

# I Bereich Küchen & Catering



## I Wer führt Sie durch die Veranstaltung?

### Mario Jähnichen Prokurist Küchen & Catering

Der Bereich Küchen & Catering der PROCON Service und Verwaltung GmbH ist ein Tochterunternehmen des AWO Regionalverband Brandenburg Süd e. V. mit seinen Küchenniederlassungen in Calau, Cottbus, Luckau und Falkenberg/Elster. Seit dem 5. August 2020 betreiben wir auch das Seniorenrestaurant „Gute Stube“ in der AWO Seniorenbegegnungsstätte in Großräschen.

Durch unsere Küchenniederlassungen werden derzeit etwa 5300 Mittagsportionen für die Regionen Oberspreewald-Lausitz, Elbe-Elster-Kreis, Teltow-Fläming, Dahme-Spreewald und Cottbus hergestellt. Unser Ziel ist es, ein hohes Maß an Zufriedenheit unserer Gäste, Kunden und Klienten zu erreichen.

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)

Unsere Küchen sind nach den Standards der DGE zertifiziert:

Küche in Calau „Schule+Essen=Note1“; „FIT KID“; „Fit im Alter“

Küche in Cottbus „Schule+Essen=Note1“; „FIT KID“

Küche in Falkenberg „Schule+Essen=Note1“; „Fit im Alter“

Küche in Luckau „Schule+Essen=Note1“; „FIT KID“



# I DGE-Zertifizierungen (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

Presseinformation: Presse, DGE aktuell 15/2018 vom 25.09.2018

DGE zeichnet zertifizierte Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung aus

**In jedem Alter vollwertig verpflegt**



Am 25. September 2018 verlieh die DGE an insgesamt 16 Betriebe und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (GV) das DGE-Logo für ein vollwertiges Mittagessen bzw. eine vollwertige Rundum-Verpflegung. Damit profitieren mehr als 37 000 Kinder, Jugendliche und Erwachsene zusätzlich von einem ausgewogenen und schmackhaften Verpflegungsangebot.



Prof. Ulrike Arens-Azevêdo (Bildmitte) mit Vertretern der ausgezeichneten Betriebe und Einrichtungen. © DGE / Foto: Christian Augustin

Die Logoübergabe fand während der Arbeitstagung zur Zukunft der Gemeinschaftsverpflegung in Bonn statt. Die zertifizierten Betriebe und Einrichtungen sind repräsentativ für den gesamten GV-Bereich. Die Bandbreite reicht von einer Kindertageseinrichtung mit 41 Tischgästen über Caterer von Kitas und Schulen, die mehrere Tausend Essen täglich liefern bis hin zu Einrichtungen der Betriebsgastronomie mit täglich 20 000 Tischgästen. Auch karitative und medizinische Einrichtungen wie stationäre Senioreneinrichtungen, Krankenhäuser und Rehabilitationskliniken werden dieses Mal ausgezeichnet.

Prof. Ulrike Arens-Azevêdo, Präsidentin der DGE, betonte während der Logoübergabe: „Von einer guten Gemeinschaftsverpflegung profitieren alle, weil so ein aktiver Beitrag zur Gesundheitsförderung und -erhaltung der Gäste geleistet wird“. Besonders stellte sie heraus, dass ein Krankenhaus sowie eine Rehaklinik gleichzeitig auch das Verpflegungsangebot für die Mitarbeiter haben zertifizieren lassen.

Vollwertig essen und trinken trägt zur Erhaltung der Gesundheit bei. Das gilt für Kinder und Erwachsene gleichermaßen, nicht nur Zuhause, sondern ebenso bei Mahlzeiten der Gemeinschaftsverpflegung. Die Gemeinschaftsverpflegung bietet für alle Altersgruppen eine gute Möglichkeit, Primärprävention durch ein ausgewogenes vollwertiges Angebot an Speisen und Getränken in die Praxis umzusetzen. Damit dies gelingen kann, hat die DGE im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft sieben DGE-Qualitätsstandards für Kitas, Schulen und Betriebe, Krankenhäuser, Kliniken, stationäre Senioreneinrichtungen sowie für „Essen auf Rädern“ veröffentlicht. Sie geben Orientierung und ihre Umsetzung stellt ein ausgewogenes Angebot sicher. Die zertifizierten Betriebe haben ihr Verpflegungsangebot in einem mehrmonatigen Prozess in puncto Lebensmittelauswahl, Speisenzubereitung und -herstellung sowie die Essatmosphäre an die DGE-Qualitätsstandards angepasst. Bislang sind bereits über 1 400 Betriebe aus allen Lebenswelten zertifiziert.

