

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

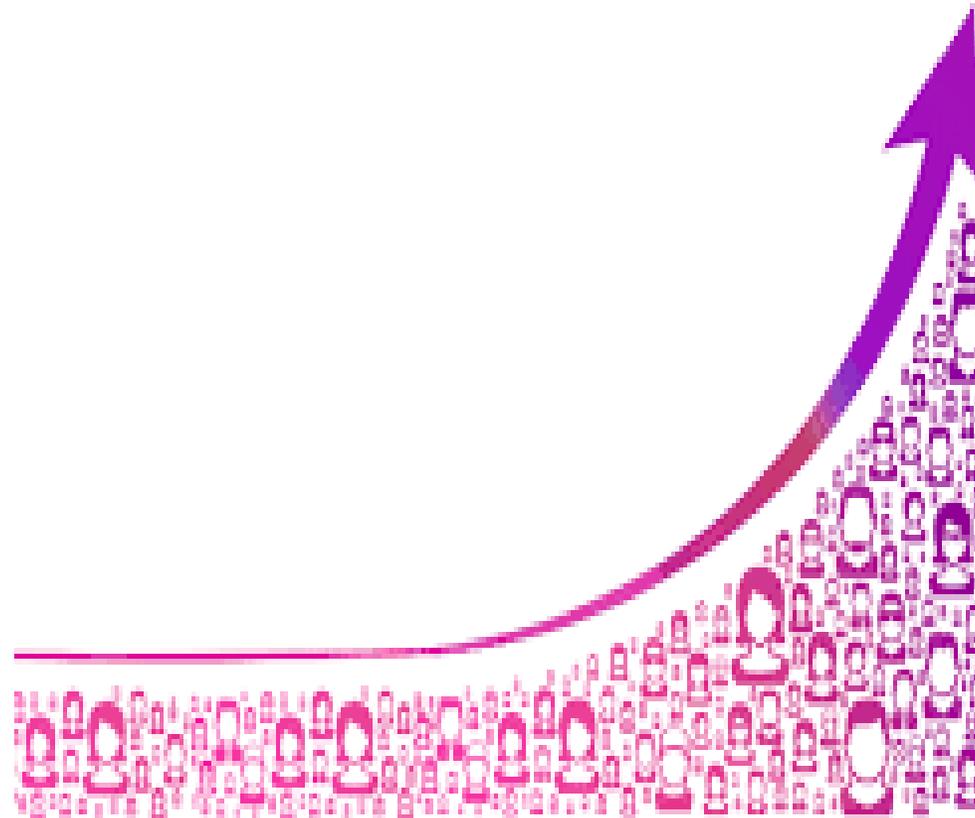
Jahr für Jahr (stetig ab 2008) nahm der Kundenkreis (Kitas, Schulen, Catering), und somit das externe Geschäft, zu. Grund dafür: Hauswirtschaftspersonal in Kitas und Schulen wurde größtenteils abgeschafft bzw. stark reduziert. Die Kommune und Städte beauftragen Caterer.

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 – Speiseservice, 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
Montag 10.03.	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
Dienstag 11.03.	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
Mittwoch 12.03.	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)
Donnerstag 13.03.	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
Freitag 14.03.	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)
Samstag 15.03.	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)
Sonntag 16.03.	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

