

## KONTAKT UND INFORMATION

DIAKO Service Nordfriesland GmbH  
Gammeltoft 8-15, 25821 Breklum  
Telefon: 04671 408 -7000  
eMail: service.nf@diako.de

[www.diako-nf.de/unsere-angebote/](http://www.diako-nf.de/unsere-angebote/)

## ANGEBOTE

- Versorgung der Patienten mit allen Mahlzeiten
- Sonderkostformen nach Bedarf
- Beratung durch unsere Diätassistentin
- Kinder- und Schulverpflegung
- Seniorenverpflegung
- Party-Service und mehr

## TEAM

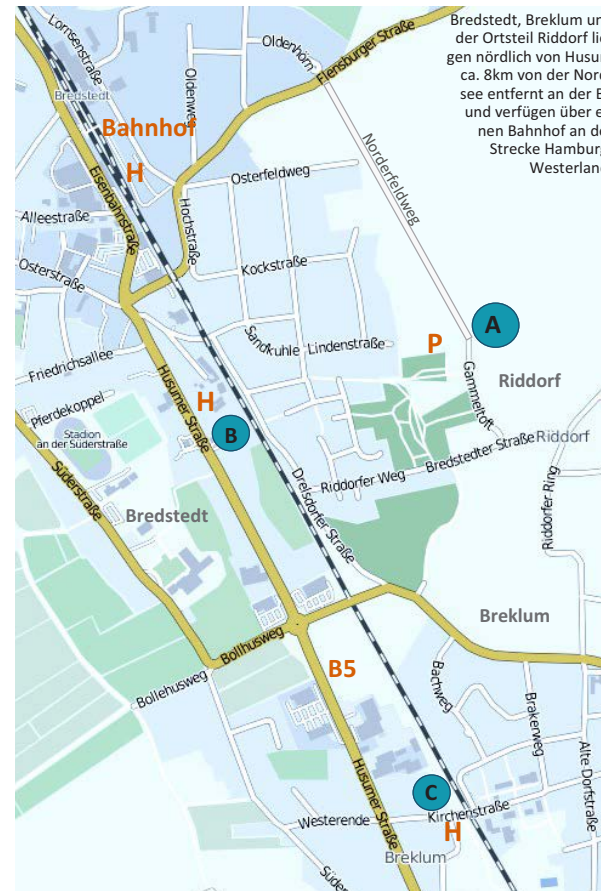
Unser Team besteht aus ausgebildeten Köchinnen und Köchen, sowie einer Diätassistentin. Zusatzqualifikationen bestehen in den Bereichen Vollwertküche und diätetisch geschulter Fachkräfte. Unsere Küchenhilfen, Auszubildenden, Fahrer und Hilfskräfte ergänzen das Team.

## WIR BERATEN SIE GERN

Wenn Sie sich für eines unserer Angebote interessieren, Fragen haben, Genaueres wissen möchten ...

Kontaktieren Sie uns! Wir beraten Sie gern.

## ANFAHRT



## DIAKO NORDFRIESLAND gGmbH

### A. DIAKO Service Norfriesland GmbH

Gammeltoft 8-15  
25821 Breklum

**B und C:** Weitere Standorte der DIAKO Nordfriesland.

[www.diako-nf.de](http://www.diako-nf.de)

Stand des Flyers: 6.2016



# DIAKO SERVICE

## NORDFRIESLAND GMBH

**BESTENS VERPFLEGT IN SOZIALEN  
EINRICHTUNGEN UND BETRIEBEN**



# „BESTENS VERPFLEGT!“



## WER WIR SIND

Zur DIAKO Service Nordfriesland GmbH gehört neben dem Bereich „Hauswirtschaftliche Dienstleistungen“ die Zentralküche mit Schwerpunkt Gemeinschaftsverpflegung für Krankenhaus und Rehabilitation sowie für soziale Einrichtungen und Betriebe, bspw. für Schulen, Kindergärten und Seniorenheime der Region. Auch Besucher können, gegen Entgelt, am Essen teilnehmen.

