

Alles im Griff!

Mit dem Küchen-Management

**Wir sind für Sie da, mit dem richtigen Blick
für Ihr Küchenprojekt.**

Ihr Ansprechpartner:

Michael Hümme

**Leitung Key-Account Management
der Gemeinschaftsverpflegung
Küchenmanagement**

Mobil: +49 (0) 1 75 / 7 63 89 38

Fax: +49 (0) 84 58 / 62 496

michael.huemme@edeka.de

Ingolstädter Straße 120

85080 Gaimersheim

Referenzen auf Nachfrage.



C+C großmarkt

Qualifizierung von Mitarbeitern

- Coaching / Training on the Job
- Sensibilisierung von Mitarbeitern
- Nachhaltigkeit



Optimierung von Arbeitsabläufen

- Unser 360° Küchencheck
- Qualitätssicherung
- Unser Union Rezept Menü Service (RMS): 1.500 regionale, elektronische und individuell veränderbare Rezepturen, fertige rollierende GV Musterspeisepläne basierend auf 6 Wochen für KITA- und Schulverpflegung



Marketing

- Außerhaus-Verpflegung
- Neue Geschäftsfelder / Verkaufssegment
- Unterstützung als Innenauditor zur Zertifizierung nach IFS Food V 6.0 - 6.1



Warenkorb-Optimierung

- Einstellung von Kalibrierungen / Portionierungen
- Bedarfsgerechte Sortimente
- Warenwirtschaftssysteme
- Selly Order: Individuelle Einrichtung beim Kunden vor Ort inkl. Schulung und Hilfestellung in der Anwendung



Kosten-Einsparung

- Maximierung Ihres Gewinns
- Stärkung von Potenzialen
- Betriebswirtschaftliche Analyse / Kostenersparnis



Externes Hygienemanagement

- Einhaltung und Nutzen von gesetzlichen Anforderungen / HACCP-Hygiene, inkl. Konzeptionen
- Diverse Probenentnahmen und Abklatsche für Oberflächenanalyse (Lebensmittel und Wasserproben)
- Erstellen von individuellen HACCP und Hygienekonzepten nach gesetzlichen Grundlagen
- unterstützende Mitwirkung bei der EU Zulassung für gewerbliche Küchen

