

Besuch der Gutenberg-Schule Reutlingen am 18.11.2011



heißt Sie herzlich
Willkommen!

Unser Zuhause: eine große Gemeinschaft



Genossenschaft der Barmherzigen Schwestern vom hl. Vinzenz von Paul in Untermarchtal e.V.



Kloster
Untermarchtal



Vinzenz Service GmbH

100%ige Tochter der Vinzenz von Paul gGmbH

Gegründet 2004

350 Mitarbeiter

Wirtschaftliche Erträge fließen in die Gemeinnützigkeit



Wertschöpfung für die Region

Werte leiten unsere Geschäftsentwicklung und unser Alltagshandeln bei der Vinzenz Service GmbH. Wir verbinden schmackhafte, gesunde Gemeinschaftsverpflegung mit der Entwicklung und Stärkung der Menschen, Institutionen und Unternehmen im ländlichen Raum. Durch Produkte und Zutaten für unsere Menüs, die so weit wie möglich aus der Region stammen, in der sie verarbeitet und serviert werden.

Wir legen Wert darauf, dass sich unsere Kunden willkommen fühlen. Denn gutes Essen ist ohne guten Service höchstens eine halbe Sache.



Unser Kundenkreis im Bereich Catering

Als individueller Full-Service-Caterer bedienen wir derzeit mehr als 35 Kunden, darunter

Firmen und Institutionen

Schulen und Bildungszentren

- Kindertagesstätten und Kindergärten
- externe sowie trägereigene Cafeterien und Restaurants
- Pflegeeinrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe

Zusätzlich bieten wir ein professionelles Eventcatering an.



Hier kochen wir für Sie: unsere Produktionsküche

Wir produzieren in unserer Zentralküche in Sigmaringen im Einschichtbetrieb bis zu 3000 Mahlzeiten pro Tag.

- Täglich werden ca. eine Tonne Lebensmittel verarbeitet.
- Wir kochen nach dem modernen Cook&Chill-Verfahren, das eine nährstoffschonende und zeitlich entzerrte Zubereitung ermöglicht.
- Die von uns verarbeiteten Lebensmittel beziehen wir von sorgfältig ausgewählten Lieferanten vorwiegend regionaler Herkunft.
- Wir setzen keine künstlichen Farb- und Konservierungsstoffe ein und verzichten auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern.

SIE SCHMECKEN DEN UNTERSCHIED!



Einfach erfrischend: das Cook&Chill-Verfahren

- Kochen in der Zentralküche: Garen der Speisen bis 80% Fertigstellung
- Schockkühlen in „Chillern“ auf max. 3°C in 90 Minuten
- Lagerung bei +3°C bis zu 5 Tagen ohne Konservierungsstoffe möglich!
- tägliche Auslieferung durch eigene moderne Kühlfahrzeuge
- „Regenerieren“ vor Ort: Garvorgang wird abgeschlossen
- Zeitnahes Portionieren und Ausgabe des Essens durch unser geschultes Servicepersonal



Hinter den Kulissen:

- extrem kurze Lagerzeiten durch täglich Anlieferung der Frischwaren
- Rücktransport des Kochgeschirrs in die zentrale Spülküche
- hygienische Speiseresteentsorgung

Für Sie nur das Beste: Vorteile unserer Speisen

- ▶ nährstoffreiche Gerichte durch die Vermeidung langer Warmhaltezeiten
- ▶ Erhaltung der typischen Produkteigenschaften (Optik und Sensorik)
- ▶ geringes mikrobiologisches Risiko
- ▶ optisch herausragende Speisenpräsentation
- ▶ 8-Wochen-Rhythmus des Speiseplans
- ▶ täglich drei Hauptgerichte zur Auswahl, davon eines vegetarisch
- ▶ verlässlich gleichbleibend hohe Qualität und Produktsicherheit durch unser umfassendes Qualitätsmanagement



