

# Praxis Digitale Küche – Planung und Neubau



**Dennis Walnsch-Zach**



---

# Gründung 2004



Wildauer Service GmbH

Als 100% Tochter der AWO Seniorenheim Wildau GmbH



Seniorenheim Wildau GmbH



# Standorte Wildauer Service GmbH

Küche Königs Wusterhausen

Küche Wildau

Küche Kemnitz (von 2008 Bis 2013)

Küche Zeuthen (seit 2011)

Küche MAFZ (seit 2014)



# Ausbildung

- Auszubildende haben die Möglichkeit übernommen zu werden
- 10 übernommene Auszubildende seit 2004
- Davon sind 2 Küchenleiter, 5 Diätköche und 1 QMB



# Wachstum

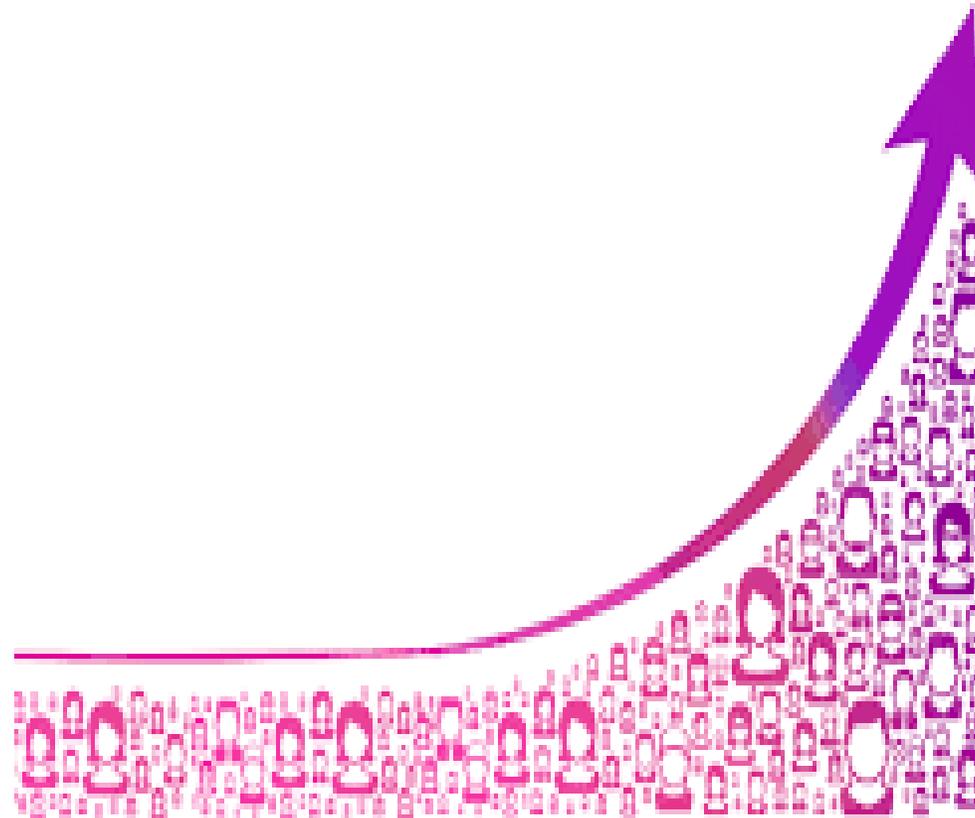
Jahr für Jahr (stetig ab 2008) nahm der Kundenkreis (Kitas, Schulen, Catering), und somit das externe Geschäft, zu. Grund dafür: Hauswirtschaftspersonal in Kitas und Schulen wurde größtenteils abgeschafft bzw. stark reduziert. Die Kommune und Städte beauftragen Caterer.

Daraus resultierte: wachsende Produktionszahlen, bessere Auslastung der Heimküchen, erhöhter Aufwand im Bereich des Küchenbüros -> Kundenpflege, Zahlenaufbereitung, Wareneinkauf, Planung der Kochprozesse

2008-2009 Einführung der ersten Software  
RCS – Speiservice, Bestellsystem,  
Kundenpflege, Datenverarbeitung

2009-2010 Einführung zweite Software  
JOMO SOFT – Warenwirtschaft, Kalkulation

2010 Erweiterung der Software JOMO SOFT  
um das Modul JOMO MES  
Verpflegungsmanagement / Speisenplanung



# Speisenplanung

Jede Heimküche kochte ihr eigenes Süppchen. Speisepläne wurden monatlich auf einem karierten Zettel kreiert. Es gab je Heimküche einen Küchenchef und „seine“ Küchenfee, die das Küchenbüro organisierte (Lagerkarteikarten, tägliche Verbrauchszettel)



