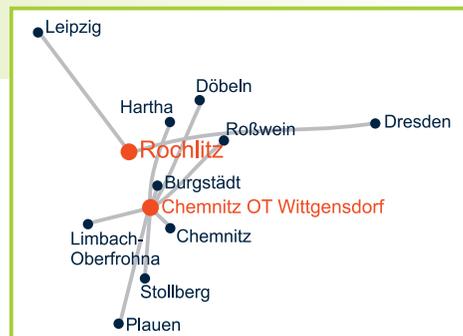


Über uns

Wir, die Servito – Hänchen Dienstleistungs GmbH - sind ein regionales mittelständiges Familienunternehmen.

Wir gehören zum Unternehmensverbund der Unternehmensgruppe Hänchen, welcher seit über 18 Jahren in der Kinder- und Schülerspeisung tätig ist. Unsere Verwaltung befindet sich in Leipzig, daneben die Küchen im neuen Kraftwerk Lippendorf und der BIQ Lippendorf. Im Gebiet Chemnitz versorgen wir Einrichtungen aus dem Betriebsrestaurant der Deutschen Bahn AG, der AOK Sachsen sowie dem Siemens Werk in Chemnitz - OT Wittgensdorf - in der sich auch unser Standort für das moderne Kühlkostverfahren „Cook & Chill“ befindet.



Einrichtungen zwischen Dresden, Chemnitz und Plauen versorgen wir aus unserem neu eröffneten Produktionsstandort für Kühlkost in Rochlitz. Eine weitere Küche in Dresden wurde kürzlich eröffnet.

Tiefkühlprodukte werden in unserer Küche Choren (ehemals Frenzel) produziert. Unsere eigene Fleischerei befindet sich in Rochlitz.

Alle Küchen sind modern und auf höchstem hygienischen Niveau. Wir sind nach den Richtlinien der DIN ISO EN 9001 zertifiziert und arbeiten entsprechend unserem HACCP- Konzept und unseren zertifizierten Schulungsmaßnahmen nach § 4 LMHV.

Unserer Philosophie entsprechend betreiben wir keine Großküchen, sondern mehrere kleinere Objekte, um altersgerecht, qualitativ hochwertig und vor allem individuell kochen zu können sowie die Transportwege und die Standzeiten des Essens so gering wie möglich zu halten.

Hauptsächlich versorgen wir Kindereinrichtungen, Schulen und soziale Einrichtungen mit Mittagessen, Frühstück, Vesper, Obstmahlzeiten und Getränken.

Unser Hauptaugenmerk liegt in der Versorgung auf einer schmackhaften und gesunden Kost wie:

- selbst hergestellte Soßen
- selbst hergestellte Desserts
- keine „Tütenware“ (statt dessen Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln)
- regionale Lieferanten (eigene Fleischerei in der Unternehmensgruppe mit selbstentwickelten fettreduzierten Produkten, kleinen Kräuterwienern etc.)
- weitestgehender Verzicht auf Produkte mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen
- grundsätzlich frisch gehackte Kräuter zum Menü
- reichlich Einsatz von frischem Obst und Rohkost (zusätzlich zum Speiseplan regelmäßig Salatbuffets, „Knabbergemüse“ u.a.)
- regelmäßiger Einsatz von Vollkornprodukten
- Sonderkostformen
- altersgerechte Speisen in Abstimmung, Konsistenz und Würzung

Sofern die technologischen Voraussetzungen es erlauben organisieren wir, dass Kartoffeln, Teigwaren und bestimmte Gemüsesorten frisch vor Ort in der Einrichtung gegart werden.

Ansonsten verwenden wir in unseren Küchen schonende Garverfahren wie das Dünsten und das „Niedertemperatur-garverfahren“. Dabei werden bedeutend weniger wichtige Vitamine, Enzyme u.a. wichtige Inhaltsstoffe, die stark hitzeempfindlich sind, zerstört.



S E R V I T O
Hänchen Dienstleistung GmbH

UNTERNEHMENSGRUPPE HÄNCHEN
www.haenchen.com

Speiseplangestaltung

Die Speisepläne erstellen wir nach den Grundregeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und dem durch das Forschungsinstitut für Ernährung Dortmund entwickelten Ernährungskonzept für „Optimierte Mischkost“ (OptimiX) in Verbindung mit den Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und Kindertageseinrichtungen laut DGE.