Guten Appetit: Beispiel einer Speisekarte



Speisekarte

08. – 14. 08. 2011 (KW 32-11)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Rinderkraftbrühe mit Suppennudeln	Tomaten-Reis-Suppe*	Brotsuppe mit Kräutern	Kohlrabicremesuppe*	Zwiebelsuppe
Hauptgericht (1)	Frikadelle (Geflügel) mit Bratensauce* und Kaisergemüse Kartoffelgratin*	Klosterbratwurst ^{2 3 4 8} (Schwein) mit Bratensauce* und Erbsen- Möhrengemüse Spirelli	Hirtenrolle* (Schwein) in Tomatensauce* dazu Paprika- Krautsalat in Essig-Öl- Dressing Gnocchi	Putengeschnetzeltes in Currysauce* dazu Fingermöhren Reis	Cordon bleu (Schwein) mit Bratensauce und Cole Slaw (Karotten-Kraut-Salat) Spätzle
Hauptgericht (2) <i>Vegetarisch</i>	Pfannkuchen mit Gemüsefüllung (Broccoli/Tomate/Mozzarella) dazu Bohnensalat	Kaiserschmarrn* mit Apfelkompott	Makkaroni-Gemüse- Auflauf* mit Käse überbacken dazu Gurkensalat in Dilldressing*	Kartoffelpizza (Kartoffelrösti mit Gemüse und Käse* überbacken) dazu Mixsalat mit Frenchdressing*	Omelette* mit Rahmblattspinat* Salzkartoffeln
Hauptgericht (3)	Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rahmsauce* und Bohnensalat Gabelspaghetti	Rinderschmorbraten in Rahmsauce* dazu Kohlrabigemüse Serviettenknödel*	Chicken Nuggets (Geflügel) mit Kräuterdip* dazu Gurkensalat in Dilldressing Kartoffelwürfel	Ravioli (Rind/Schwein) in Tomatensauce dazu Mixsalat mit Frenchdressing*	Gebackenes Schollenfilet mit Remoulade ^{1 2 3 4 9} dazu Tomatensalat Salzkartoffeln
Dessert	Latte Macchiato Pudding*	Obst	Milchreis* mit Zimt und Zucker	Vanillequark*	Erdbeerjoghurt*

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

Unser Service-Telefon 0 75 71 / 74 26 – 0

ESSEN und mehr ...

Restaurant Neuseeland am Zielfinger See – Reservierung unter 07576/ 90 10 81

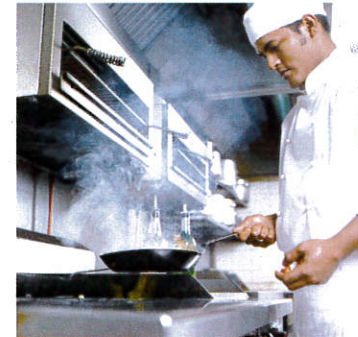
Café Louise, Mengen – Reservierung unter 07572 / 760 31 50

Café Paul 's, Bad Saulgau – Reservierung unter 07581/ 5095-851



Aber sicher: geprüfte Qualität

- ein modernes Qualitätsmanagementsystem, interne Audits und Überprüfungen an Außenstandorten
- kontinuierliche Verbesserung nach HACCP- und EU-Richtlinien
- erfolgreiche EU-Zulassung unserer Produktionsküche
- beständige Anleitung und Schulung unserer Mitarbeiter
- enge Zusammenarbeit mit unseren Kunden durch aktiven Austausch sowie ein regelmäßiges Wunsch- und Beschwerdemanagement



Gemeinsam mehr erreichen: Kooperationen & Co.



Eigene Versuchsküche

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden-Württemberg

- ▶ Beratung im Bereich der Schulverpflegung
- ▶ Zusammenarbeit mit Praxisbegleitern
- ▶ Teilnahme am Tag der Schulverpflegung
- ▶ Begleitung von Studentinnen und Studenten der Ernährungswissenschaften bei Projektarbeiten und Bachelor-Thesen
- ▶ Vorlesungen an der Hochschule
- ▶ Speisen- und Rezeptentwicklung
- ▶ Qualitätsentwicklung und Kontrolle