Speiseplan für: **Seniorenheim Wildau**  
Zeitraum: Woche vom 10.03.2014 bis 16.03.2014

WSG / Lessingstr. 24 / 15745 Wildau  
www.wsg-wildau.de  
Servicnr.: 01805-514-169  
(14ct/Min. aus dem dt. Festnetz/Mobilfunkkosten können abweichen)

	Vollkost	DGE Empfehlung / LVK*	Vegetarische Kost	DGE Fit im Alter Menülinie
<b>Montag 10.03.</b>	Schweinegeschnetzeltes mit (5),(a),(b),(g),(h) Champignons (b),(h) Salzkartoffeln Grießpudding (a),(b),(d),(h)	Vollkornnudeln dazu (a) Tomatensoße Weißkrautsalat Grießpudding mit Himbeersirup (a),(b),(h)	Gefüllte Nudelteigtaschen mit (a),(b),(d),(h) Käsesoße (a),(b),(h) Gemischter Salat (2),(6),(m) Grießpudding (a),(b),(d),(h)	Mediterrane Gemüsepfanne mit Reis Fruchtjoghurt
<b>Dienstag 11.03.</b>	Kasselerbraten mit Kartoffeln grüne Bohnen Götterspeise (5)	2 Eierkuchen mit (a),(b),(d),(g),(h) Apfelmus (1) Tomatensalat	Bunter Gemüseeintopf dazu (a),(b),(h),(j) Mischbrot Götterspeise (5)	Kasselerbraten mit Kartoffeln grüne Bohnen Apfelkompott
<b>Mittwoch 12.03.</b>	Gemischter Gulasch (Rind/Schwein) mit (a) Nudeln (a) 1 Banane	Gedünstetes Wildlachsfilet mit (e) Zitronensoße mit (b),(h) Kartoffeln Möhrengemüse und 1 Banane	Französische Gemüsepfanne (Aubergine, Zucchini, Paprika) mit (a) Reis (b),(h) 1 Banane	Gebratenes Seehechtfilet mit Dillsöße mit (b),(h),(j) Kartoffelpüree (2),(b),(h) Gurkensalat Götterspeise (5)
<b>Donnerstag 13.03.</b>	Wirsingkohleintopf mit Kasseler (2),(8),(b),(h),(j) 1 Scheibe Mischbrot Kirschquark (b),(h)	Paniertes Putenschnitzel mit (a) Kartoffeln Brokkoli und (b),(h) Kirschquark (b),(h)	Sellerieschnitzel mit (3),(a),(b),(f),(g),(h),(j),(k) Buttersoße (a),(b),(h) Salzkartoffeln Rote Beete Salat (4) Kirschquark (b),(h)	Hefeklöße mit (a),(b),(d),(h) heißen Sauerkirschen Rote Grütze mit Himbeergeschmack
<b>Freitag 14.03.</b>	Topfwurst (Schwein) mit (1),(2),(a),(b),(h) Salzkartoffeln Sauerkraut (1),(2),(a) Fruchtjoghurt (b),(h)	Balkangemüse (Paprika, Mais, Erbsen) - Reispfanne dazu (5),(b),(h) Salat mit Goudastiften (5),(b),(h) Naturjoghurt mit Erdbeeren (b),(h)	Vegetarische Paprikaschote mit (a),(d),(g),(j) Gemüsesoße (5),(a),(g) Salzkartoffeln Fruchtjoghurt (b),(h)	Chinesische Gemüsepfanne mit Erdbeerpudding (5),(b),(h)
<b>Samstag 15.03.</b>	Geschmorte Schweinehaxe mit (g) Bratensoße (j) Petersilienkartoffeln Bayrisch Kraut (2),(6),(a),(j),(m) Zitronenmousse (5),(a),(b),(h)	Brühnudeln mit Geflügelfleisch (a),(d),(j) 1 Scheibe Mischbrot Zitronenmousse (5),(a),(b),(h)	Pichelsteiner Eintopf dazu (j) 1 Scheibe Vollkornbrot Zitronenmousse (5),(a),(b),(h)	Brühnudeln mit Geflügelfleisch (a),(d),(j) 1 Scheibe Vollkornbrot mit Butter und Schnittlauch Quarkspeise (5),(b),(h)
<b>Sonntag 16.03.</b>	Sauerbraten (Rind) mit (3),(k) Bratensoße (j) Kartoffelklöße Apfel - Rotkohl (2),(6),(a),(m) Birnenwürfelkompott	Hähnchenroulade "Florenz" mit (b),(g),(h),(k) Salzkartoffeln Grüne Bohnen (b),(h) Birnenwürfelkompott	Gebackener Blumenkohl mit (a),(d) Buttersoße (a),(b),(h) Kartoffelpüree (2),(b),(h) Birnenwürfelkompott	Blumenkohlschnitzel mit (a),(b),(h) Rahmsöße (a),(b),(h),(j) Kartoffeln Mirabellenkompott (2)

