

Neue Genussdimensionen...


...auch im Klinikbereich

Mit Kompetenz und Engagement beweist Frank Seimetz, Spitzenkoch und Gastronomie-Berater, dass bei Gemeinschaftsverpflegung nicht auf Genuss und Essvergnügen verzichtet werden muss. »Der Trend zeigt eindeutig in Richtung kundengruppengerechte Gemeinschaftsverpflegung in Premium-Qualität«, bestätigt Seimetz. Mittlerweile müssen gerade im Klinikbereich viele Einrichtungen ihre Attraktivität für privatversicherte Patienten sowie für Kunden mit höherer Sensibilität für bewusste Ernährung erhöhen. Mit einer nachhaltigen Optimierung der Qualität der Speisen, der Logistik und des Service will Frank Seimetz seine Vorstellung von Genuss auch in der Gemeinschaftsverpflegung verwirklichen. Dabei sind die neuesten Erkenntnisse aus der Ernährungslehre ebenso wichtig wie ein gastronomisches Gesamtkonzept, das die Gemeinschaftsverpflegung mit einer Spur »Restaurantflair« anreichert. »Eine gesundheitsfördernde, sinnvolle und bewusste Ernährung, die gut schmeckt und deshalb ganz einfach Spaß macht, dies ist mein Anliegen – nicht mehr und nicht weniger«, so das Credo von Frank Seimetz. www.seimetz-gourmet.de



Frank Seimetz (rechts) bei einem Workshop im Science Park 2 zum Thema »Sinnvolle Ernährung – Genuss in der Gemeinschaftsverpflegung«

Seimetz, soldat de la bonne bouffe

 *Le très charismatique chef de cuisine Frank Seimetz voudrait lancer un nouveau combat. Après les enfants, les mangeurs et les amateurs de cours de cuisine, il voudrait amener les collectivités à revoir leur approche de la gastronomie. Les menus servis dans les cantines ou les hopitaux pourraient être améliorés. Dans les cliniques, la nourriture servie est souvent de piètre qualité alors que les malades auraient besoin, plus que d'autres, de vrais plaisirs gustatifs. Frank Seimetz souhaite qu'on y réfléchisse. www.seimetz-gourmet.de*