

CUROM Dienstleistungs GmbH

Produktionsstandorte

Neuenkirchen

Visbek

Bohmte



Zu meiner Person

Uwe Fischer

- Küchenmanager
- Küchenmeister
- Diätetisch geschulter Koch
- AEVO

Erfahrung: seit 32 Jahren als Küchenleiter für Kinder und Jugendliche tätig



Verpflegungskonzepte für Schulen und Kindergärten

I

Warme Auslieferung

Personal

- Geringer Zeitaufwand 100%
- Einfache Vertretungssituation

Küchenausstattung

- Geräte → gering
- Fläche → gering
- Kosten → gering

II

Kalte Auslieferung

- Mittlerer Zeitaufwand 180%
- Mittlere Vertretungssituation

- Geräte → mittel
- Fläche → mittel
- Kosten → mittel

III

Vor Ort Produktion

- Höchster Zeitaufwand 300%
- Schwere Vertretungssituation

- Geräte → hoch
- Fläche → hoch
- Kosten → hoch

Verpflegungskonzepte für Schulen und Kindergärten

I

Warme Auslieferung

II

Kalte Auslieferung

III

Vor Ort Produktion

Qualität

- | | | | | | |
|--------------------|----|--------------------|---|--------------------|---|
| • Standzeiten | ☹️ | • Standzeiten | 😊 | • Standzeiten | 😊 |
| • Vitamine | ☹️ | • Vitamine | 😊 | • Vitamine | 😊 |
| • Konsistenz | ☹️ | • Konsistenz | 😊 | • Konsistenz | 😊 |
| • Farbe/Aussehen | ☹️ | • Farbe/Aussehen | 😊 | • Farbe/Aussehen | 😊 |
| • Mengenverwertung | ☹️ | • Mengenverwertung | 😊 | • Mengenverwertung | 😊 |

Verpflegungskonzepte für Schulen und Kindergärten

I

Warme Auslieferung

Ausgabezeiten

Feste Zeitspanne

Hygiene

- Temperaturen
→ oft kritisch
- Hygieneaufwand
→ gering 100%

II

Kalte Auslieferung

Flexible Zeitspanne

- Temperaturen
→ gut
- Hygieneaufwand
→ mittel 150%

III

Vor Ort Produktion

Flexible Zeitspanne

- Temperaturen
→ gut
- Hygieneaufwand
→ hoch 200%

Verpflegungskonzepte für Schulen und Kindergärten

I

Warme Auslieferung

II

Kalte Auslieferung

III

Vor Ort Produktion

Reinigung

- | | | | | | |
|----------------|------|----------------|------|----------------|------|
| • Geschirr → | 100% | • Geschirr → | 100% | • Geschirr → | 100% |
| • Produktion → | 0% | • Produktion → | 30% | • Produktion → | 100% |
| • Geräte → | 100% | • Geräte → | 150% | • Geräte → | 250% |
| • Räume → | 100% | • Räume → | 200% | • Räume → | 300% |

Müll

- | | | | | | |
|------------------|------|------------------|------|------------------|------|
| • Speisereste | 100% | • Speisereste | 140% | • Speisereste | 250% |
| • Sonstiger Müll | 100% | • Sonstiger Müll | 200% | • Sonstiger Müll | 300% |

Verpflegungskonzepte für Schulen und Kindergärten

I

Warme Auslieferung

Energie

- Strom 100%

Energie und Folgekosten

- Energie 100%
- Folgekosten 100%
(Wartung/Reparaturen)

II

Kalte Auslieferung

- Strom 150%

- Energie 140%
- Folgekosten 200%
(Wartung/Reparaturen)

III

Vor Ort Produktion

- Strom 300%

- Energie 250%
- Folgekosten 300%
(Wartung/Reparaturen)

Verpflegungskonzepte für Schulen und Kindergärten

I

Warme Auslieferung

Zusammenfassung

- Kosten gering
- Qualität akzeptabel
(für kleine Mengen)
- Fläche gering

Kann aber mit Modell II
im Kompromiss
angewandt werden!

II

Kalte Auslieferung

- Akzeptabler
Kostenaufwand
- Optimale
Kombination von
Qualität,
Flexibilität,
Personal und
gesunder
Ernährung!

III

Vor Ort Produktion

- Akzeptabler
Kostenaufwand
- Flexibilität sehr gut
- Kosten, Qualität,
Flexibilität und
gesunde Ernährung
wie Modell II

Unter 250 Portionen
pro Tag nicht sinnvoll!

**VIELEN DANK
FÜR IHRE
AUFMERKSAMKEIT!**