Zusatzstoffklärung: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (5) mit Farbstoff, (6) geschwefelt, (7) geschwärzt, (8) mit Phosphat  
Allergenerklärung: (a) Glutenhaltige Getreide, (b) Laktose, (c) Krebstiere, (d) Eier, (e) Fisch, (f) Erdnüsse, (g) Soja, (h) Milch, (i) Schalenfrüchte, (j) Sellerie, (k) Senf,  
(L) Sesam, (m) Schwefeldioxid & Sulfide, (n) Lupine- & Erzeugnisse, (p) Weichtiere- & Erzeugnisse  
Hinweise: \*LVK = Leichte Vollkost / DGE Empfehlung gilt nur von Mo-Fr

Änderungen vorbehalten

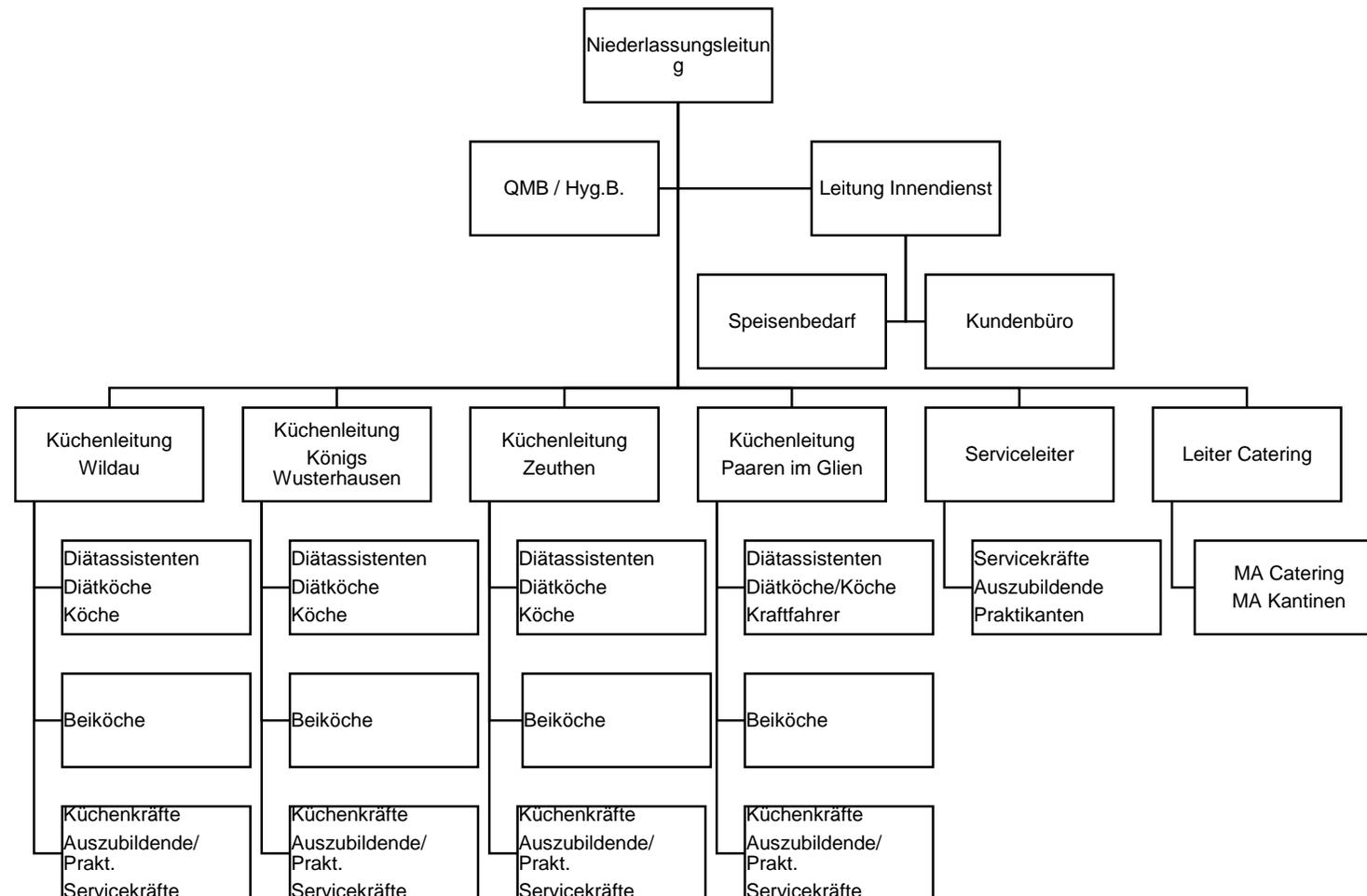
# Neue Strukturen

Neue Strukturen und Effizienz musste geschaffen werden -> zentrales Küchen(Kunden)büro, zentrale Menüwunscherfassung (Entstehung der Abteilung Speisenabfrage im vollstationären Bereich), zentrale Speisenpläne -> Ausweitung des Dienstleistungsgedankens.

