

Kennzahlen der Servicegesellschaft Nordbaden

100 % Tochtergesellschaft des Psychiatrischen Zentrums Nordbaden/ gegründet 2006

Bio-Zertifizierung seit 2006

DGE-Doppelzertifizierung für Krankenhaus und Caterer seit Dezember 2016



- Jahresumsatz 6,7 Millionen
- Küchenmitarbeiter 59 Vollzeitkräfte \triangleq 93 Mitarbeiter
- Lebensmittelverbrauch pro Jahr 2,00 Mill. € \triangleq ca. 5.500 € täglich
- SB-Shop Umsatz 670.000 € jährlich
- Komfortstation Übernahme der Hoteldienstleistungen
- „Café 26“ ab 07/2017
- Kochkurs im Rahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagement (BGM)
- Kochen mit unseren Kunden Kochen zusammen mit den Kindern in Kiga und Schule
- Partyservice intern / extern

Mahlzeiten der Servicegesellschaft Nordbaden

Anzahl der täglichen Mahlzeiten:

Frühstück

850 Portionen

Mittagessen

3000 Portionen

1000 Patienten

350 Mitarbeiter im Casino

1650 Externe Kunden
1 x Betriebsgastronomie
3 x Soziale Einrichtungen
15 x Kindergarten
16 x Schule
1 x Hospiz

Abendessen

850 Portionen

**Zur Zeit läuft die Versorgung im Cook & Serve System: 35% Tablettssystem / 65% Schöpfsystem im Großgebäude.
Sämtliche Speisen werden mit unserem eigenen Fuhrpark an zirka 65 Lieferstationen ausgefahren.**





„Mein“ Küchenteam

Strategien zur Umsetzung von BIO

- Die Idee der Geschäftsleitung positiv „verkaufen“
- Identifikation mit den Produkten
- Genügend Zeit für die Umstellung planen (6-12 Monate)
- Erfahrungen von Küchen mit Bio-Erfahrungen einholen (BioMentoren)
- Passende Lieferanten auswählen
- Vorkalkulation
- Marketing einsetzen
- Küchen-Mitarbeiter von dem Vorhaben rechtzeitig informieren und bei den Vorarbeiten mit einbinden

Es gibt kein gutes oder schlechtes Konzept,
jeder Betrieb sollte das Beste für sich umsetzen.

Lieferanten und Beschaffung

- Zusätzliche Lieferanten: 1 Bio-Großhändler
- Uns ist es wichtig die Ware nicht von einem Großhändler zu beziehen, der den Trend „Bio“ nicht verschlafen möchte, sondern einen Partner zu haben, der hinter den Produkten „natürliche Lebensmittel“ steht
- Zusätzlich bekommen wir von vier bestehenden Lieferanten ebenfalls Bioprodukte
- Bei der Belieferung gab es auch schon Engpässe. Schwierig für uns, da unsere Speisepläne 4 Wochen im Voraus geschrieben werden
Beispiele: Aktuell Probleme mit Tellerlinsen, Senf süß in Portionen

Generelle Probleme

- Zu wenig Anbaufläche in Europa
- Produkte müssen aus China, Kanada oder andere Überseeländern importiert werden
- Regionale Bio-Produkte sind schwierig einzusetzen
- Einige Bio-Großhändler sind mehr auf Einzelhandel ausgerichtet und werden den Anforderungen in Leistung und Service für Großküchen noch nicht gerecht

Messen

BioFach in Nürnberg (Februar) / Bio-Süd in Augsburg (01.10.2017)

Biosortiment

im Krankenhaus und für externe Kunden:

- Frischkartoffeln
- Sämtliche Nudelsorten
- Soja und Tofu
- Sämtliche Reissorten
- Sämtliche Hülsenfrüchte
- Getreideprodukte
(Couscous, Hirse, Bulgur, Polenta, Grieß, Grünkern)
- Vegetarische Bratlinge
- Gewürze
- Bananen
- Senf und Tomatenketchup
- Serviettenknödel
- Milch und Kakao 0,25 l im Tablettssystem
- Frühstücksflocken
- Joghurt



Biosortiment

im Betriebsrestaurant und Veranstaltungen:

- Joghurt
- Tee
- Wein und Sekt
- FairTrade Kaffee (ganze Bohne)
- Süße Riegel
- Eis
- Essig und Öl
- Limonade

Unser gesamtes Fischsortiment beziehen wir aus nachhaltiger Fischerei (MSC).

