



## Das „Roncalli – Haus“ in Magdeburg erreichte bei der KÜCHENZERTIFIZIERUNG EIN „VORBILDLICHES“ ERGEBNIS !

Die Küche des „Roncalli - Haus“ hat sich der Herausforderung einer Bewertung der Leistung Ihrer Küche gestellt. Von einem neutralen Auditor, dem Küchenmeister Rolf Maninger, wurde die Küche in einem 3 monatigen – Audit, nach der **Kessel 3.0 Methode** zertifiziert. Bewertet wurden die Bereiche **Qualität – Marketing – Mitarbeiter** und die **Wirtschaftlichkeit**.

Insgesamt musste die Küche in den **4** Bereichen **320** Fragen beantworten. Diese wurden dann in einer Tagesbegutachtung durch den Auditor kontrolliert und gemeinsam mit der Küchenleitung besprochen.

Dazu kamen dann die Aktuellen Leistungsdaten, wie zum Beispiel die Anzahl der produzierten Mahlzeiten, der Lebensmitteleinkauf, die Personalkosten, die zusätzlichen Aufgaben, der Hygienefaktor etc.

In allen Bereichen konnte **Rolf Maninger** dem Küchenleiter **Herrn Jülich** und dem Tagungs- und Gästehausleiter **Herrn Helmecke** und Ihrer Crew ein **VORBILDLICHES** Ergebnis bescheinigen.

Dazu wurden auch noch die Nachhaltigkeit und die Ökologie der Küche bewertet. Auch hier erreichte die Küche ein **fantastisches** Ergebnis.



Insgesamt erreichte die KÜCHE **3 Goldene Kessel** und **5 grüne Blätter** für die Ökologie, was ein „**VORBILDHAFT T**“ bei den Kesseln entspricht und die **5 grünen Blätter** heißen „**PERFEKT**“.

Nach diesem Erfolg ist der Ehrgeiz der sehr motivierten Küchencrew geweckt worden und man beschloss spontan, nun gemeinsam den nächsten Kessel anzugehen. Insgesamt ist es möglich 5 Kessel zu erreichen und 5 grüne Blätter. Herr Maninger versprach der Küchencrew sie bei der nächsten Aufgabe tatkräftig zu unterstützen, um das nächste **Ziel 2017** zu erreichen.

*Rolf Maninger  
Küchenmeister*