Breklum ist der Standort der Zentralküche mit angegliedertem Speisesaal, Cafeteria und Kiosk. Etwa 850 Mittagessen stellt das Küchenteam dort Tag für Tag für Mitarbeitende, Patienten sowie externe Abnehmer her. Hinzu kommen Frühstück und Abendessen für ca. 220 Patienten im Buffetsystem.

## SONDERKOSTFORMEN

Auf die Bedürfnisse eines jeden Kunden wird mit großer Sorgfalt eingegangen. So können viele Sonderkostformen wie z.B. laktosefrei, fruktosefrei, glutenfrei, milchfrei, vegan und Ähnliches zubereitet werden. Menschen mit Nahrungsmittelallergien erhalten selbstverständlich eine allergenfreie Ernährung. Auch Eliminationsdiäten oder Reduktionskost stellen für das geschulte Küchenteam kein Problem dar.

## ERNÄHRUNGSBERATUNG

Auf Anfrage können die verpflegten Einrichtungen die Einzel- oder Gruppenberatung zu vielen Ernährungsthemen durch unsere Diätassistentin in Anspruch nehmen. Die Kosten hierfür werden nach Aufwand berechnet. Bitte sprechen Sie uns an!

## GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Die Gemeinschaftsverpflegung sozialer Einrichtungen und Betriebe, vor allem für Schulen, Kindergärten und Seniorenheime der Region sind der Schwerpunkt unserer Außerhausversorgung. Neben Frische, Geschmack und Aussehen steht für uns auch die Ausgewogenheit des Essens und der Erhalt der Nährstoffe im Vordergrund unserer Arbeit. Auch regionale Rezepte sind Teil unserer Speisepläne.

## PARTY-SERVICE

Das Küchenteam der DIAKO Service Nordfriesland betreut zusätzlich Veranstaltungen aller Art, ob mit kleinen Snacks, Schnittchen oder vollwertigem Buffet, anspruchsvoll serviert, dies ist für die Zentralküche kein Problem. Zur Freude am Essen gehört auch die Präsentation, die vom Küchenteam liebevoll gestaltet wird; bspw.

- Fingerfood, Snacks und frische Salate
- Buffet nach Belieben, auch vegetarische und vegane Gerichte
- Saftige Braten aller Art
- Süßspeisen in großer Vielfalt, mögen Sie bspw. weiße Mousse, Ananas-Carpaccio mit Pfefferminzpesto oder kleine Schokotörtchen?

Wir entwickeln uns ständig weiter, daher beraten wir Sie gern persönlich über unsere aktuellen Favoriten für Veranstaltungen jeder Art.

## PRIVATPERSONEN

Privatpersonen können das tägliche Mittagessen zum Außer-Haus-Verzehr bei uns bestellen und in der Essensausgabe der Zentralküche in Breklum, OT Riddorf abholen. Die aktuellen Preise erfahren Sie vor Ort oder unter „Kontakt“ (umseitig). Die Speisepläne können dort mitgenommen werden oder Sie nehmen an unserem eMail-Verteiler für die Speisepläne teil.

## WIR BILDEN AUS

Auszubildende lernen bei uns die Berufe zur Köchin / zum Koch. Unsere qualifizierten Ausbilder/innen legen Wert auf eine fundierte und vielseitige Ausbildung. Die vielen Möglichkeiten, die die Zentralküche eines Gesundheitsdienstleisters bietet, sind dabei besonders hervorzuheben.

Wir sind ein Unternehmen der DIAKO Nordfriesland gGmbH.

Weitere Informationen über das Angebot der DIAKO Nordfriesland finden Sie im Internet:

[www.diako-nf.de](http://www.diako-nf.de)

**Impressum:** Fotos von Fotolia.com ©: LElik83, Christian Schwier. Sonstige Fotos: Anke Bauer © DIAKO Nordfriesland, Satz: Mussack Unternehmung GmbH, Niebüll, Gestaltungsvorlage ©: Boy - Strategie und Kommunikation GmbH (Kiel).