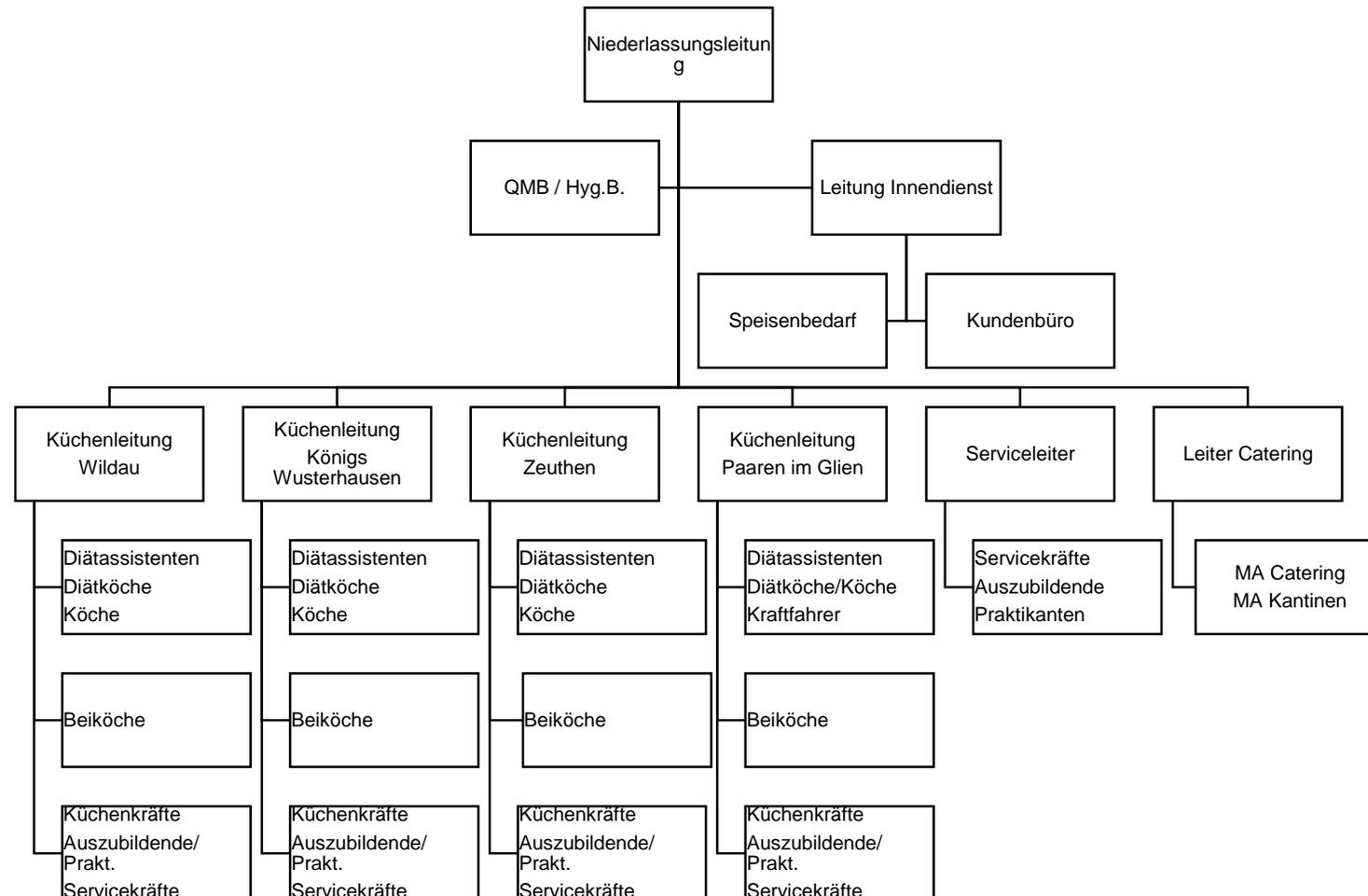
Neue Strukturen

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

Weitere Zertifizierungen

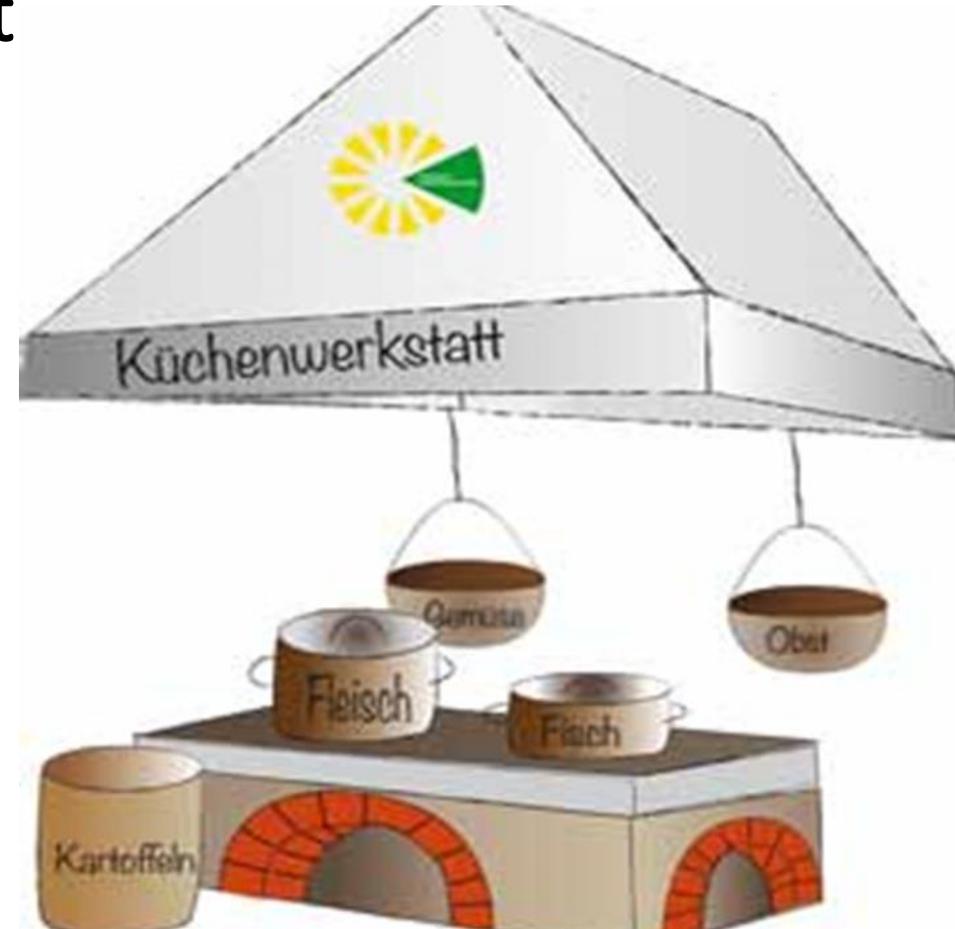
DIN ISO 9001 2015 (vorher 2008)

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





Planung und Neubau

2007 – 1. Planungsabschnitt

Wurde es spruchreif und man hat sich Intern darüber Gedanken gemacht eine neue Küche zu bauen.

Der erste Gedanke kam hier, die Küche in Königs Wusterhausen dafür zu nutzen. Dieser Gedanke wurde aber durch zu wenig Platz auf dem Gelände (Anfahrt für Lieferanten) zerschlagen.

Hier gab es bereits Gespräche und ein Angebot eines Architekten.

Planung und Neubau

2008 – 2. Planungsabschnitt

Kam die Idee eine Küche am Standort Niederlehme mit Hilfe der bestehenden Gebäude zu integrieren (altes Armee Gelände)

Hier lagen bereits Angebote von drei Architekten vor die sich mit der Planung intensiv beschäftigten.

Durch nicht vorhandene Erschließung von Strom, Wasser, Infrastruktur – käme es zu erheblichen Mehrkosten und somit wurde dieser Gedanke schnell wieder auf Eis gelegt.



