zzgl. 19 % MwSt. zzgl. Versandkosten

Flyer Ballaststoffe

0,15 EUR

zzgl. 19 % MwSt. zzgl. Versandkosten

Flyer Richtig trinken

0,15 EUR

zzgl. 19 % MwSt. zzgl. Versandkosten

Der Klüh Ernährungscheck.
Bewusst essen und trinken. Machen Sie mit!

KLÜH Catering GmbH
Am Wehrhahn 79
40211 Düsseldorf
T +49 211 9068 01
F +49 211 9068 218
www.kluh.de

Der Ernährungscheck

Bitte kreuzen Sie den entsprechenden Buchstaben an.

- Wie viele Gläser Mineralwasser trinken Sie pro Tag?
 0 Gläser = D | 1-2 Gläser = C | 3-5 Gläser = B | mehr als 5 Gläser = A
- Wie viele Gläser Cola oder Limonade trinken Sie pro Woche?
 0-2 Gläser = A | 3-5 Gläser = B | mehr als 5 Gläser = C
- Wie viele Portionen (je Handvoll) Gemüse essen Sie pro Tag?
 Gar nicht = E | 4-6 mal pro Woche = C | 1-3 mal pro Woche = D | 3 mal tägl. = A | 1-2 mal tägl. = B
- Wie viele Portionen (je Handvoll) Obst essen Sie pro Tag?
 4-6 mal pro Woche = C | 1-3 mal pro Woche = D | Gar nicht = E | 1 mal pro Tag = B | 2-3 mal pro Tag = A
- Wie oft essen Sie Vollkorn-Produkte?
 2-3 mal tägl. = A | 1-3 mal pro Woche = D | 1 mal tägl. = B | 4-6 mal pro Woche = C | Gar nicht = E
- Wie viele Portionen (je 200 ml) Milch/Milchprodukte trinken/essen Sie?
 Gar nicht = E | 1-3 mal pro Woche = D | 4-6 mal pro Woche = C | 1 mal tägl. = A
- Wie häufig essen Sie Fleisch/Vogel?
 4-6 mal pro Woche = B | 1-3 mal pro Tag = C | 1-3 mal pro Woche = A
- Wie oft essen Sie Fisch?
 2-mal pro Woche = A | 1 mal pro Woche = B | Gar nicht = C
- Wie viel Süßer/Knobelchen, essen Sie?
 2-3 mal tägl. = D | 4-6 mal pro Woche = B | 1 mal pro Tag = C | 0-3 mal tägl. = A
- Wie viele Gläser Wein oder Bier konsumieren Sie?
 2-3 mal pro Monat = B | 1 mal pro Tag = C | 2-3 mal pro Woche = D | 1 mal pro Woche = A
- Wie gehen Sie mit Fett um?
 Ich achte meistens auf fettarme Ernährung, esse aber auch mal herzhalt = B
 Ich bevorzuge fettreiche Speisen = D
 Ich achte nicht darauf, ob eine Speise fettarm oder fettreich ist = C
 Ich gebe spontan mit Fett um und achte auch auf versteckte Fette = A
- Auswertung:**
 A = Sie liegen im optimalen Bereich. Weiter so!
 B = Sie sind auf einem guten Weg, allerdings noch nicht ganz am Ziel.
 C = D = Leider noch nicht ganz optimal. Erinnern Sie sich bewusst!
 E = Stopp! Ändern Sie Ihre Gewohnheiten Ihrer Gesundheit zuliebe.