Unser aktueller Biowareneinsatz liegt bei 15%

Speiseplan vom 13.02.2017 bis 19.02.2017

	Menü 1		Menü 2		Vegetarisch	
Montag 13. Feb. 2017	Veg. Champignoncremesuppe Schupfnudeln mit Kraut und Speck (Schwein) Blattsalat Blaubeerquark	Aa,G Aa,C,G,I 2,8 2,C,G,J,L 2,G	Veg. Champignoncremesuppe Putenkügelgulasch Karottengemüse <u>Langkornreis</u> Blaubeerquark	Aa,G G G 2,G	Großer Pfannkuchen gefüllt mit Schwarzwurzeln à la creme Blattsalat Frischobst	Aa,C,G Aa,G 2,C,G,J,L
Dienstag 14. Feb. 2017	Zwiebelsuppe Schweineschnitzel Milanese Spiralnudeln Blattsalat Frischobst	5,Aa,C,G Aa 2,C,G,J,L	Zwiebelsuppe Heringshappen in Senfsauce mit Kartoffelrösti und Bohnengemüse Frischobst	C,D,G,J G	Gnocchi mit Blattspinat -Sahne-Sauce Blattsalat Frischobst	C Aa,G 2,C,G,J,L
Mittwoch 15. Feb. 2017	Veg. Gemüsecremesuppe Krautwickel (Schwein) Kartoffelpüree Kümmeljus Blattsalat Berliner	Aa,G,I 9,Aa,C,J 2,9,G 2,C,G,J,L Aa,C,G,F	Veg. Gemüsecremesuppe <u>Vollkornnudelpfanne</u> frischem Marktgemüse Käsesauce Blattsalat Berliner	Aa,G,I Aa I Aa,G 2,C,G,J,L Aa,C,G,F	<u>Grießbrot</u> Zimtzucker Beerenkompott	Aa,G
Donnerstag 16. Feb. 2017	Klare Brühe mit Riebele Sauerbraten (Rind) Kartoffelknödel Rotkohl Vanillepudding	Aa,I I G	Klare Brühe mit Riebele <u>Linsen</u> und Spätzle Putenwiener Vanillepudding	Aa,I 2,A,C,I 1,2,8,9 G	Veg. Cannelloni Tomaten-Kräuter-Sauce Blattsalat Frischobst	Aa,C,G 2,C,G,J,L
Freitag 16. Feb. 2017	<u>Erbisen-Weizenschrot</u> suppe Seeleachsfilet mit Senfkruste Basilikumrip <u>Langkornreis</u> Frischobst	Aa,I 5,Aa,D,G,J 6,C,G,J	<u>Erbisen-Weizenschrot</u> suppe Chili con Carne (Rind) Ciabattabrötchen Frischobst	Aa,I I Aa	Lasagne mit Spinat und Champignons Blattsalat Frischobst	Aa,G 2,C,G,J,L
Samstag 18. Feb. 2017	(Mezzalune vegetarisch) Sahne-Kräuter-Sauce Blattsalat Fruchtcocktail	Aa,G 2,C,G,J,L 2	wie Menü 1		Eintopf Pfeilsteiher Art mit Perigraupen Bauernbrot Frischobst	Ac,I Aa,Ab
Sonntag 19. Feb. 2017	Maultaschensuppe Hähnchenbrust überbacken mit Frischkäse und Paprika Pariser Karotten <u>Bio-Kartoffeln</u> <u>Bio-Joghurt</u>	A,C,G,I 5,Aa,G G G	wie Menü 1		Blumenkohl Holländische Sauce Petersilien- <u>Bio-Kartoffeln</u> Blattsalat Frischobst	Aa,C,G,I 2,C,G,J,L

Allergene
 A) Glutenhaltiges Getreide
 Aa) Weizen, Dinkel, Khorsan-Weizen
 Ab) Roggen
 Ac) Gerste
 Ad) Hafer
 B) Krebstiere
 C) Eier und Eierzeugnisse
 D) Fische und Fischerzeugnisse
 E) Erdnüsse und Erdnusserezeugnisse
 F) Soja und Sojaerezeugnisse
 G) Milch und Milchprodukte einsch. Laktose
 H) Schalenfrüchte
 Ha) Mandeln
 Hb) Haselnüsse
 Hc) Walnüsse
 Hd) Cashewnüsse
 He) Pekanüsse
 Hf) Paranüsse
 Hg) Pistazien
 Hh) Macadamianüsse/Queenstandnüsse
 I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
 J) Senf und Senferzeugnisse
 K) Sesamsamen
 L) Schwefeldioxid und Sulfide
 M) Lupinen
 N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)
 Wir können Spuren von Allergenen nicht ausschließen.