Speiseplan für Schulen

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück Tostbrötchen mit Marmelade, Milch, Obst				
Mittagessen Rindfleisch mit Kartoffeln, Salat, Obst				
Abendessen Hähnchen mit Gemüse, Reis, Obst				

Wir wünschen Guten Appetit!

Wichtig bei der Speiseplanerstellung sind uns außerdem:

- die Wünsche unserer Kunden und Gäste (regelmäßige Umfragen)
- die regionalen und saisonalen Spezialitäten
- Vielseitigkeit und Abwechslung
- altersgerechte Ernährung
- Verwendung frischer Produkte aus der Region
- häufige Verwendung frischer Kräuter und von Vollkornprodukten

- Auf Wunsch können die Kindereinrichtungen auch gern den Speiseplan bei einzelnen Komponenten auf ihre Wünsche hin ändern!
- Gleiches gilt für die Zusammenstellung des Frühstück- und Vesperplanes. Dieser kann auch in Buffetform den Kindern angeboten werden.
- Sonderaktionen (z.B. „WOK“ vor Ort) ergänzen den Speiseplan



Bestell- und Abrechnungssystem

Mit unserem Menübestellsystem bieten wir alle Vorzüge eines modernen Dienstleistungsunternehmens, wie:

- bargeldlose Zahlungsweise
- detaillierte Abrechnung an die Eltern (per Post oder per e-mail)
- tägliche Abbestellung (bis 8:00 Uhr des laufenden Tages) über Hotline zum Ortstarif



zusätzlich in der Schulverpflegung:

- modernes Magnetkartenidentifikationssystem
- Bestellung per Internet möglich
- Speiseplan im Internet und per Post

Wir schließen auf der Grundlage der Vertragsbestandteile des Trägers der jeweiligen Einrichtung einen Liefer- und Leistungsvertrag mit den einzelnen Essenteilnehmern ab, welcher die Bestellung, Abrechnung und Serviceleistungen mit der Unternehmensgruppe Hänchen regelt.

Nach Ablauf des Versorgungsmonats erhalten die Eltern eine Rechnung über die tatsächlich verzehrten Menüs zugesandt. Die Abbuchung erfolgt zum 10. des Folgemonats.

Keine Vorkasse!



S E R V I T O
Hänchen Dienstleistung GmbH

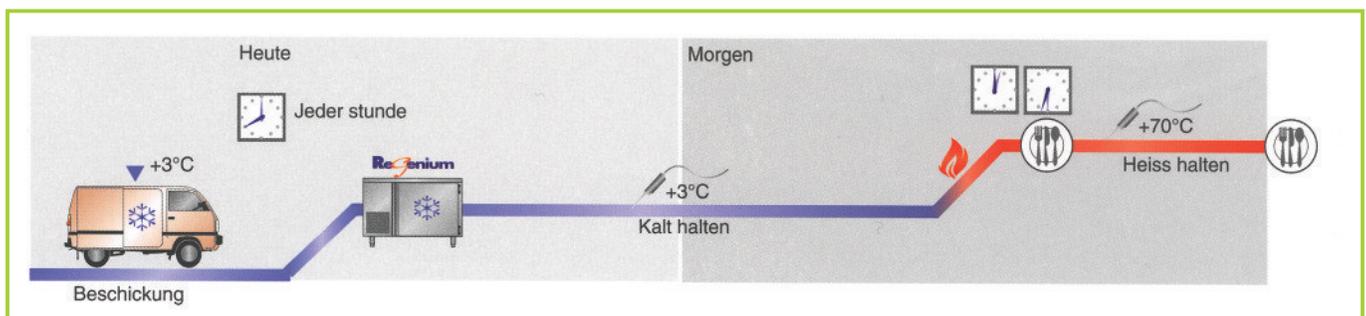
UNTERNEHMENSGRUPPE HÄNCHEN
www.haenchen.com

Verpflegungssystem

Wir bieten Ihnen grundsätzlich verschiedene Verpflegungssysteme an.

Das Kochen vor Ort in einer Schul- oder Kindergartenküche ist sicherlich noch die optimalste Versorgungsform in Hinsicht auf Qualität sowie aus ernährungsphysiologischer Sicht. In einigen Einrichtungen in Sachsen praktizieren wir dieses Modell zum Wohle unserer Kinder sehr erfolgreich. Leider fehlen dafür jedoch in den meisten Einrichtungen die infrastrukturellen Voraussetzungen oder die finanziellen Mittel.

Deshalb bieten wir neben der klassischen Anlieferung mit warmen Speisen in modernen Thermoporten noch das Kühlkostverfahren (auch als „Cook Chill“ bezeichnet) an, welches sich in anderen europäischen Ländern längst etabliert hat.