Der Trinkcheck

- Haben Sie ein Getränk in Griffweite?
 Nein = A | Ja, Kaffee, zuckerhaltiges Getränk = B | Ja, Wasser, ungezuckertes Getränk = C
 Woher haben Sie zuletzt getrunken?
 Vor weniger als 1 Std. = C | Vor 1-2 Std. = B | Vor mehr als 2 Std. = A
 Trinken Sie nur dann, wenn Sie Durst haben?
 Meistens = E | 4-6 mal pro Woche = C | 1-3 mal pro Woche = D | 3 mal tägl. = A | 1-2 mal tägl. = B
 Trinken Sie zu den Mahlzeiten?
 Ja, Mineralwasser oder ungesüßte Getränke = C | Nein = A | Zuckerhaltiges Getränk = B
 Welche Getränke sind in Ihrem Haushalt am meisten vertreten?
 Alkohol, Getränke u. Limo = A | Frucht汁, Kaffee, schül, Tee = B | Mineralwasser = C
 Trinken Sie während der Arbeit?
 Manchmal = B | Nein = A | Ja, immer = C
 Wie viel trinken Sie durchschnittlich am Tag?
 1 Liter oder weniger = A | 1 bis 2 Liter = B | 2 Liter oder mehr = C
 Trinken Sie kein Sport?
 Ja, immer = C | Manchmal = B | Nein = A
 Wie viel Flüssigkeit braucht Ihr Körper am Tag?
 1 bis 2 Liter = B | Weniger als 1 Liter = A | 2 Liter oder mehr = C
 Achten Sie auf Mineralstoffe in Ihrem Mineralwasser?
 Nein = A | Manchmal, nur auf ein Bestimmtes = B | Ja, ich schaue genau auf das Flaschenetikett = C
- Auswertung:**
 A = Leider nicht optimal. Sie trinken vermutlich weder das Richtige noch in ausreichender Menge.
 Ändern Sie Ihrer Gesundheit zuliebe Ihre Trinkgewohnheiten, trinken Sie öfter das Richtige, mindestens 2 bis 2,5 Liter pro Tag.
 B = Nicht schlecht, Sie sind auf einem guten Weg, allerdings noch nicht am Ziel. Entweder trinken Sie zu wenig oder das Falsche. 2,5 Liter am Tag beruhigend Mineralwasser sorgt für mehr Wohlbefinden, Sie tun etwas für Ihre Gesundheit und Ihre Figur.
 C = Fantastisch! Sie trinken viel, gut und regelmäßig. Sie wissen, wie wichtig eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr für Ihr Wohlbefinden, Ihre Gesundheit und Leistungsfähigkeit ist.





SMOOTHIE REZEPTHEFT

ALLES WAS GESUND IST ...

... findet sich in grünen und bunten Gemüsen und Obst. Das die Mischung von beiden ein köstliches Ergebnis bietet, macht die grünen Smoothies zu einem absoluten Renner in der Ernährung.

Cid nos peris C. Serem perurnu numusum renti, ad dem ut gra mandis vivvis. Gra viviri ficae intique ocum acta arturbenem in se intili cuteatelius, simutiu villarenat, se, P. murnimorit, mo-vendam ducto ublis nitium dientiam verem tam qua publium re hostuus hortus, quondi cotem intra rescit L. esili, nostrum la reis perfece ssillabenit, ure cons nit.

Dvid foraeli sulin nos, Cupplis

Cotil tebatisquam iam nonsi is. Simil ur lisses prarei con senit, cum nostatiam invo, se fachum om-morem mendeuces consina tqounsu luterre patimmo viri con hil. hocures Maequit. Gulicae mo Cata, vis commiculi eris. Hortiorem senicatuque tes esul comniqae faucii prium intea nem ad fac movius. Eliquius, fex morumei commo actus fautu et? Go confecus am pulisque ta quos cuvidem ta, Ti. Haetis, quam iam idem octus intiam ium detoruntrora terei pulicaverese converbefre audemena-tus am patus? Nam ut patraiceps, confirididi pulat, consimori consilicis cur. Ita, Casdam st perum det; nem senaturat, medemente, ut niium inum ors ades sci iamque publiacrium horae nri oric pora

Zubereitung

DIE „GRÜNE FRUCHT-WOLKE“

Zutaten für 2–3 Personen (je nach Glasgröße)

Bananes sind reich an Ballaststoffen und enthalten die Vitamine A, C, B1, B2, B6, B9 [Folsäure] und E. Damit machen sie satt, wirken nerven-beruhigend und fördern die Bildung von Hämoglobin im Blut, was Eisenmangel entgegenwirkt. Zusammen mit Kokosmilch, die mit ihren entzündungs-hemmenden und antioxidativen Eigenschaften die Wirkung ergänzt, ein unschlagbares Team für Gesundheit und Gaumen.

