

## Über uns:

Die Johannes-Diakonie Mosbach ist ein sozialwirtschaftliches Unternehmen der Diakonie in Baden mit den Schwerpunkten Behinderten- bzw. Eingliederungshilfe, Medizin und berufliche Bildung.

## Kontakt:

Johannes-Diakonie Mosbach  
Zentralküche  
Schwanheimer Str. 21  
74869 Schwarzach

**Jana Weilguni**

Telefon: 06262 22-560

E-Mail: [jana.weilguni@johannes-diakonie.de](mailto:jana.weilguni@johannes-diakonie.de)



## Anfahrt:

Sie finden uns an der L 590 von Schwarzach nach Schwanheim.



Oktober 2015

Fotos: Johannes-Diakonie Mosbach

# Johannes-Diakonie Mosbach

## Küche



Wir kochen für Sie leckeres Essen...

ausgewogen und gesund,

zuverlässig und flexibel...

[www.johannes-diakonie.de](http://www.johannes-diakonie.de)



## Küche der Johannes-Diakonie Mosbach

Wir sind ein Dienstleistungsbetrieb der Johannes-Diakonie Mosbach und beliefern Wohngruppen, Pflegeeinrichtungen, Werkstätten und Kantinen an unterschiedlichen Standorten täglich mit ca. 2000 Essen.

### Wir bieten unseren Kunden

- eine **ausgewogene Speisenauswahl**. Unser Speiseplan beinhaltet beliebte Speisen, ausländische und saisonale Gerichte. Bei der Erstellung berücksichtigen wir selbstverständlich Ihre Wünsche.
- **Catering** für Feste und Feiern.
- individuelle **Sonderkostformen** und **Diäten** und sind **Ansprechpartner** für alle Fragen rund um die Ernährung.
- **Ernährungsberatungen** und **-schulungen**, sowie **Einkaufbegleitungen** an.

**Gerne würden wir auch Sie beliefern!**



Die Zufriedenheit unserer Kunden steht für uns an oberster Stelle.

Die Zubereitung der Speisen erfolgt nach dem **Cook&Chill-Verfahren**. Bei diesem Verfahren werden die Speisen nach dem Garverfahren sofort heruntergekühlt und zwischengelagert. Die Auslieferung erfolgt im gekühlten Zustand. Das Essen wird erst unmittelbar vor der Ausgabe auf eine Kerntemperatur von mindestens 72 Grad gebracht. Dieses

- stellt die **Erhaltung der Nährstoffe** sicher,
- bietet den Kunden ein **hohes Maß an Flexibilität**
- und ermöglicht eine **hohe Individualität**.

Bei der Zubereitung der Speisen gelten bei uns höchste **Hygieneansprüche**.

Wir legen großen Wert auf die **Qualität unserer Lebensmittel** und beziehen nur von ausgesuchten und zertifizierten Lieferanten.

Unsere **Qualitätsstandards** werden jährlich durch die DEKRA überwacht – wir sind seit 2003 gemäß DIN ISO 9001:2008 zertifiziert und erhalten turnusmäßig die Rezertifizierung.

Unsere Leistungen werden gemeinsam mit Menschen mit Unterstützungsbedarf erbracht. Sie unterstützen gemäß ihres Könnens jeden Arbeitsbereich.



# Küche