Anlieferung und Ausgabe

Die Anlieferung der Speisen erfolgt am Vortag im gekühlten Zustand. Die Speisen werden bis zum Verzehrzeitpunkt gekühlt gelagert.

Der Temperaturverlauf von der Herstellung über den Transport bis zur Essenausgabe wird gemäß den Festlegungen unseres HACCP-Konzeptes täglich dokumentiert.

Erst kurz vor der Essenausgabe werden die Speisekomponenten auf Verzehrtemperatur erhitzt. Damit entfallen die sonst üblichen Standzeiten des Essens in den Wärmebehältern. Wichtige Vitamine und Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Das Gemüse ist noch bissfest und paniertes wie Fisch und Schnitzel, knusprig und fettfrei.

Die freundlichen Mitarbeiter, welche gern auch aus Ihrem derzeitigen Personalbestand ausgewählt werden können, haben die Aufgabe, die Speisen liebevoll anzurichten, mit frischen Kräutern und Salaten aufzuwerten, die selbst hergestellten Desserts zu portionieren und auszugeben und dabei immer für Ordnung und Sauberkeit zu sorgen.

Alle Mitarbeiter werden mit den genauen Abläufen vertraut gemacht und sind unser direkter Ansprechpartner vor Ort für ihre Wünsche und Anregungen.



S E R V I T O
Hänchen Dienstleistung GmbH

UNTERNEHMENSGRUPPE HÄNCHEN
www.haenchen.com



Kühlkette

mit ständiger Temperaturkontrolle und -dokumentation

Gesunde Frische und immer auf den „Punkt“ heiß



Wir alle kennen die Situation und die besondere Problematik in der konventionellen Belieferung mit „warm – gehaltenen“ Speisen.

Ob für Schulen, Kita's oder Wohlfahrtsverbände, in Thermoporten oder Assietten, es vergehen oftmals vom Zeitpunkt der Verpackung der Speisen über einen langen Transportweg bis hin zur Ausgabe beim Kunden bis zu 3 Stunden und mehr.

Dabei gehen wichtige Inhaltsstoffe wie Vitamine und Enzyme sowie Geschmack verloren. Konsistenz und Aussehen der Produkte kann den Ansprüchen der Kunden nur bedingt entsprechen. Das deutsche Bundesministerium für Verbraucherschutz hat deshalb Rahmenkriterien für die Verpflegung in Kita's und Schulen mit einer weit aus kürzeren „Warmhaltezeit“ von max. 30 Minuten empfohlen- (vom Ende des Garprozesses bis zur Essenausgabe !). Dies kann jedoch in den meisten Fällen schon rein aus logistischen Gründen seitens des Caterers nicht realisiert werden.

Cook & Chill. Die Vorstellung einer Alternative

Ein Blick über die Grenzen zeigt uns einen möglichen Ausweg aus dieser Situation. Die Rede ist vom zeitlich und räumlich entkoppelten Verpflegungssystem, dem Cook & Chill.

Der Begriff „Cook & Chill“ stammt aus dem Englischen und bedeutet Kochen und Kühlen. (nicht Tiefkühlen!)

In diesem Verfahren werden die Speisekomponenten am Vortag in kleinen Chargen schonend (und ohne Zeitdruck) zu 85-95 % gegart. Der Garvorgang wird dann kontrolliert abgebrochen und die Speisen innerhalb kürzester Zeit in speziellen Schockkühlern abgekühlt um das Essen erst zum gewünschten Zeitpunkt fertig zu stellen.

Kälte ist übrigens die natürlichste „Frischhalte-Technik“!

Um die FRISCHE der Speisen zu erhalten werden diese dann konstant bei 3°C gelagert. So werden die wichtigsten Vitamine erhalten, die Eigenfeuchtigkeit und der produkt-spezifische Geschmack „gebunden“ und die Frische für längere Zeit „konserviert“. Die Speisen bleiben so für mind. 72 Stunden ohne Qualitätsverlust haltbar.

Heute KALT beschicken.... Morgen (oder später) heiß servieren

Nachdem das Essen innerhalb weniger Minuten auf 3°C abgekühlt wurde, wird es in Mehrportionsschalen verschweißt und in Kühltransportern zu einem gewünschten Zeitpunkt beim Kunden am Vortag angeliefert und kühl gelagert.