„Weg vom Papier, hin zur EDV-unterstützten Prozessen

Auslastungen der Küchen wurden optimiert, durch Zusammenlegung zweier Heimküchen

Notwendige Einstellung von qualifiziertem Personal für die Aufgaben im Bürobereich



# Entwicklung

Die WSG hat im Jahr 2011 Die nährwertoptimierten Speisenpläne, im Rahmen der Kita- und Schulverpflegung, für die DGE erstellt und wurde Premium zertifiziert



Ebenfalls sind wir für die Verpflegung „Fit im Alter“ Premium zertifiziert



**Qualitätsmanagementsystem  
ISO 9001**

- Kundenorientierung
- Kundenzufriedenheit
- Fortlaufende Verbesserung
- System- bzw. Prozesswirksamkeit

**ID 15 100 138685**

[www.tuev-thueringen.de](http://www.tuev-thueringen.de)

Weitere Zertifizierungen

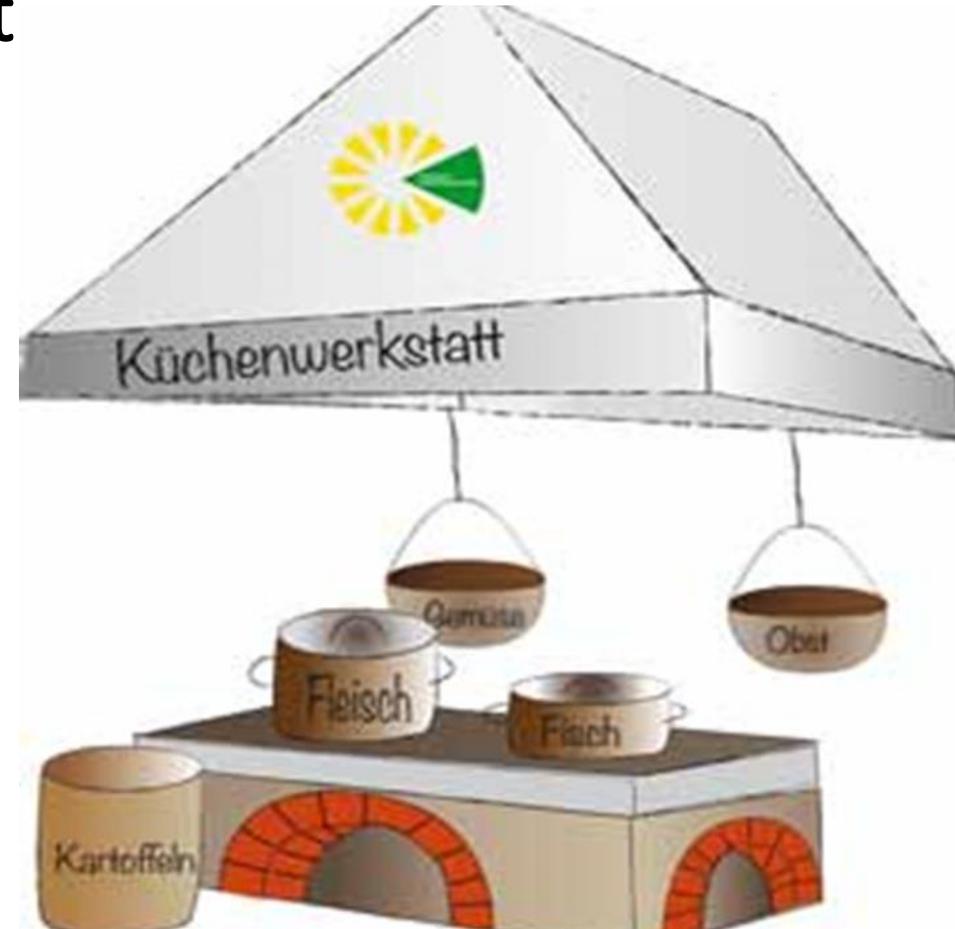
DIN ISO 9001 2015 (vorher 2008)

EG-Öko-Verordnung Nr.834/2007 (BIO)



## Nicht nur das Kerngeschäft

Wir sind seit Jahren ein Teil von verschiedenen Netzwerken und beteiligen uns an Projekten, u.A. Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Brandenburg, Verbraucherzentrale Brandenburg, Netzwerk „Gesunde Kinder“ Brandenburg – Bündnis f. Familie - AG "Mittagsversorgung in den Kitas und Schulen", Zusammenarbeit mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung – Erarbeitung des bundesweiten nährwert- sowie nährstoffoptimierten Kita- und Schulspeisenplans.



