

Für eine
gesunde
Ernährung
und **GENUSS**

Unser Angebot
für Sie in der
Gemeinschafts-
gastronomie

Kloster St. Urban
Kultur | Events | Gastronomie



Ein Angebot der Luzerner Psychiatrie

Gemeinschafts- gastronomie

Das Gastronomie-Team legt grössten Wert auf ein qualitativ hochstehendes gastronomisches Angebot und verfügt über grosse Erfahrung im Apéro-, Bankett- und Tagungsbereich. Täglich produziert es rund tausend frisch zubereitete und ausgewogene Mahlzeiten für Patientinnen und Patienten, Mitarbeitende sowie interne und externe Anlässe.

Ob Restaurant für Mitarbeitende, Mensa, Kinderkrippe oder Schule – wir liefern ausgewogene, abwechslungsreiche und preiswerte Mittags- oder Abendmenüs. Gerne bieten wir auch für Ihren Betrieb individuelle Verpflegungsmöglichkeiten an. Die Mahlzeiten setzen sich jeweils aus den Komponenten Fleisch oder Fisch, Stärkebeilage und Gemüse sowie einer Tagesuppe zusammen oder sind ganz auf Ihre Wünsche ausgerichtet.

Unser Angebot

- Gemeinschaftsverpflegung mit dem Cook and Chill-Verfahren
- Spezielle Verpflegungsmöglichkeiten: Diäten, Speisen für Allergiker, Vegetarier etc.
- Individuelle Mahlzeitenlösungen (internationale Küche)
- Lieferung der Speisen
- Eigenes Mitarbeiter- und Gästerestaurant

Beratung und Support

Gerne stellen wir Ihnen unser gastronomisches Angebot vor Ort vor. In einem persönlichen Gespräch zeigen wir Ihnen die Vorteile der Gemeinschaftsgastronomie auf – individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Während der Einführungsphase unterstützen wir Sie gerne und schulen Ihre Mitarbeitenden in der Menüzusammenstellung, damit das kulinarische Angebot in Ihrem Betrieb ein Erfolg wird.

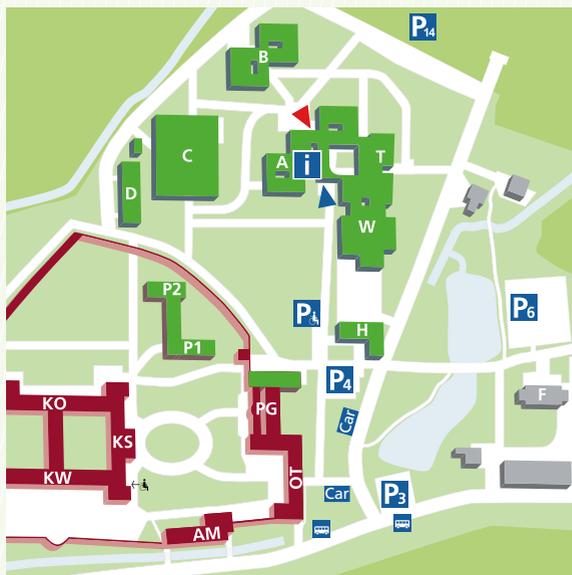
Bei Fragen steht Ihnen unser Gastronomie-Team zur Verfügung.

Cook and Chill-Verfahren

Unsere Menüs werden mit dem Cook and Chill-Verfahren hergestellt. Die Speisen werden zeitversetzt bis auf ca. 90 % vorgegart, bevor sie auf 3–5 Grad abgekühlt werden. Das Anrichten wird in gekühltem Zustand vorgenommen. Anschliessend werden die Menüs in rollbaren Kühlwagen ausgeliefert und vor Ort aufbereitet bzw. auf Genustemperatur fertig gegart.

Regionale Produkte

Für unsere Speisen verarbeiten wir ausschliesslich Schweizer Geflügel (Freilandhaltung) und Schweizer Frischfleisch aus der Region. Damit tragen wir zur Erhaltung und Förderung der lokalen Landwirtschaft und Wertschöpfungsketten bei. Zudem verwenden wir nur Fisch mit anerkannten Labels (MSC, Fair Fish, Dolphin-Safe etc.).



Gemeinschaftsgastronomie
Kloster St. Urban
Schafmattstrasse 1
4915 St. Urban

Kontakt

Stefan von Arx, Leiter Hotellerie
T 058 856 50 70,
stefan.vonarx@lups.ch

Gemeinschaftsgastronomie Kloster St. Urban
Schafmattstrasse 1 | 4915 St. Urban | T 058 856 50 80
F 058 856 51 51 | gastronomie@lups.ch | www.lups.ch

Kloster St. Urban
Kultur | Events | Gastronomie



Ein Angebot der Luzerner Psychiatrie