Die einzelnen Komponenten werden am Folgetag kurz vor der Essenausgabe in speziellen Öfen erhitzt (regeneriert und „endgegart“) um danach sofort -tatsächlich frisch und heiß- serviert zu werden. Damit ist die beste Qualität und Optik für unsere Kunden garantiert.

Weitere Vorteile des Cook & Chill Verfahrens:

- Zeitunabhängige Anlieferung außerhalb der Stoß- und Stauzeiten.
- Weniger Hektik in der Essenausgabe.
- Gute Planbarkeit in der Arbeitsorganisation.
- Durch Entkopplung der Speisenproduktion vom Verzehr wird eine wirtschaftliche, optimalere Ausnutzung aller Produktionsmittel möglich.
- Weniger Stress und Hektik für das Küchenpersonal.
- Keine Lagerhaltung wie bei tiefgekühltem Essen, da tägliche Anlieferung.

Selbstverständlich erfolgt die Einarbeitung des Küchenpersonals vor Ort durch uns. Nach wenigen Tagen werden ihre Mitarbeiter feststellen, wie unkompliziert die Handhabung des Heißluftgerätes ist und viel Freude daran finden, frisches Essen anbieten zu können.



S E R V I T O
Hänchen Dienstleistung GmbH





Eisberg in Saucen



Eisberg auf Salat

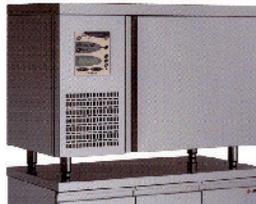


Mit Pommes

Bedienung & Funktion

Das kleine Regenhum ist sehr vielseitig einsetzbar. Mit einer 230V und 50Hz Leistung sind alle Regenhum Modelle für den Einsatz in gewerblichen Küchen geeignet. Die Regenhum Modelle sind in zwei Ausführungen erhältlich: Regenhum 061 (mit 230V) und Regenhum 101 (mit 380V). Das Regenhum 061 ist für den Einsatz in kleineren Küchen geeignet, während das Regenhum 101 für größere Küchen geeignet ist. Die Regenhum Modelle sind in zwei Ausführungen erhältlich: Regenhum 061 (mit 230V) und Regenhum 101 (mit 380V).



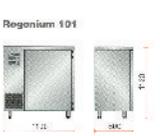



Technische Daten

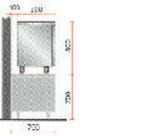
Modell	Code	Anschlussart	Anzahl GH 1/2"	Gewicht	Netto	Brutto
Regenhum 061	REG 061	1-Gleichsch.	06/04/01	25	320	330
Regenhum 101	REG 101	1-3-Gleichsch.	10/04/01	106	500	530/580/2100



Regenhum 061



Regenhum 101



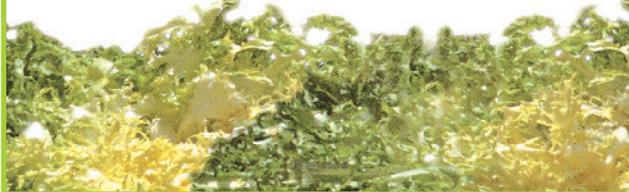
Regenhum 101

Gesunde Frische und immer auf den "Punkt" heiß



Regenhum hält lange KALT und macht automatisch HEISS. Das Regenhum 061/101 ist ein innovatives System, das die Frische Ihrer Waren über längere Zeiträume hinweg garantiert. Durch die automatische Temperaturregelung bleibt das Regenhum bei -20°C bis -18°C, um die Frische Ihrer Waren zu erhalten. Sobald die Temperatur ansteigt, schaltet das Regenhum automatisch auf +70°C um, um Ihre Waren wieder heiß zu servieren. Dies ermöglicht Ihnen, Ihre Waren immer frisch und heiß zu servieren, ohne manuelle Eingriffe vornehmen zu müssen.

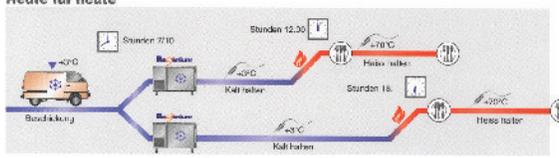
Besonders wichtig: Der Anschluss eines Regenhum 061 ist mit 230 V und 5,0 kW für alle Anschlussarten geeignet.



