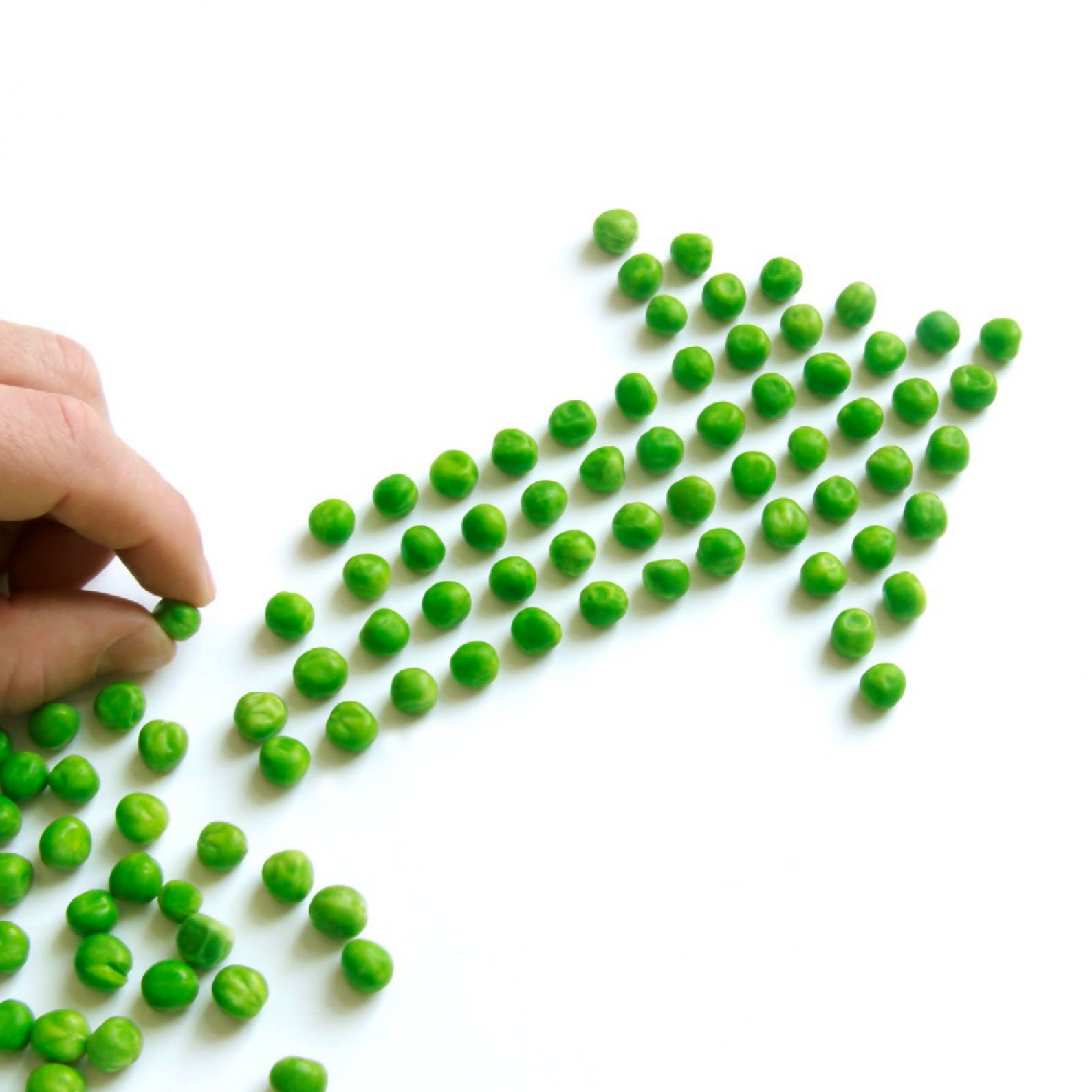


GESUNDE KÜCHE – GESUNDE BUDGETS – SEIT 25 JAHREN



DAS ERFOLGSREZEPT?
WIR ZEIGEN IHNEN IHRE ZUTATEN.

Bei Ihnen schlummern Potentiale. Meistens völlig unsichtbar und daher schwer zu sagen, wie groß oder klein diese sind. Aber nicht für uns, denn wir von RGP haben uns auf das Entdecken und Erwecken von Chancen im Verpflegungsmanagement spezialisiert. Mit über 40-jähriger Berufserfahrung sowie über 43 Millionen Essensportionen und jeder Menge Herzblut bringen wir die Möglichkeiten auf Trab und steigern mit Ihnen Ihren Erfolg.

LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN.

„Sag, wie ist das Essen bei Dir? So gut wie zu Hause oder gar in Deinem Lieblingsrestaurant?“, fragen Freunde und Familie ihre Angehörigen. Mit unserer Hilfe zaubert Ihre Gemeinschaftsküche Produkte auf den Tisch, nach denen sich Ihre Gäste sehnen und Sie fragen, was es morgen Schönes gibt.