Planung und Neubau

2008 – 2. Planungsabschnitt

Die vorherige Analyse in Niederlehme sowie eine theoretische und praktische Auseinandersetzung mit dem Cook & Chill- Konzept führte zu folgenden Entwurfs-Schwerpunkten.

-> Rückbau der beiden flachen Altbauten.

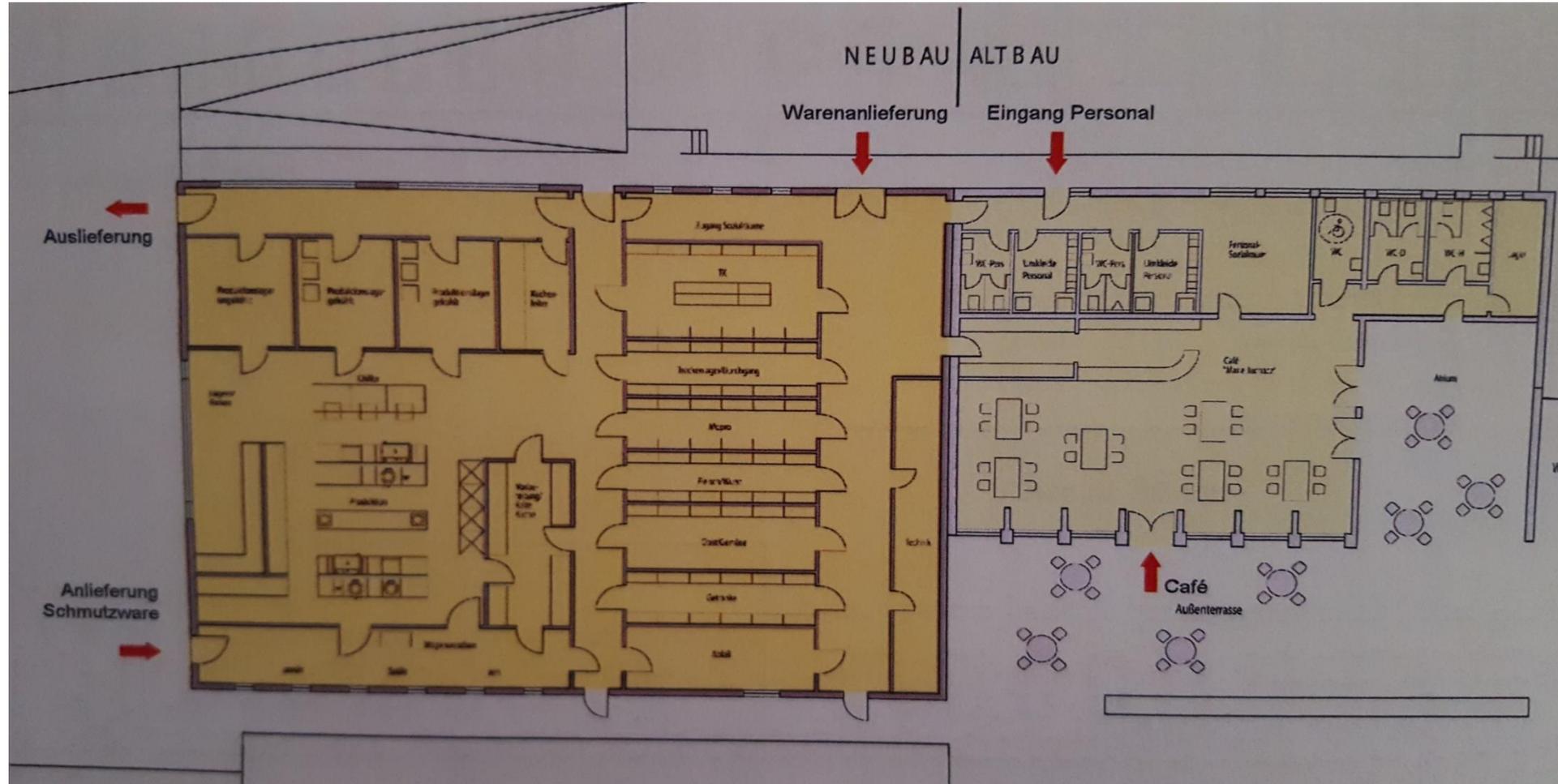
-> Neubau der Cook & Chill-Küche, da Umbau des Altgebäudes aus Effizienz- und Nachhaltigkeitsgründen nicht sinnvoll scheint.

-> Erhalt / Weiternutzung der vorhandenen Zufahrt- und Lieferwege

-> Aufwertung des gesamten Areals durch Schaffen von öffentlichen Aufenthalts- und Grünflächen