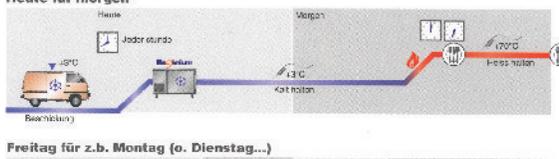
Heute KALT beschicken ... morgen (oder 3 Tage später) heiss servieren (alles mit einem "Knopfdruck")

- Alle sind in bester Frische Qualität kalt empfangen, gefrostet und wieder heiß serviert
- Das Regenhum ermöglicht auf die Servierzeit bis zu 3 Wochen
- Zuerst wird das Regenhum auf -20°C bis -18°C eingestellt
- Die Transportkosten sind auf ein Minimum reduziert
- Die Transportkosten sind auf ein Minimum reduziert
- Das Regenhum ermöglicht auf die Servierzeit bis zu 3 Wochen

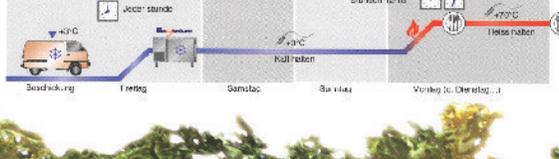
Heute für heute



Heute für morgen



Freitag für z.B. Montag (o. Dienstag...)






S E R V I T O

Hänchen Dienstleistung GmbH



Beispiel-Speisepläne



S E R V I T O
Hänchen Dienstleistung GmbH

UNTERNEHMENSGRUPPE HÄNCHEN
www.haenchen.com

Speiseplan für Kindertagesstätten

SERVITO
Hänchen Dienstleistung GmbH
UNTERNEHMENSGRUPPE HÄNCHEN
Plautstraße 31 a • D-04179 Leipzig
www.haenchen.com



2 x wöchentlich erfolgt die Anlieferung eines gemischten Obst-/Gemüsekorbes

	Frühstück	Menü I	Mittag Menü II	vegetarisch	Vesper
Montag	Frühstücksbuffet	Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch und Kohlrabiwürfel, Brot, Fruchtjoghurt	gebackener Leberkäse mit Bratensauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln	Gemüseravioli mit Schnittlauch-Sahne-Soße und Rohkostsalat	Fruchtquarkspeise mit Filinchen
Dienstag	Frühstücksbuffet	Bratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Gabelspaghetti mit Jagdwurstwürfel und Tomatensoße, Reibekäse, Frischobst	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kräutersauce und Salzkartoffeln, Frischobst	1 Stk Obstkuchen
Mittwoch	Frühstücksbuffet	Vanillemilchgrieß mit Zucker & Zimt, Kirschkompott	Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen	gekochte Eier in milder Sensauce mit Salzkartoffeln, Möhrensalat	Vollkorntoast mit Butter und Schnittkäse
Donnerstag	Frühstücksbuffet	gedünstetes Seelachsfilet in Dillrahmsauce mit Kartoffelpüree, frischer Salat	Pizza -vor Ort gebacken-frisch aus dem Ofen- mit Schinken, Champignons, Tomate und Käse überbacken, Frischobst	Bunte Gemüsepfanne in Kräutersauce mit Vollkornreis, Gurkensalat	Knäckebrot mit Kräuterfrischkäse, Tomate
Freitag	Frühstücksbuffet	Kasselerbraten mit Butterbohnen und Salzkartoffeln	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Kräuterspätzle, Tomaten-Gurkensalat	Farfalle "Napolì" (Schleifennudeln) mit geriebenen Käse, Tomaten-Gurkensalat	Vollkornbrot mit feiner Leberwurst, grüne Gurke

Wir wünschen Guten Appetit!

= "optimierte Menüliene" nach den Richtlinien der DGE

Wir versuchen alle unsere Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe herzustellen, sofern doch einmal welche Verwendung finden sind diese wie folgt gekennzeichnet:
(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) geschwefelt (4) mit Farbstoff (5) mit Süßungsmittel (6) mit Phosphat (7) mit Geschmacksverstärker (8) Säuerungsmittel (9) modifizierte Stärke (10) Nitritpökelsalz

Speiseplan für Kindertagesstätten

SERVITO
Hänchen Dienstleistung GmbH
UNTERNEHMENSGRUPPE HÄNCHEN
Plautstraße 31 a • D-04179 Leipzig
www.haenchen.com