Zusatzstoffe
 1) Konservierungsstoff
 2) Antioxidationsmittel
 3) Geschwefelt
 4) Geschmacksverstärker
 5) Farbstoff
 6) Süßstoff / Süßungsmittel
 7) geschwärzt
 8) Nitrit Pökelsalz
 9) Phosphat
 10) gewachst
 11) Lebensmittel aus kontrolliert ökol. Anbau (Änderungen vorbehalten)

Wir verwenden folgende Lebensmittel aus kontrolliert ökologischem Anbau: sämtliche Nudelsorten (außer Spätzle und Asiatischen Nudeln), Langkornreis, Couscous, Hirse, Grünkern, Bulgur, Maisgrieß, Linsen; weitere Produkte sind auf dem Speiseplan mit *11 oder Bio gekennzeichnet.



B. Kohl

Bertold Kohn, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!

Auszug einer öffentlichen Ausschreibung

4.2 Produktqualität

Die Speisen und Speisekomponenten erfüllen alle gesetzlichen Anforderungen, insbesondere alle gültigen EU Verordnungen wie z.B.

EU VO 10 /2011	Anforderungen an Verpackungsmaterial
EU VO 178/2002	Allgemeine Anforderung und Grundsätze zum Lebensmittelrecht
EU VO 852 /2004	Lebensmittelhygiene
EU VO 853/ 2004	Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
EU VO 1441/2007	Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
EU VO 1881/2006	Kontaminantenverordnung Fertigpackungsverordnung

Der Hersteller unterhält ein Qualitätsmanagementsystem. Idealerweise entspricht dieses Qualitätsmanagementsystem einem anerkannten Zertifizierungsstandard wie z.B.

ISO 22 000

FSSC 22 000

IFS Food Standard Version 6

Ein HACCP Konzept gemäß des Codex Alimentarius liegt vor und kann auf Anforderung eingesehen werden.

Der Auftraggeber erwartet, dass der Hersteller frische, hochwertige Rohstoffe einsetzt. Diese sollen möglichst nährwertschonend verarbeitet werden.

Die Speisen sollen so zubereitet werden, dass auch nach längerer Warmhaltezeit, die Speisen sensorisch und optisch ansprechend sind.

- **Der Bieter muss dem Angebot eine Kurzbeschreibung seines Produktionskonzeptes beifügen. Das Konzept soll vor allem darauf eingehen**
- **wann und wie lange produziert wird**
- **wie hoch der Anteil an frischen Rohwaren ist, die verarbeitet werden**
- **wie bzw. wann die Ware kommissioniert und ausgeliefert wird**

Der Auftragnehmer muss sicherstellen, dass alle zur Verwendung kommenden Produkte handelsüblich und von guter Qualität sind.

Der Auftragnehmer sollte frische Produkte wie Obst, Gemüse, Salate oder Back-, Fleisch- und Wurstwaren von regionalen Herstellern beziehen. Der Bezug von regionalem Obst und Gemüse sollte immer dann erfolgen, wenn dies saisonal möglich ist.

Der regelmäßige Einsatz von Bio-Produkten muss bei den Speisekomponenten gewährleistet werden. Es müssen mindestens 15% der Speisekomponenten innerhalb eines 4-Wochen-Speiseplans in BIO-Qualität angeboten werden.

Es sind Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe bzw. Zuckeralkohole zu bevorzugen.

Es werden generell keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt wird/werden, angeboten.