Planung und Neubau



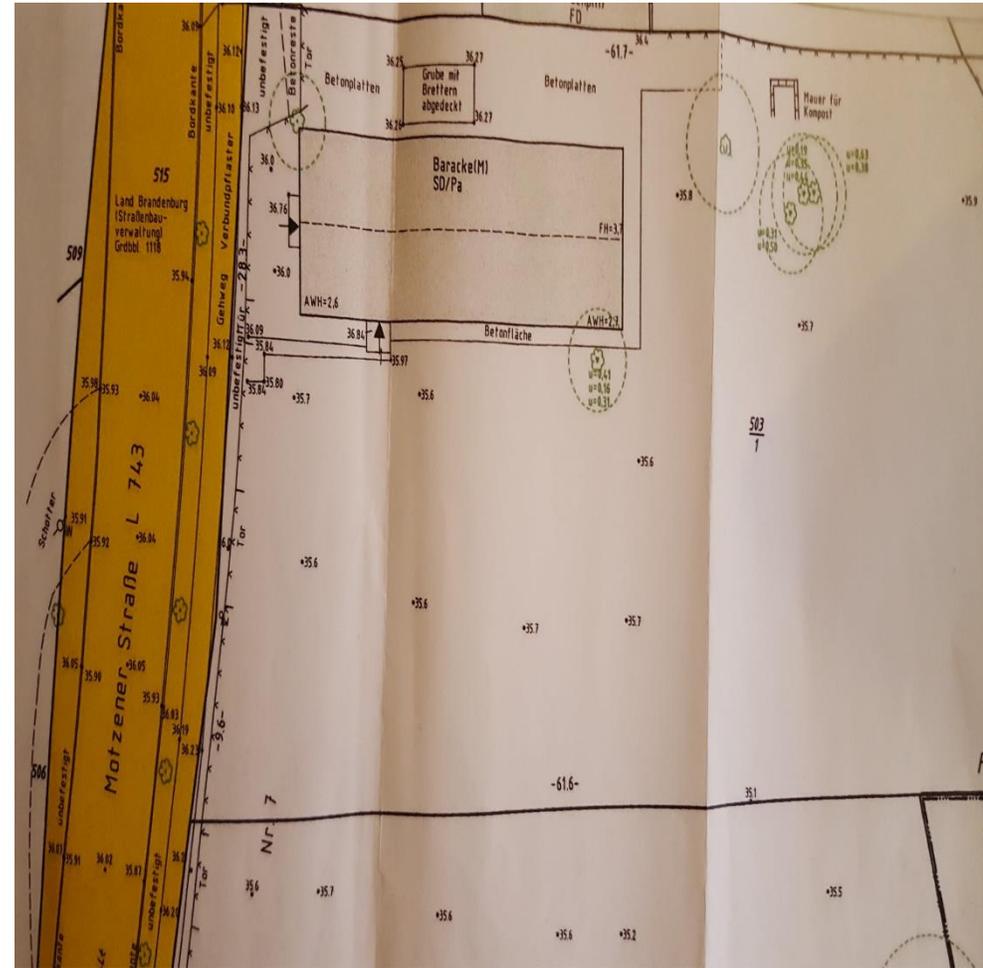
Planung und Neubau

2009 – 3. Planungsabschnitt

Hier kam das Angebot vom
Bürgermeister mit einem
Grundstück in Bestensee in der
Motzener Str. 7

Dieser bekundete sehr starkes
Interesse das sich die WSG dort
niederlässt

Architekten wurden beauftragt
ein Angebot vorzulegen



Planung und Neubau

2010 – 4. Planungsabschnitt

Kam der Vorschlag seitens der Stadt Wildau den Neubau in der Friedrich-Engels-Str. zu planen. Hier stand die Halle 7 leer.

Leider musste dieser Gedanke verworfen werden, da das Amtsgericht Königs Wusterhausen die Halle 7 dann für sich beanspruchte

Darauf kam der Vorschlag eine Halle neben der Halle 7 zu beplanen. Der beauftragte Architekt lehnte jedoch das Vorhaben ab – zu alter Bauzustand der Halle



Planung und Neubau



Planung und Neubau

2011 – 5. Planungsabschnitt

Hier wurde Interesse am Kleingewerbegebiet in Wildau bekundet.

Dies wurde sich angesehen und durch zu hohe Kosten für nicht gut empfunden und nicht weiter verfolgt.



Planung und Neubau

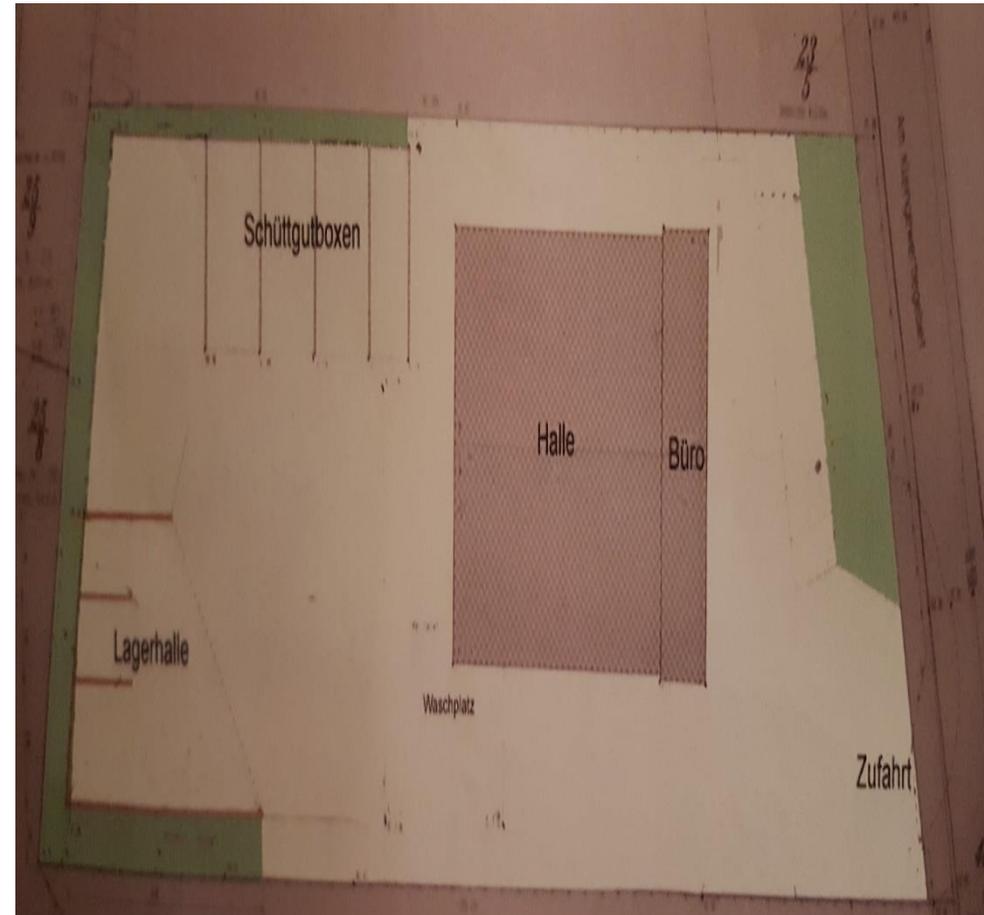
2011 / 2012 – 6. Planungsabschnitt

Hafen Wildau – Lutra

Hier gab es Zeitweise viele Detaillierte Gespräche.