# Aktuelles

Aktuell beliefern wir landkreisübergreifend:

- 4 Seniorenheime (vollstationär),
- 1 Kurzzeitpflegen für Senioren, 4 Tagespflegen für Senioren und 4 für Kleinkinder,
- 3 Einrichtungen für altersgerechtes Wohnen
  
- 24 Schulen (teilweise mit Ferienbetreuung) im Bereich der Sekundarstufen 1 & 2
  
- 37 Kindergärten



# Erweiterung

Es fanden in allen Bereichen Optimierungen statt, sei es in neue Technik, neue Medien oder auch in immer besser qualifiziertes Personal, aber jede Optimierung ohne Erweiterung ist irgendwann einmal endlich.

**Ständig wachsende Anforderungen in allen Bereichen machten einen Neubau unumgänglich!!!!!!**



## Planung und Neubau

2007 – 1. Planungsabschnitt

2008 – 2. Planungsabschnitt

2009 – 3. Planungsabschnitt

2010 – 4. Planungsabschnitt

2011 – 5. Planungsabschnitt

2012 – 6. Planungsabschnitt

2013 – 7. Planungsabschnitt



## Beginn des 1. Bauabschnittes im Oktober 2019

- hochmoderne Technik
- höhere Lagerkapazität mit modernen Kühleinrichtungen mit digitaler Überwachung
- klimatisierte Abteilungen für die Produktion
- Die Anlieferung der Lieferanten und auch die Auslieferung sind klar geregelt.
- Produktion und Personalhygiene werden ganz groß geschrieben und sind auf dem neuesten Stand.



# Moderne Kochtechnik

- > Neue Kombidämpfer, Druckgarer stellen die tägliche Produktion sicher.
- > Produkte / Lebensmittel werden schonender und nachhaltiger verarbeitet.
- > Punktgenaue und zeitversetzte Produktion ist mit der neuen Energie-Effizienten-Technik möglich. – **Nachtgaren**
- > Hier spielt auch der ernährungsphysiologische Aspekt eine große Rolle.



# Moderne Kochtechnik

- Jedes Kochmodul verfügt über einen digitalen Touchpad und Zugang einer EDV – Schnittstelle.
- Überwachung des Kochprozesses
- Speichern von Kochprogrammen
- Multifunktionsgerät



