



### Seminar-Angebote

- Wertschöpfung in der Gemeinschaftsverpflegung / Betriebswirtschaft in der Küche
- Cook & Chill – (Kochen und Kühlen) in der Praxis für die Praxis  
(Technologie in der Küchenpraxis – richtig benutzen und einsetzen)
- Altersgerechte Ernährung – der Ausweg aus der Mangelernährung im Alter
- Praxis in Hygiene – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)\*  
(Schwerpunktthema auf unseren jeweiligen regionalen GV-Hausmessen)

**Lernen ist wie rudern gegen den Strom – wer aufhört, treibt zurück!**

\*Gefahrenanalyse und kritische Lenkungsunkte: ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von Lebensmittel und Verbrauchern gewährleisten soll.



Kontakt**daten**



MIOS Großhandel GmbH  
**Michael Hüme**  
 Projektleitung Küchenmanagement  
 Wittelsbacherallee 61  
 32427 Minden  
 Tel.: 0571/802 – 7036  
 Fax: 0571/802 – 7046  
 Mobil: 0151/15028326  
 E-Mail: michael.huemme@minden.edeka.de



Was dürfen wir für Sie tun?  
 Wir für Sie, mit dem richtigen  
 Blick für Ihr Küchenprojekt.



# Küchen- Management





### MIOS-Fachreferat: Küchenmanagement

- Zielgerichtete fachliche Beratung & Unterstützung / Begleitung des Kunden im Projekt
- Analyse vor Ort mit Berichtswesen und evtl. Neueinstellung der Küche
- Analyse vor Ort des Einkaufs, Warenkorbes und übrige Lieferanten
- Konzepte (System) – Technik, Ablaufprozesse, Organisation der Küche
- Aufbereitung der BWA-Ist/ Soll-Zahlen (NE, WE, SK, PA- DB1)
- Erstellen von Kalkulationen, Personalplanung, Rezepturen, Inventuren
- Speisenplanungen, Nährwertberechnungen nach Rezepturen
- Hilfestellung bei Ausschreibung zur technischen Einrichtung
- Infrastrukturelle Umsetzung der Maßnahmen vor Ort beim Kunden
- Erstellung von Hygiene & HACCP-Konzepten
- Projektführung: „Management auf Zeit“
- Bereitstellung „Know How“ im Bereich der Cook & Chill-Küche, Chilled-Food-System, Cook & Serve und weitere Cooking-Konzepte
- Anwesenheit vor Ort entsprechend der Beauftragung und dem Bedarf nach Vertrag
- Zusammenarbeit mit dem Auftraggeber (Endscheider) über Berichtswesen & Analyse

*Wir machen den Erfolg messbar für unseren Kunden durch unsere Schwachstellenanalyse vor Ort!*



Legende:  
BWA = Betriebswirtschaftliche Analyse NE = Netto-Erlöse WE = Waren Einsatz  
SK = Sachkosten PA-DB1 = Personalkosten-Deckungsbeitrag<sup>1</sup>

### Know How

- Bereitstellung unserer langjährigen Erfahrungen in der Praxis für die Praxis: Küche, Hauswirtschaftsdienste, Wirtschafts- Spül- Entsorgungsdienste, Logistik, Speisenverteilssysteme, Einkauf-Warenwirtschaft, betriebswirtschaftliche Analyse, Monatsabschlüsse für unseren Kundenkreis im Bereich:
  - Reha- und Klinikbereich
  - Senioren-Pflegeheime
  - Großküchen
  - Cook & Chill-Küchen / Chilled food
  - Zentralküchen
  - übrige GV-Küchen

### Ihr Kostenbeitrag

wird ermittelt: nach der exakten und individuellen Festlegung des Zusammenarbeitsmodells in Form eines schriftlichen Angebotes, welches einvernehmlich besprochen und verbindlich schriftlich festgelegt worden ist.



**Wir analysieren für Sie – Sie sparen-**  
Ein Name **MIOS** – vier Buchstaben –  
ein Profiteam für Sie!

**M** = Motivation

**I** = Innovation

**O** = Organisation

**S** = Systematik



in Ihren Küchenprojekten