Auch von seitens des Architekten wurde grob geplant.

Aber durch zu hohe finanzielle Vorstellungen des Verpächters, haben sich die Vorstellungen mit der WSG nicht gedeckt .



Planung und Neubau

2012 / 2013 – 6. Planungsabschnitt

Direkt danach kam die Idee mit Kenntnis der Fläche (Unterkellerung, großer Wirtschaftshof) einen Umbau des vorhanden Gebäudes in der Lessingstr. 24 vorzunehmen und den Saal der SHW um zu bauen

Kurzer Hand wurde hier eine Machbarkeitsstudie durchgeführt und von allen beteiligten für gut befunden



Planung und Neubau

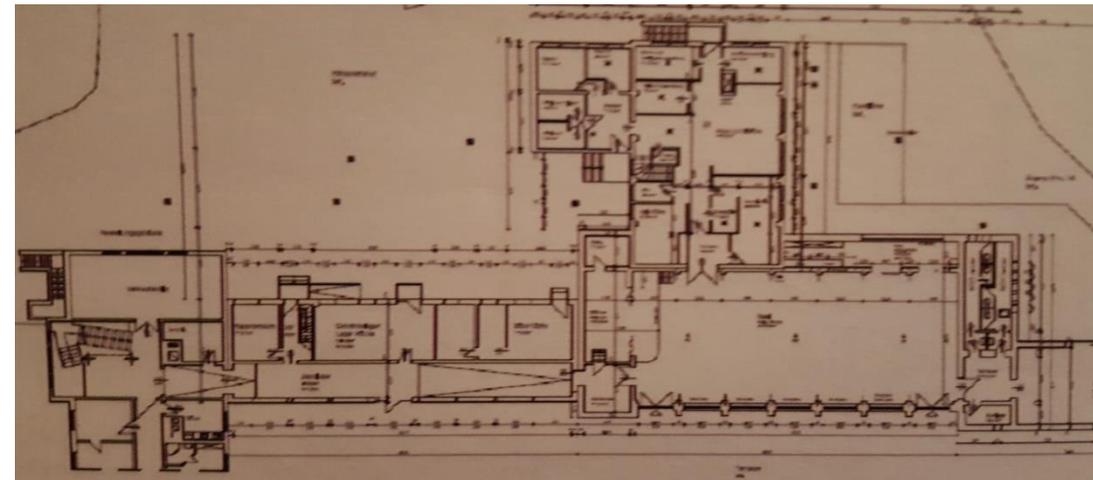
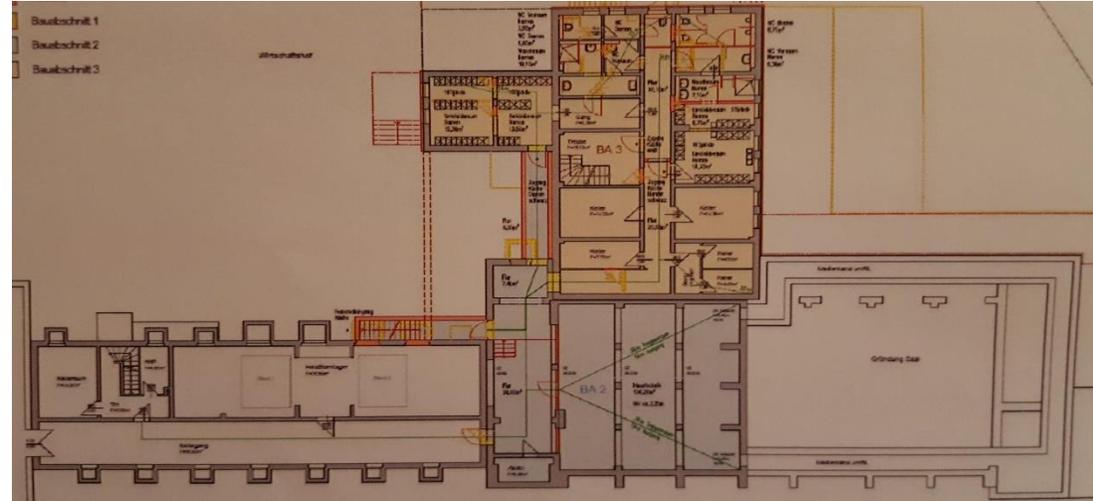
2017 / 2018 – 7. Planungsabschnitt

Eine Baugenehmigung kam dann 2017.

2018 erteilten die Gesellschafter das Okay zum Baubeginn.

Seit 2018 ist die Finanzierung mit entsprechenden Auflagen abgesichert.

Die Mitwirkung / Schnelligkeit zur Einholung der erteilten Auflagen von örtlichen Behörden haben sich Monate gezogen.



Planung und Neubau

2018 – Umbau der bestehenden Küche Wildau



Planung und Neubau

Umbau des vorhanden Saals

Der Saal wo Gäste und Heimbewohner ihr Essen zu sich nahmen, wurde zu einer Hochmodernen Küche umgebaut.