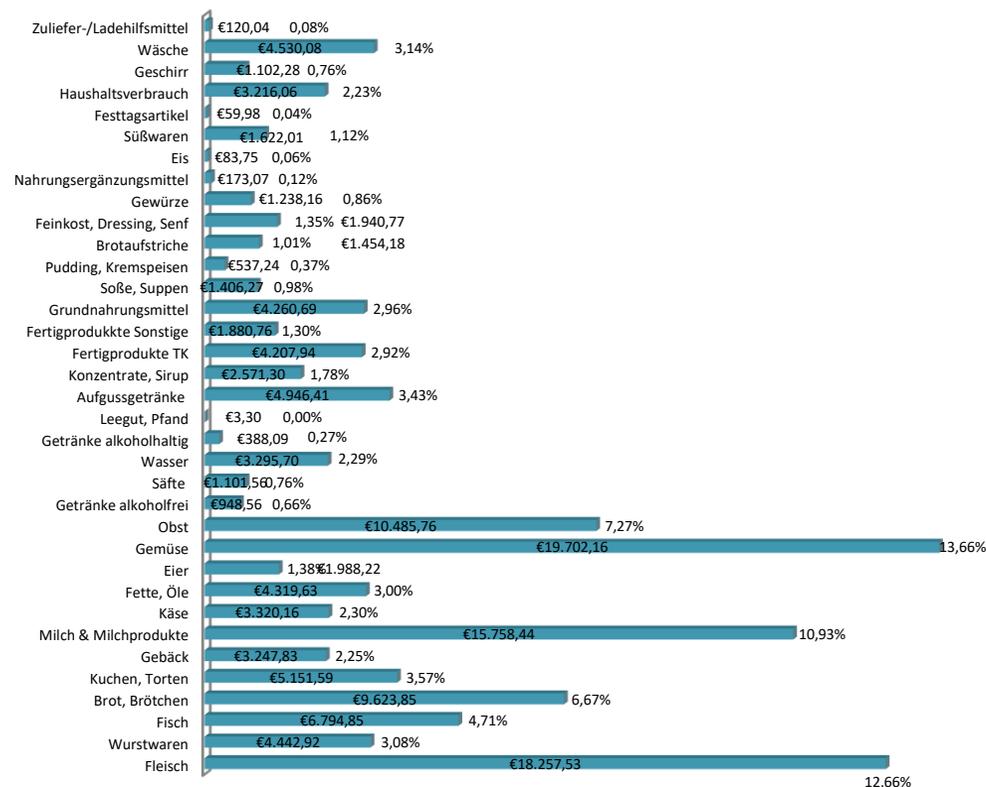
# Sicherung der Speisenqualität

- > Kochen nach Rezepturen
- > Sicherstellung der Qualität
- > Sicherheit bei der Kalkulation
- > Sicherheit bei der Bereitstellung und Beschaffung der Lebensmittel

JOMO <i>soft</i>		Rezept-Kartei			
Lizenziert für:	Wildauer Service GmbH			am: 24.08.21 16:11	
Erstellt durch:	KUWILDAU				
Gruppe:	---	Preis:	Nein		
Untergruppe:	---	Bezeichnung:	neutral Bezeichnung		
Matchcode:		Bereich:	(alle)		
		Kostform:	(alle)		
<u>Legende:</u>	kcal	Energie (Kilokalorien) in kcal			
	Eiweiß	Eiweiß (Protein) in g			
	Fett	Fett in g			
	KH	Kohlenhydrate, resorbierbare in g			
	BE	Proteinheiten in BE			
			kJoule	Energie (Kilojoule) in kJ	
Name		<b>Sauce Bolognese</b>		Neutral	Sauce Bolognese
Portionsgröße		150,00 g		WLP: nein	
Bereiche		BLS			
Menge für: 100 Portion (en)	0,00	0,00	Nährwerte bezogen auf 1 Portion		
Artikel-/Rezeptbezeichnung	Menge in g		kcal	Eiweiß	Fett
			KH	BE	kJoule
A MF gem Hackfl Schw.Rd fein ge	10,00,00		166	19,80	9,70
A TK Zwiebeln gewürfelt 10x10mm	1,000,00				
A Tomatenmark 42	1,500,00		13	0,68	0,08
A Salz mit Jod	10,00		2,25	0,16	55
A Zucker	10,00		0	0,00	0,00
A Ubers Pfeffer schwarz gemahlen	10,00		0	0,00	0,00
A Ubers GV Streud.Paprika edels.	10,00		0,10	0,01	2
P Trinkwasser	5,000,00		0	0,00	0,00
A Rapsöl Bag in Box	500,00		0	0,00	0,00
A Weizenmehl Type 405	200,00		44	0,00	5,00
			7	0,20	0,02
<b>Summen</b>	<b>18.240,00</b>		<b>230</b>	<b>20,68</b>	<b>14,80</b>
			<b>3,77</b>	<b>4,29</b>	<b>966</b>
<u>Verarbeitungshinweis:</u>	Zubereitung:				
	Das Hackfleisch anbraten und würzen, Zwiebeln hinzugeben und kurz mitbraten lassen. Tomatenmark hinzufügen und etwas einreduzieren lassen, anschließend mit etwas Brühe auffüllen und binden und abschmecken. Gegebenenfalls können noch Möhrenwürfel hinzugefügt werden.				

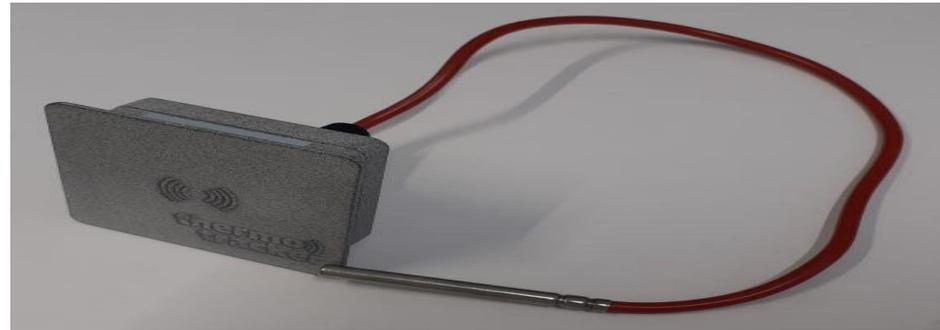
# Lieferantenübersicht & Einkaufsanalysen

