

I Schulessen-Versorgung



© Pixabay



Besitz- und Verwaltungs GmbH

I Wer führt Sie durch die Veranstaltung?

Mario Jähnichen Bereichsleiter Küchen & Catering

Annett Günther Küchenleiterin PROCON Küche in Kemnitz/Dahme

Der Bereich Küchen & Catering des AWO Regionalverband Brandenburg Süd e. V., mit seinen (und seiner Tochtergesellschaft der PROCON Besitz- und Verwaltungsgesellschaft mbH) Küchenniederlassungen in **Lübbenau, Calau, Cottbus, Kemnitz** und **Falkenberg/Elster**, gibt stets sein Bestes, für ein hohes Maß an Zufriedenheit seiner Gäste, Kunden und Klienten. Durch unsere Küchenniederlassungen werden derzeit **13 Standorte** mit etwa **30 Einrichtungen** beliefert. Etwa **2300 Mittagsportionen** stellen wir täglich für die Regionen Oberspreewald-Lausitz, Elbe-Elster-Kreis, Teltow-Fläming, Dahme-Spreewald und Cottbus her.

Wir versorgen Kitas, Schulen, Senioreneinrichtungen, Einrichtungen für Menschen mit Behinderungen, Betriebe und richten Familienfeiern aus.



I Worauf legen wir Wert?

- ✓ überdurchschnittlich hoher Anteil an frischen und rohen Rohstoffen, wie Rohkost, Salate oder Sticks
- ✓ regionale und saisonale Produkte
- ✓ qualitätsgeprüfte Lieferanten
- ✓ landestypische Küche
- ✓ Lieferanten aus der Region und lokaler Einzelhandel
- ✓ höchste Qualität bei der Lieferantenauswahl
- ✓ ständiger Dialog hinsichtlich Frische, Qualität und Regionalität

- ✓ fachgerechte Herstellung wird garantiert
- ✓ abwechslungsreiche Kost
- ✓ Berücksichtigung der Anforderungen und Bedürfnisse von Kindern, Jugendlichen, Menschen mit und ohne Beeinträchtigungen sowie Senioren

- ✓ schonende Gar- und Kochverfahren, um Vitamine und Mineralstoffe optimal zu erhalten
- ✓ Voll-, Diät- oder Sonderkost



I DGE-Zertifizierungen (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

Für unsere Küchen stehen folgende Zertifizierungen nach den Standards der DGE an:

Küche in Calau 1. Juli 2015

Küche in Kemnitz 7. Juli 2015

Küche in Cottbus 14. Juli 2015

Küche in Lübbenau 21. Juli 2015

Alle Küchen werden nach den Standards der DGE „FitKid“ und/oder „Schule+Essen=Note1“ zertifiziert!



Besitz- und
Verwaltungs GmbH

I Was wollen wir Ihnen anbieten?

- ❖ täglich drei unterschiedliche Menüs
- ❖ davon ist ein Menü vegetarisch
- ❖ Sonderkost, z. B. für Allergiker, Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder andere Besonderheiten



Besitz- und
Verwaltungs GmbH

I Der Speisenplan

- ❖ Vier-Wochen-Speisenplan
- ❖ Wiederholung der Speisenfolge aller sechs Wochen
- ❖ Die Beliebtheit der Speisen kommt nicht zu kurz
- ❖ Wünsche und Anregungen sind willkommen



Besitz- und
Verwaltungs GmbH

I Die Kundenanmeldung

Versorgungsvereinbarung „Einzelkunden“

- ❖ Name, Vorname, Schule, Klasse
- ❖ Anschrift der/s Zahlungspflichtigen
- ❖ Bekanntgabe der Zahlungsweise (Einzugsermächtigung wird bevorzugt)
- ❖ AGB
- ❖ Kundennummer (Wird nach Anlage im System bekanntgegeben)



Besitz- und
Verwaltungs GmbH

I Die Kundenanmeldung

Nach der Anmeldung erhalten Sie unser **Informationsschreiben** mit

- ❖ Kundennummer
- ❖ PIN
- ❖ Lastschriftsmandat
- ❖ Link zur Onlinebestellung

danach kann es losgehen:

- ❖ einloggen
- ❖ auswählen
- ❖ bestellen -> fertig



I Wie erfolgt die Lieferung und Ausgabe?

- ❖ Lieferung in Thermoporten
- ❖ abgefüllt in GN-Behältern
- ✓ unsere Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter an der Essenausgabe sind immer freundlich 😊
- ✓ Essenmarke abgeben

und es sich schmecken lassen und **Guten Appetit!**



Besitz- und
Verwaltungs GmbH

I Wie erfolgt die Essenabrechnung?

- ❖ Küchensoftware

- ❖ online bei der Bestellung einsehbar

- ❖ Kein Papier und daher
 - ✓ Umweltbewusst
 - ✓ kostengünstig
 - ✓ praktisch



Besitz- und
Verwaltungs GmbH

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



Besitz- und
Verwaltungs GmbH

ein Partner des



Regionalverband
Brandenburg Süd e. V.

AWO Regionalverband Brandenburg Süd e. V.
Fachbereichsleitung Küchen & Catering
Mario Jähnichen

Rudolf-Breitscheid-Straße 24
03222 Lübbenau/Spreewald

Tel 03541 711-451 (über die Küche in Calau erreichbar)
Fax 03541 711-455

mario.jaehnichen@awo-bb-sued.de

www.awo-bb-sued.de
www.facebook.de/awobbsued

Sie haben Fragen? – Sprechen Sie uns an!