Einige der folgenden Betriebe sind 2017 und 2018 erstmals erfolgreich von der DGE zertifiziert worden und wurden auf der Arbeitstagung stellvertretend ausgezeichnet:

- Kita Glücksweg (Kevisa gGmbH), Berlin
- Schule am Pulvermaar, Gillenfeld, Rheinland-Pfalz
- Salvador Allende-Haus, Oer-Erkenschwick, Nordrhein-Westfalen
- Abendfrieden Service GmbH, Oberhausen, Nordrhein-Westfalen
- Lebenshilfe Hildesheim e. V., Produktionsküche Drispfenstedt, Niedersachsen
- Uwe Nickut Catering GmbH, Burscheid, Nordrhein-Westfalen
- Sozialwerk der DRV-Rheinland e. V., Marktrestaurant, Düsseldorf, Nordrhein-Westfalen
- Airport Cater GmbH, Frankfurt/Main, Hessen
- Westfälische Provinzial Versicherung AG, Münster, Nordrhein-Westfalen
- Bildungsakademie Waldshut, Baden-Württemberg
- DRV-Rheinland Aggertalklinik Engelskirchen, Nordrhein-Westfalen
- Kostbar GmbH sowie Alfried Krupp-Krankenhaus Rütterscheid und Alfried Krupp-Krankenhaus Steele, Essen, Nordrhein-Westfalen
- Charlottenhall Rehabilitations- und Vorsorgeklinik für Kinder und Jugendliche gGmbH, Bad Salzungen, Thüringen
- PROCON Besitz und Verwaltungs GmbH, Küche Calau sowie AWO Wohnpark am kleinen Wald, Brandenburg
- Stiftung Westphalenhof, Paderborn, Nordrhein-Westfalen
- Haus Camilla AWO-Hof Stadt e. V., Hof, Bayern



<https://www.dge.de/presse/pm/dge-zeichnet-zertifizierte-betriebe-der-gemeinschaftsverpflegung-aus?L=0&cHash=320b89bd5c9ede090898d255fc5d1bbe>

# I DGE-Zertifizierungen (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

## Drei stationäre Einrichtungen erhalten das Fit im Alter-Logo auf der DGE-Arbeitstagung

Freitag, 12.10. 2018  
Pressemitteilung

Am 25. September 2018 verlieh die DGE im Rahmen ihrer Arbeitstagung an insgesamt 16 Betriebe und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung das DGE-Logo für ein vollwertiges Mittagessen bzw. eine vollwertige Rundum-Verpflegung.

Neben Kindertagesstätten, Schulen, Betriebsrestaurants und Kliniken wurden auch stationäre Einrichtungen mit dem "Fit im Alter-Logo" ausgezeichnet. Diese Auszeichnung ist der Beweis dafür, dass die Kriterien des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“ nachweislich in die Praxis umgesetzt werden. So wird den Bewohnern ermöglicht, sich jeden Tag ausgewogen zu ernähren und genussvolle Mahlzeiten zu genießen, so wie in den im folgenden genannten Einrichtungen:

- **Stiftung Westphalenhof** (Paderborn): dort werden insgesamt 208 Tischgäste verpflegt; neben den Bewohnern der Senioreneinrichtung werden zusätzliche Mittagsmahlzeiten in einem offenen Mittagstisch sowie für „betreutes Wohnen“ angeboten
- **AWO Wohnpark am kleinen Wald (PROCON Besitz und Verwaltungs GmbH Küche Calau)**: neben den Bewohnern der Senioreneinrichtung werden weitere Senioreneinrichtungen mit insgesamt 600 Essen verpflegt
- **Haus Kamilla AWO-Hof Stadt e. V.**: 160 Verpflegungsteilnehmer der Senioreneinrichtung werden verpflegt; dazu kommen 11 Schulen, die ebenfalls mit einem zertifizierten Angebot (DGE-Logo für die Schulverpflegung) beliefert werden



v.l.n.r. Mario Jähnichen, Adrienn Banko-Neewe, Heiko Mende © DGE Foto Christian Augustin

Quelle: <https://www.fitimalter-dge.de/aktuelles/aktuelles/meldung/article/drei-station/>



## I Was bieten wir an?

- ❖ täglich drei unterschiedliche Menüs
- ❖ davon ist ein Menü vegetarisch
- ❖ Ein DGE-Menü (4. Menülinie), welches aus einem Menü (1-3) ausgewählt wird
- ❖ Sonderkost, z. B. für Allergiker, Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder andere Besonderheiten



## 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





# 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)



# I Die Kundenanmeldung

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

- ❖ Kundennummer
- ❖ PIN
- ❖ Lastschriftmandat
- ❖ 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 😊

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



## I Wie erfolgt die Essenabrechnung?

- ❖ Küchensoftware
- ❖ Abrechnung über Lastschriftverfahren oder Überweisung
- ❖ Bei Lastschriftverfahren ist die Rechnung online bei der Bestellung einsehbar
  
- ❖ Kein Papier und daher
  - ✓ umweltbewusst
  - ✓ kostengünstig
  - ✓ praktisch



# Vielen Dank für Ihr Interesse!



**PROCON Service und Verwaltung GmbH**  
**Bereich Küchen & Catering**  
**Mario Jähnichen**

Rudolf-Breitscheid-Straße 24  
03222 Lübbenau/Spreewald

Mobil	01525 4503 597
Servicebüro Luckau	03544 5570-40
Fax Luckau	03544 5570-41

[mario.jaehnichen@procon-sv-gmbh.de](mailto:mario.jaehnichen@procon-sv-gmbh.de)

[www.procon-sv-gmbh.de](http://www.procon-sv-gmbh.de)

**Sie haben Fragen? – Sprechen Sie uns an!**