- aufgeschlüsselt nach Produktgruppen
- frühzeitige Erkennung von Preisänderungen durch Marktanalysen
- entsprechende Anpassung von Speiseplänen
- 100% Transparenz über Einsatz aller Produkte



# Überwachung der Speisen bis zum Kunden

- digitale Temperaturüberwachung
- Überwachung der Standzeiten
- Übergabe direkt beim Kunden





---

# Zeitreise in die Vergangenheit



























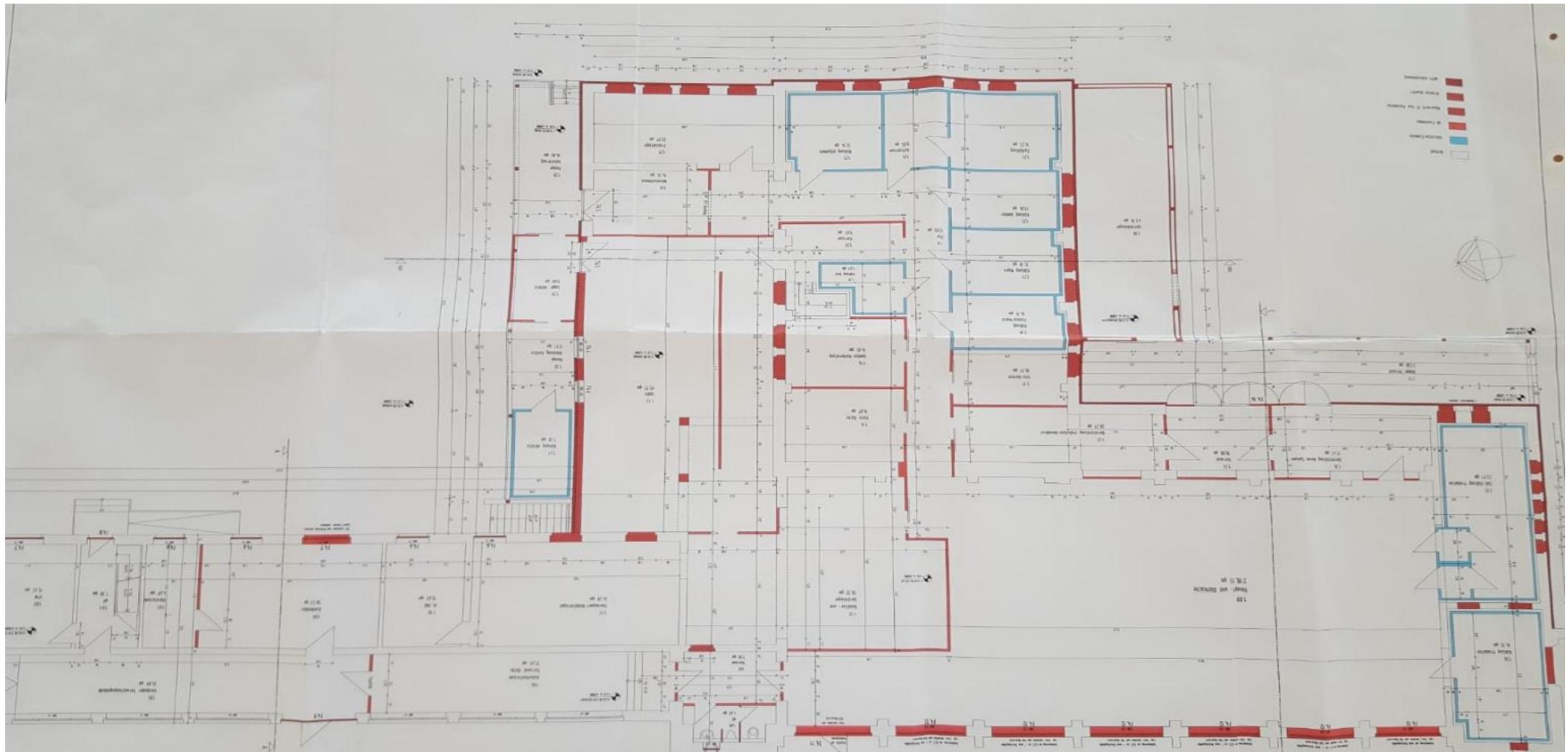


















































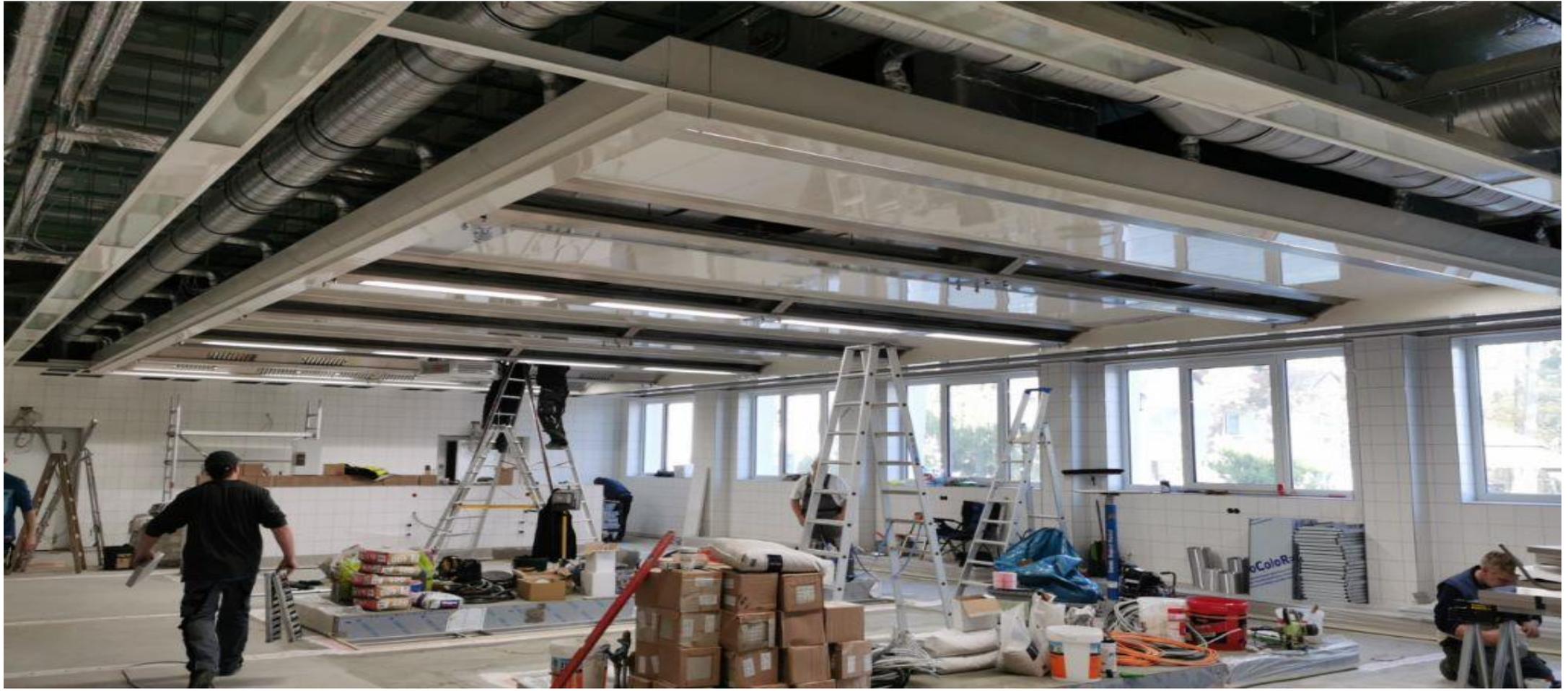






























REDMI NOTE 9 PRO  
AI QUAD CAMERA





REDMI NOTE 9 PRO  
AI QUAD CAMERA



REDMI NOTE 9 PRO  
AI QUAD CAMERA



REDMI NOTE 9 PRO  
AI QUAD CAMERA



REDMI NOTE 9 PRO  
AI QUAD CAMERA



REDMI NOTE 9 PRO  
AI QUAD CAMERA





































ZEITUNG FÜR DAS LAND BRANDENBURG

# Märkische Allgemeine



## Dahme-Kurier

1. Februar 2021 | KWH - A 09390

PARTNER IM REDAKTIONSNETZWERK DEUTSCHLAND

Nr. 44 | 6. Woche | 76. Jahrgang | 1,90 €

### König von Melbourne

Novak Djokovic  
neunter Sieg  
bei den  
Australian  
Open  
Seite 22

## MAZ

REIEN DES TAGES

### Ausgleich

rwf

erweitert Stadtwald in Schöneberg  
aus Pandemie weiterhin für Kan-  
sche da. Dort können sie sich  
die Bäume genießen vom 4. Febr.  
an. D

TERHAUSEN

ir den

## 200 Kilo Kartoffeln in **einem Topf**

Die Wildauer Service GmbH  
setzt in ihrer neuen Küche auf  
moderne Technik - und auf  
regionale Produkte für Kunden  
aus der Region. Seite 15





*Vielen Dank für  
Ihre Aufmerksamkeit*

**„Kochen!  
Kann das wirklich jeder?“**

