

## SENSANO

**Internet-Einkauf voll im Trend**

Auch im vergangenen Jahr haben sich wieder zahlreiche große Träger von Alten- und Pflegeeinrichtungen dafür entschieden, ihre Einkaufsprozesse mit Hilfe der Sensano-Einkaufslösung zu verbessern. Das Ziel: die Transparenz der Einkaufsaktivitäten zu erhöhen und Einsparungen im zweistelligen Bereich zu realisieren. Ob Lebensmittel, Pflegeprodukte, Großküchen- oder Hauswirtschaftsbedarf sowie branchenspezifische Dienstleistungen bundesweit kaufen inzwischen über 300 Einrichtungen bei 90 Lieferanten online über Sensano ein. Dies entspricht einer Steigerung bei der Anzahl der Einrichtungen um 50 Prozent. Die Anzahl der Lieferanten hat sich 2003 verdoppelt. Entsprechend wuchs auch der Transaktionsumsatz im vergangenen Jahr um 87 Prozent. Ganz vorne bei den Umsatzsteigerungen und auch beim Interesse der Messebesucher liegt dabei der Lebensmitteleinkauf der Küchen der Einrichtungen. Küchenleiter und Träger haben insbesondere das Einsparpotenzial beim Einkauf erkannt. Denn auch das Segment Lizenzgeschäft machte einen deutlichen Sprung. Hierbei nutzen größere Träger und Gruppen von Einrichtungen das Sensano-System als geschlossenes, internes Einkaufssystem im Rahmen einer Lizenzlösung. Weitere Infos unter Fon: 08161/ 1407-24, Fax: -25.

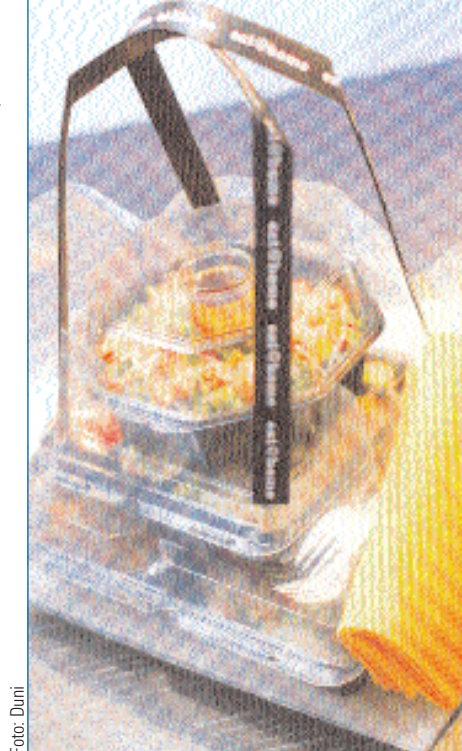


Foto: Duni

**DUNI: Lösungen für unterwegs**

Die Gelegenheit, wann und wo Menschen essen, ändert sich permanent. Das wissen auch die Verantwortlichen von Duni, Bramsche. Trends wie 'Food-to-go', 'Home-Meal-Replacement' haben längst auch die Gemeinschaftsverpflegung erreicht. Sie verlangen immer mehr Flexibilität – Speisen und deren Anbieter müssen dort zur Stelle sein, wo Konsumenten Hunger verspüren. Aus diesem Grund hat DuniFoodSolutions Food-Verpackungen entwickelt, die flexibel im Einsatz, leicht zu händeln, sicher zu transportieren und optisch ansprechend sind. Damit der Genuss nicht mit Verdruss endet, können die Speisen so hygienisch sicher aus der Schale verzehrt werden. Weitere Infos unter Fon: 05461/82-385, Fax: -169, E-Mail: [dunifoodsolutions.de](mailto:dunifoodsolutions.de), Internet: [www.duni.com](http://www.duni.com)

## ALSCO

**Imagefaktor Waschraum**

Neue Untersuchungen zum Zustand der Waschraumhygiene in Deutschlands Gastronomie bringen es ans Tageslicht: In punkto Sauberkeit und Hygiene herrscht in der Mehrzahl aller Einrichtungen Nachholbedarf. Wie wichtig gepflegte Wasch- und Toilettenräume für die Gäste sind, zeigt sich anhand einer aktuellen Umfrage der GfK, Nürnberg. Demnach ziehen mehr als 92 Prozent aller Restaurantgäste einen direkten Rückschluss vom Zustand der Toiletten auf den jeweiligen Betreiber. Fast 59 Prozent gaben an, einen sauberen und gepflegten Waschraum als Indiz für einen hygienischen Gesamtbetrieb zu sehen. Für AlSCO, Köln, spielt vor allem die Benutzerfreundlichkeit eine grundlegende Rolle: „Für uns ist es wichtig, einen gleich bleibenden hohen Kundenservice zu ermöglichen und dabei den Aufwand für den Betreiber so gering wie möglich zu halten“, so Geschäftsführer Horst Nobis. Das Produktsortiment von AlSCO ist entsprechend dieser Maxime aufgestellt. Vom Stoffhandtuchautomaten, über Seifen- und Toilettenpapierspender bis hin zum Duftspender umfasst das Angebot alles für Sauberkeit und

Frische in Sanitärräumen. Und dank des Leasingvertrages wird die Pflege der Einrichtung auch gleich gewährleistet. „Wir liefern die gesamte Basis für den perfekten Auftritt und sorgen

dafür, dass Tag für Tag ein gleich bleibend hoher Standard gesichert ist“, so Nobis. Weitere Infos unter Fon: 0221/98605-0, Fax: -10, E-Mail: [s.luedenbach@alasco.de](mailto:s.luedenbach@alasco.de), Internet: [www.alasco.de](http://www.alasco.de)

**GALBANI: Service für die Gastronomie**

Die mediterrane Küche, und besonders die italienische, ist in Deutschland nach wie vor sehr beliebt. Galbani, Grasbrunn, bietet für den gesamten Bereich Großverbraucher und Foodservice, Produkte in entsprechenden Verpackungseinheiten, die auf die Bedürfnisse in diesem Bereich zugeschnitten sind. Dazu gibt es jede Menge ansprechender Rezepte, die speziell für die GV-Branche erarbeitet wurden. Der Hersteller verspricht: Mit den raffinierten Rezepten und dem original italienischen Galbani-Käse ist der Erfolg fast schon vorgeprogrammiert. Qualität für höchste Ansprüche bieten beispielsweise auch die neuesten Kreationen 'Filante Julienne' und 'Dolcelatte Cremoso'. Weitere Infos unter Fon: 089/451258-0, Fax: -19, E-Mail: [consumerDE@galbani.com](mailto:consumerDE@galbani.com), Internet: [www.galbani-service.de](http://www.galbani-service.de)



Foto: Galbani