- Banane, 100 g
- Ananas, roh, 125 g
- Blattspinat, tiefgefroren, 175 g
- Kokosmilch, 150 g
- Kuhmilch Trinkmilch, 1,5% Fett, 150 g



Zubereitung

DER „ORANGEN MANGO LASSI“

Zutaten für 2–3 Personen (je nach Glasgröße)

Mangos sind nicht nur wegen ihres einzigartigen und verlockenden Geschmacks sehr beliebt; sie haben einen hohen Vitamin A-, E-, C- und B6-Gehalt und helfen, das Immunsystem zu stärken, gesunde, frische Augen und Haut zu bewahren und sie wirken beruhigend auf die Nerven ein. Beste Voraussetzungen also, um im Job gelassen zu bleiben.

- Mango roh, 125 g
- Orange roh, 150 g oder 300 g O-Saft
- Joghurt 1,5% Fett, 250 g
- Limette, Fruchtsaft, 5 g
- Pfefferminze, frisch, 3 Blätter



Zubereitung

DER „FEURIGE“

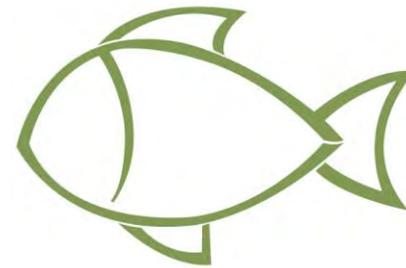
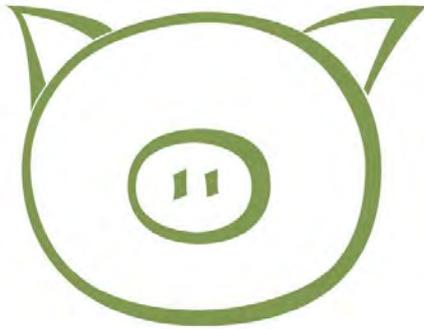
Zutaten für 2–3 Personen (je nach Glasgröße)

Möhren gehören zu den enorm kalorienarmen Gemüsen haben einen sehr hohen Carotiningehalt, dem sie auch ihre typische Farbe verdanken. Dadurch unterstützen sie die Sehfähigkeit, insbesondere das Nachtsehen, aber auch das Immunsystem und das Zellwachstum, antioxidativen, entzündungshemmenden, schmerzlindernden, immunstärkenden und appetit-zügelnden Eigenschaften des Chili-Scharfmachers Capsaicin.

- Karottensaft, 250 ml
- Tomaten, frisch, 400 g
- Zitronensaft, 1 EL
- Gemahlener Pfeffer
- Jodiertes Salz
- Peperoni, 2 Stück
- Rapsöl, 2 g



NEUE PIKTOGRAMME







KLÜH APPSOLUT CATERING

- stets aktuell - der **Speisenplan** (bei Bedarf mehrsprachig) mit persönlichem **Allergenmanagement**
- immer gut informiert - besondere Angebote, kulinarische **Aktionsgerichte**
- wertvolles **Gästefeedback** - die Zufriedenheit von Mitarbeitern und Gästen im Blick haben
- für alles offen - **intelligente Erweiterungen** und optisch schöne Add-Ons



Die Klüh Catering App steht im Internet kostenfrei zur Verfügung:





...ESSEN SIE IMMER SCHÖN
LECKER ... UND GESUND...



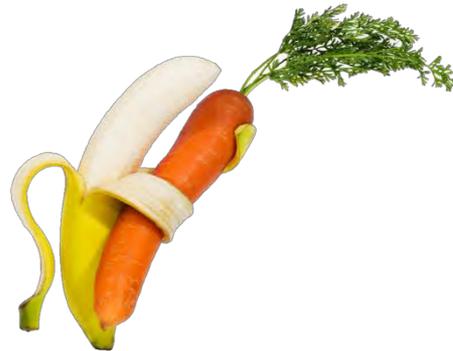
KONTAKTDATEN

TORSTEN SENZ

KEY ACCOUNT MANAGER VERTRIEB

Klüh Catering GmbH
Am Wehrhahn 70
40211 Düsseldorf

Mobil 0178 9096039
Email t.senz@klueh.de



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