Neue Kombidämpfer, Druckgarer stellen die tägliche Produktion sicher.

Mit dieser Technik wird es möglich sein Produkte / Lebensmittel schonender und Nachhaltiger zu verarbeiten

Punktgenaue und Zeitversetzte Produktion wird mit der neuen Energie-Effizienten-Technik möglich sein



Planung und Neubau

Beginn des Umbaues der Cafeteria

Für unsere Gäste und Heimbewohner wurde die vorhanden Cafeteria im neuen Design umgebaut.

Hier ist es möglich das das Mittagessen in einer gemütlichen Atmosphäre von Montag bis Sonntag zu sich genommen werden kann.

Von Freitag bis Sonntag steht die Cafeteria den Heimbewohnern und Gästen in der Zeit von 15 Uhr bis 18 Uhr für ein Stück Kuchen und Kaffee zusätzlich zur Verfügung.



Planung und Neubau

Cafeteria glänzt in neuer Schönheit für die Versorgung unserer Mieter und Heimbewohner



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.





Zeitreise in die Vergangenheit



























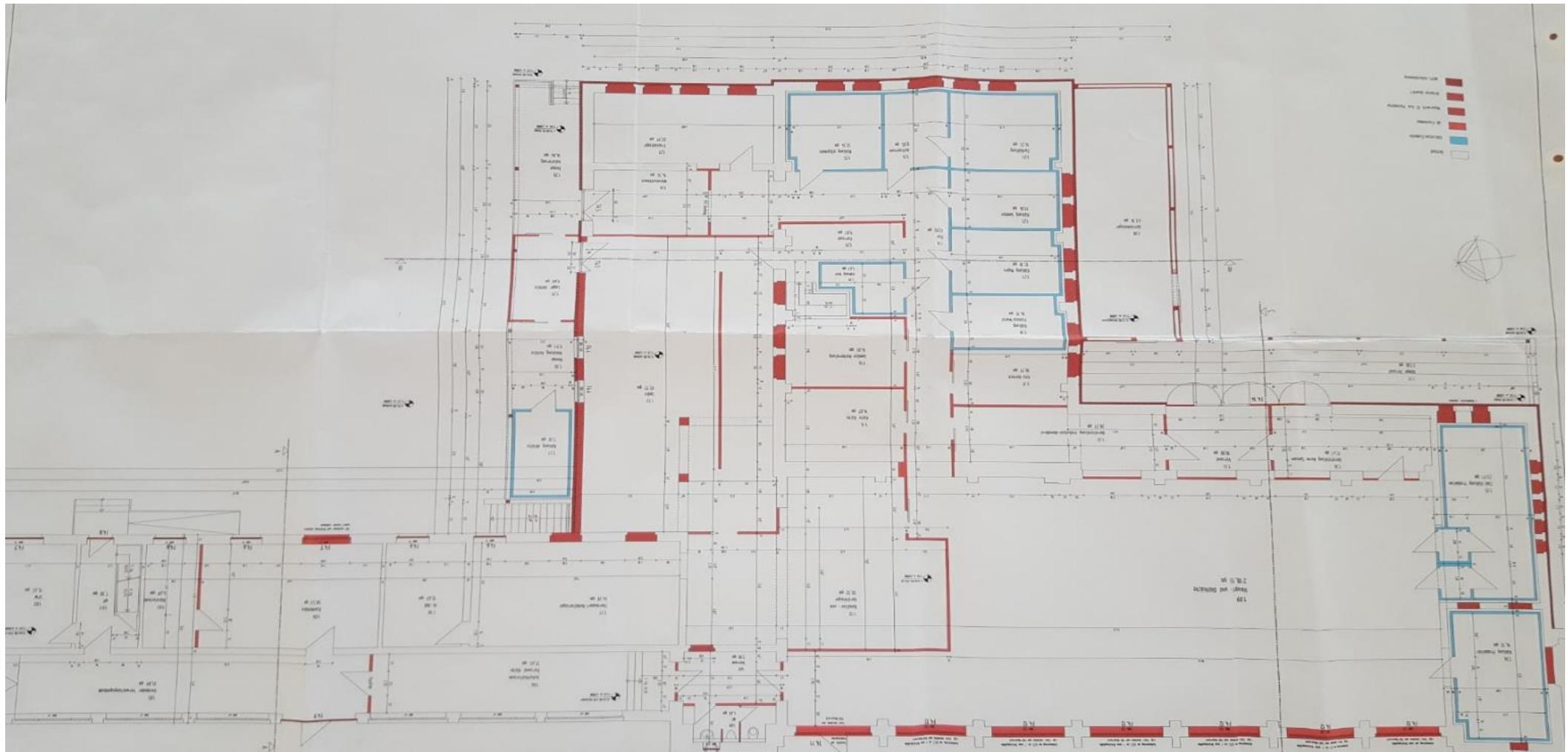


































MAC

MAC

MAC

MAC

033438
60241

















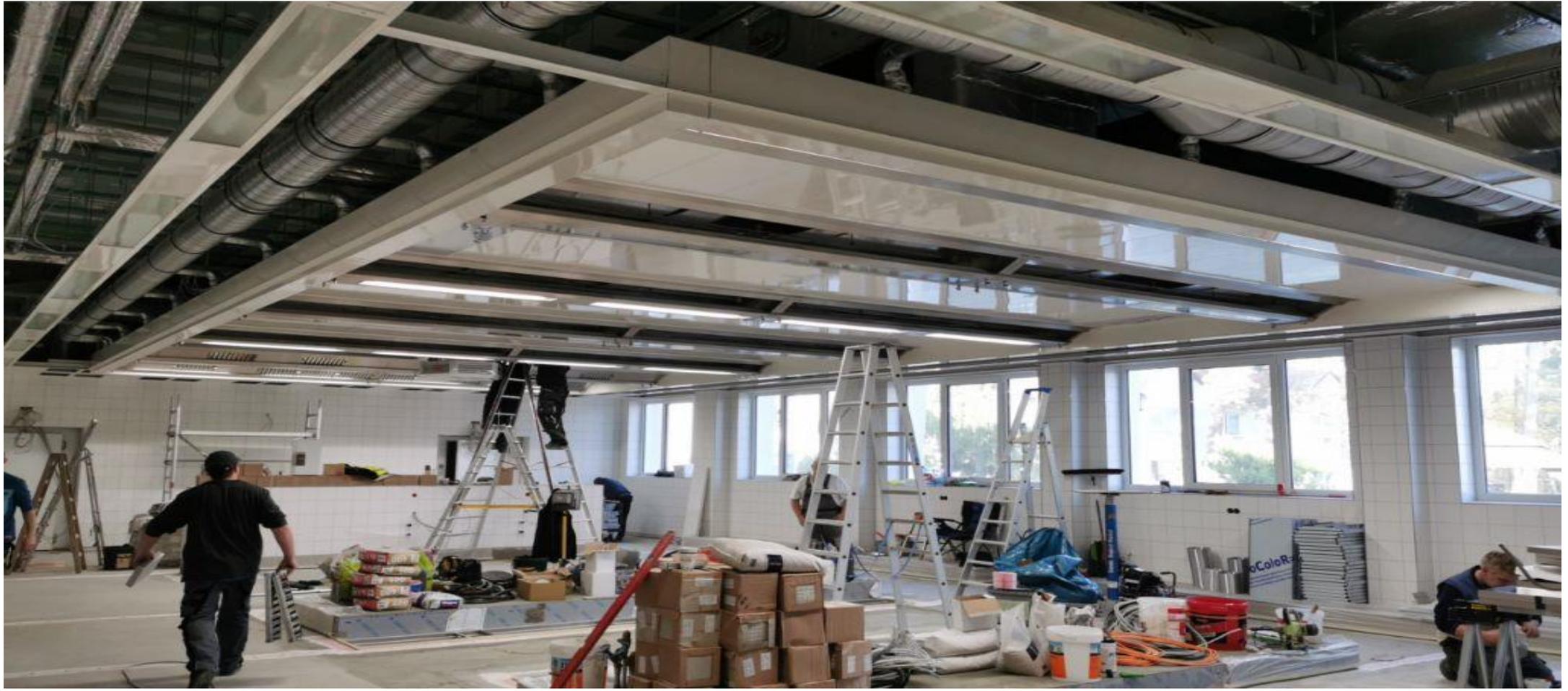








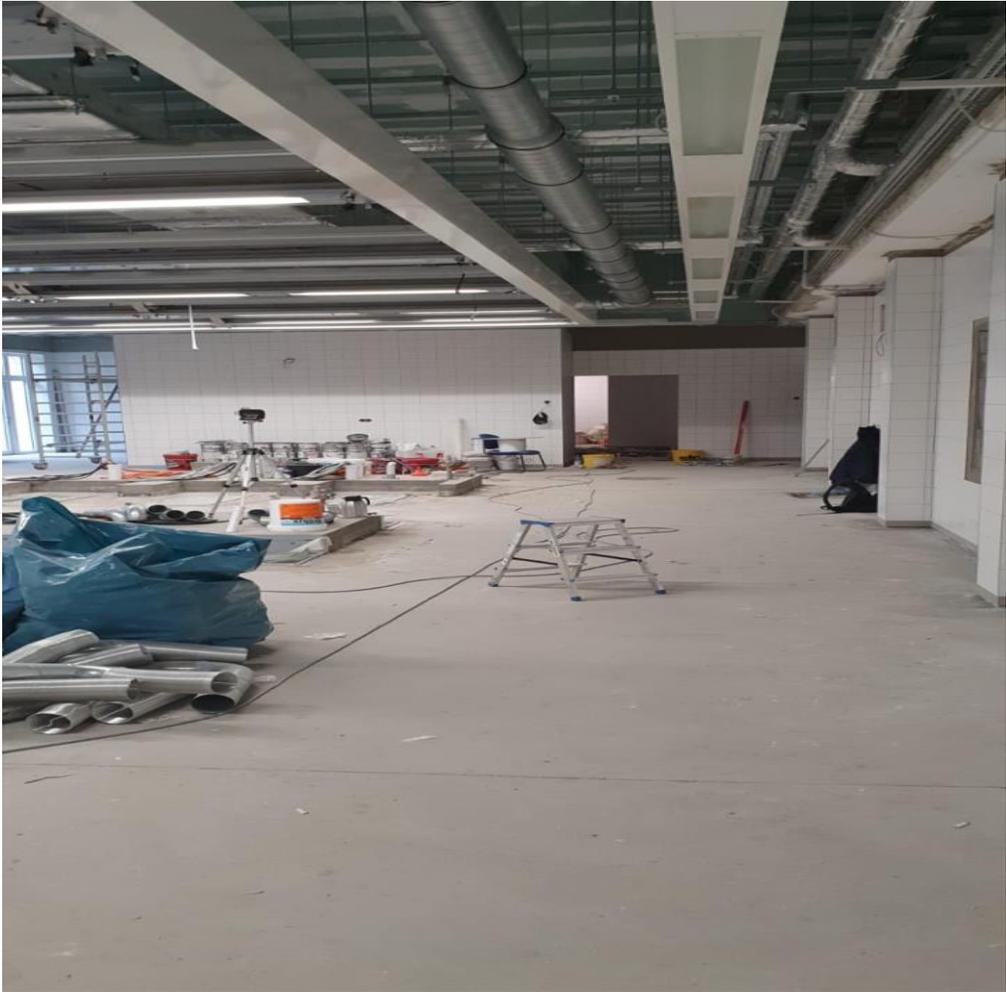






















REDMI NOTE 9 PRO
AI QUAD CAMERA





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 Schönefeld
aus Pandemie weiterhin für Kan-
tische da Dort können sie sich
die Bäume genießen vom 4. Febr.
an