Gut ist, dass sich darüber auch Ihre Kostenseite freuen wird, denn wir schaffen es, dass Qualität nicht mehr kostet. Oft sogar im Gegenteil, da effizientere Abläufe und Organisationen zusätzlich sparen.





MIT VIELFALT UND FEINGEFÜHL DOSIEREN WIR AN DEN RICHTIGEN STELLEN.



WIR STEHEN FÜR PRAXISWISSEN, PROFESSIONALITÄT UND PRODUKTIVITÄT

Wir können Ihnen viel erzählen – von uns und unseren Erfahrungen. Beginnen wir ausnahmsweise bei uns: Nach vielen wertvollen Jahren in den Führungsebenen der Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung konzentriert sich Ingo Gorski als Unternehmer seit 1998 ganz auf den Gesundheitsmarkt. Das interdisziplinäre Leitungsteam der RGP vereint ein Expertenpool voller Knowhow, Erfahrung und Einfühlungsvermögen.

GUTES ESSEN, GUTE ZAHLEN. ERFOLG MACHT ATTRAKTIV UND ANZIEHEND. DIE RECHNUNG STIMMT.

Unsere Ziele, Qualitätssteigerung und Kostensenkung werden durch unser 17-köpfiges Team, bestehend aus BL/KL, Coachs und Projektleitern, in der Praxis vor Ort mit Ihnen gemeinsam umgesetzt. Unser Angebot ist umfassend: objektive Analyse und Beratung, praxisorientiertes Mitarbeitercoaching, eigenverantwortliches Verpflegungsmanagement und ergebnisorientierte Einkaufsoptimierung. Der Ablauf ist detailliert: Analyse der Organisationsstruktur, der Ablaufprozesse, der Ergebnisqualität und der Betriebswirtschaft. Das Resultat sind Gutachten und Empfehlungen zu den Themen Angebot, Ergebnis, Hygiene, Organisation und Administration. Die Wirkung beginnt sofort – immer umsetzungsfähig und vor allem nachhaltig.





SINNE SCHÄRFEN, SCHÄTZE HEBEN, SPASS HABEN,
ERFOLGE FEIERN. DAUERHAFT UND GESUND.



WIR ENTWICKELN REZEPTE, DIE IHNEN PRAKTISCHE IDEEN UND HILFESTELLUNGEN FÜR DAS TÄGLICHE KOCHEN LIEFERN – INDIVIDUELL AUF SIE ZUGESCHNITTEN.

Profitieren Sie von unserer Erfahrung aus über 595 bundesweit durchgeführten Projekten in Gesundheitseinrichtungen von klein bis ganz groß. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf. Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat, innovativen Lösungen, höchstem Engagement und der RGP Erfolgsgarantie zur Seite.

UNSERE FRISCHKÜCHE – REGIONAL, LECKER UND GESUND.

Liebe geht durch den Magen und unsere Frischküche werden Sie lieben. Leckere, gesunde und saisonale Produkte aus Ihrer Region sind die Zutaten für unser Frischekonzept. Ein Konzept, das wir individuell für Sie entwickeln und auf Ihre Einrichtung zuschneiden. Wir liefern Ihnen praktische Ideen und Hilfestellungen für das tägliche Kochen und garantieren vollständige Umsetzbarkeit. Das Ergebnis: Gesundes Essen mit gesunden Ballaststoffen und gesunden Vitaminen zur Stärkung des Immunsystems, schnelleren Genesung und Steigerung des Wohlbefindens – Ihrer Patienten und Bewohner. Dies wird auch Ihr Controlling merken.





GESUNDE LEBENSWEISE. GENUSSVOLL ESSEN.
LANGE LEBEN. VOLLER ENERGIE UND LEBENSLUST.



WAS UNS GESUND MACHEN SOLL, DARF UNS NICHT KRANK MACHEN.

Sollen Behandlungen und Therapien wirksam den Organismus stärken, ist eine frische, ausgewogene und vitaminreiche Ernährung Voraussetzung. Es sind vor allem die sekundären Pflanzenstoffe, die nachweislich vor bestimmten Krankheiten schützen und Obst und Gemüse für den Menschen so wertvoll machen. Pflanzenfarbstoffe wie Flavonoide senken beispielsweise das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen. RGP hat es sich zur Aufgabe gemacht, Ihnen, Ihren Patienten und Bewohnern Menüs zu ermöglichen, die sich rundum positiv auswirken. Wir zeigen Ihnen gern, wie.

GESCHMACK. KULTUR. GESUNDHEIT.

RGP
Verpflegungsmanagement GmbH & Co. KG
für das Gesundheitswesen
vertreten durch die
RGP Verwaltungsgesellschaft mbH

Pariser Platz 6a
10117 Berlin

Fon: 030 3001493449

info@rgp-gmbh.de
www.rgp-gmbh.de