Zur Sicherstellung der Produktqualität erwartet der Auftraggeber vom Auftragnehmer weiterhin:

- ✓ Zusammenarbeit mit leistungsfähigen Partnern
- ✓ Rückverfolgbarkeit aller Produkte

- **Der Bieter muss dem Angebot ein Lieferantenverzeichnis beifügen aus dem ersichtlich ist, bei welchen Partnern er, welche Produktgruppe bezieht.**

Speiseplan Extern

Speiseplan

	Montag 13. Feb. 2017	Dienstag 14. Feb. 2017	Mittwoch 15. Feb. 2017	Donnerstag 16. Feb. 2017	Freitag 17. Feb. 2017
Suppe	Veg. Champignoncremesuppe Aa,G	Zwiebelsuppe	Veg. Gemüsecremesuppe Aa,G,I	Klare Brühe mit Riebele Aa,I	Erbsen-Weizenschrotsuppe Aa,I
Menü 1	Schupfnudeln mit Kraut und Speck (Schwein) Aa,C,G,I 2,B Blattsalat 2,C,G,J,L	Schweineschnitzel Milanese Spiralnudeln Tomatensauce Blattsalat 2,C,G,J,L	Krautwickel (Schwein) Kartoffelpüree Kümmeljus Blattsalat 2,C,G,J,L	Sauerbraten (Rind) Kartoffelknödel Rotkohl Blattsalat 2,C,G,J,L	Seelachsfilet mit Senfkruste Basilikumdip Langkornreis Blattsalat 2,C,G,J,L
Menü 2	Putenkeulengulasch Karottengemüse Langkornreis	Heringshappen in Senfsauce mit Kartoffelrösti und Bohnengemüse G	Vollkornnudelpfanne mit frischem Marktgemüse Käsesauce Blattsalat 2,C,G,J,L	Linsen und Spätzle Putenwiener Blattsalat 2,C,G,J,L	Chili con Carne (Rind) Ciabattabrötchen Blattsalat 2,C,G,J,L
Vegetarisch	Großer Pfannkuchen gefüllt mit Schwarzwurzeln à la creme Blattsalat 2,C,G,J,L	Gnocchi mit Blattspinat -Sahne-Sauce Blattsalat 2,C,G,J,L	Grießbrei mit Zimtucker Beerenkompott Blattsalat 2,C,G,J,L	Veg. Cannelloni Tomaten-Kräuter-Sauce Blattsalat 2,C,G,J,L	Lasagne mit Spinat und Champignons Blattsalat 2,C,G,J,L
Dessert	Blaubeerquark 2,G	Frischobst	Berliner Aa,C,G,F	Vanillepudding G	Frischobst
Allergene	A) Glutenhaltiges Getreide Aa) Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen Ab) Roggen Ac) Gerste Ad) Hafer B) Krebstiere C) Eier und Eierzeugnisse D) Fische und Fischerzeugnisse E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse F) Soja und Sojaerzeugnisse G) Milch und Milchprodukte einschl. Laktose H) Schalenfrüchte Ha) Mandeln Hb) Haselnüsse Hc) Walnüsse Hd) Cashewnüsse He) Pekanüsse Hf) Paranüsse Hg) Pistazien Hh) Macadamianüsse/Queenlandnüsse I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse J) Senf und Senferzeugnisse K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Sulfide M) Lupinen N) Weichtiere (Schnecken,Muscheln,Kalmare,Austern) Wir können Spuren von Allergenen nicht				
Zusatzstoffe	1) Konservierungsstoff 2) Antioxidationsmittel 3) Geschwefelt 4) Geschmacksverstärker 5) Farbstoff 6) Süßstoff / Süßungsmittel 7) geschwärzt 8) Nitrit Pökelsalz 9) Phosphat 10) gewachst 11) Lebensmittel aus kontrolliert ökol. Anbau (Änderungen vorbehalten)				
Wir verwenden folgende Lebensmittel aus kontrolliert ökologischem Anbau: sämtliche Nudelsorten (außer Spätzle und Asiatischen Nudeln), Langkornreis, Couscous, Hirse, Grünkern, Bulgur, Maisgrieß, Linsen; weitere Produkte sind auf dem Speiseplan mit *11 oder Bio gekennzeichnet.					

Bertold Kohn, GV-Betriebsleiter



Guten Appetit !

DE-ÖKO-006

Ersatzessen: Schupfnudeln*A,C,G,I mit Apfelmus

**Nur Mut,
sie werden viel Freude
und Erfolg damit haben.**



lichen

Dank.