TERHAUSEN

ür 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



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



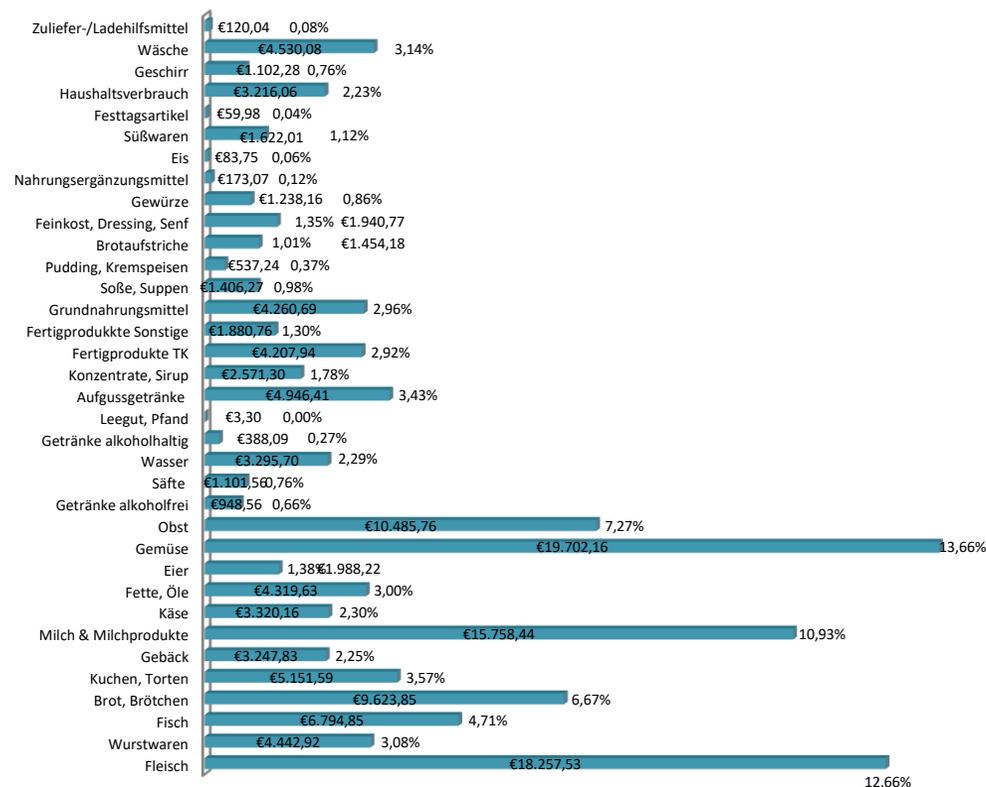
Sicherung der Speisenqualität

- > 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	kJoule	Energie (Kilojoule) in kJ				
	Eiweiß	Eiweiß (Protein) in g						
	Fett	Fett in g						
	KH	Kohlenhydrate, resorbierbare in g						
	BE	Proteinheiten in BE						
Name		Sauce Bolognese		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	0,00	4,00	696
A TK Zwiebeln gewürfelt 10x10mm	1,000,00							
A Tomatenmark 42	1,500,00		13	0,68	0,08	2,25	0,16	55
A Salz mit Jod	10,00		0	0,00	0,00	0,00	0,00	0
A Zucker	10,00		0	0,00	0,00	0,10	0,01	2
A Ubers Pfeffer schwarz gemahlen	10,00							
A Ubers GV Streud.Paprika edels.	10,00							
P Trinkwasser	5,000,00		0	0,00	0,00	0,00	0,00	0
A Rapsöl Bag in Box	500,00		44	0,00	5,00	0,00	0,00	185
A Weizenmehl Type 405	200,00		7	0,20	0,02	1,42	0,12	28
Summen	18.240,00		230	20,68	14,80	3,77	4,29	966
<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.							

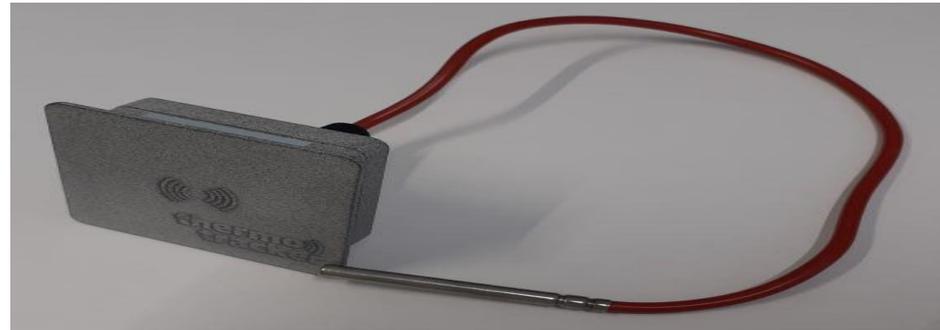
Lieferantenübersicht & Einkaufsanalysen

- 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



Beginn des 2. Bauabschnittes im Januar 2021

















































































*Vielen Dank für
Ihre Aufmerksamkeit*

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