2 x wöchentlich erfolgt die Anlieferung eines gemischten Obst-/Gemüsekorbes

	Frühstück	Menü I	Mittag Menü II	vegetarisch	Vesper
Montag	Frühstücksbuffet	Fischstäbchen mit Tomatensauce, Kartoffelpüree, frischer Salat	Hähnchengulasch mit Brokkoli und Salzkartoffeln	Buntes Gemüseragout in Kräutersauce mit Vollkornreis, Fruchtjoghurt	1/2 Mehrkornbrötchen mit Butter und Kohlrabi
Dienstag	Frühstücksbuffet	Grillwürstchen in milder Curry-Ketschupsauce mit Kartoffelpüree, gemischter Salat	Vorsuppe, Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus	Schupfnudelpfanne mit viel Gemüse in Dillrahm, Rohkostsalat	Mischbrot mit Bierschinken und Gewürzgurke
Mittwoch	Frühstücksbuffet	Geschnetzeltes vom Schwein mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln	Putenrollbraten in Geflügelsoße mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Käsespätzle mit Gemüsestreifen und Rahmsauce, Rohkostsalat	1 Stk. Obstkuchen
Donnerstag	Frühstücksbuffet	bunter Gemüseeintopf mit Kräutern, Rindfleisch, Vollkornbrot und Brombeerquark	Jägerschnitzel mit Tomatensauce und Makkaronichips, Brombeerquark	Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffeln, Brombeerquark	1/2 Banane mit Vollkornbrot
Freitag	Frühstücksbuffet	Rindergulasch mit Butterspirelli, Frischobst	pochiertes Pangasiusfilet in holländischer Soße mit Gemüsereis und Eisbergsalat	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Kräuterquarkdip, Rohkostsalat	Cornflakes mit Milch

Wir wünschen Guten Appetit!

= "optimierte Menüliene" nach den Richtlinien der DGE

Wir versuchen alle unsere Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe herzustellen, sofern doch einmal welche Verwendung finden sind diese wie folgt gekennzeichnet:
(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) geschwefelt (4) mit Farbstoff (5) mit Süßungsmittel (6) mit Phosphat (7) mit Geschmacksverstärker (8) Säuerungsmittel (9) modifizierte Stärke (10) Nitritpökelsalz



SERVITO
Hänchen Dienstleistung GmbH

UNTERNEHMENSGRUPPE HÄNCHEN
www.haenchen.com

Speiseplan für Kindertagesstätten

SERVITO
Hänchen Dienstleistung GmbH
UNTERNEHMENSGRUPPE HÄNCHEN
Plautstraße 31 a • D-04179 Leipzig
www.haenchen.com



2 x wöchentlich erfolgt die Anlieferung eines gemischten Obst-/Gemüsekorb

	Frühstück	Menü I	Mittag Menü II	vegetarisch	Vesper
Montag	Frühstücksbuffet	buntes Hühnerfrikassee mit Gemüsestreifen und Butterreis, Obst	Schweinesenbraten mit Bohnengemüse und Kartoffelklöße	buntes Eierfrikassee mit Gemüseeinlage, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	Milchbrötchen mit Butter
Dienstag	Frühstücksbuffet	gebratenes Putensteak mit Geflügelsauce, Kaisergemüse und Salzkartoffeln	gebratenes Hokifischfilet mit Kräutersauce und Kartoffelpüree, Möhrensalat	Vollkornreispfanne mit Gemüsestreifen und Rahmsauce, Rohkostsalat	Vollkornbrot mit Bärenwurst Radieschen
Mittwoch	Frühstücksbuffet	Königsberger Kochklopse mit milder Kapernsauce, Fingermöhren und Dampfkartoffeln	Schweineschnitzel mit Bratensauce und Buttererbsen, Petersilienkartoffeln	Gemüsebolognese mit Gabelspaghetti und Reibekäse, Götterspeise "Waldmeister" mit Vanillesauce	1 Stk. Rührkuchen
Donnerstag	Frühstücksbuffet	Wurstgulasch mit Hörnchennudeln, Frischobst	Suppe, Quarkbärschen mit Zucker & Apfelmus	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfel, gehackten Kräutern, Vollkornbrot und Bananenquark	1/2 Brötchen mit Putensinken und Garnitur
Freitag	Frühstücksbuffet	Hähnchennuggets mit Geflügelsauce, Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln	Szegediner Gulasch mit Hefeknödelscheiben, dazu rote Grütze mit Vanillesauce	Bunte Spirelli in Brokkolirahmsauce, Reibekäse, Frischobst	Vollkornknäckebrot mit Marmelade

Wir wünschen Guten Appetit!

= "optimierte Menüliene" nach den Richtlinien der DGE

Wir versuchen alle unsere Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe herzustellen, sollten doch einmal welche Verwendung finden sind diese wie folgt gekennzeichnet:
(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) geschwefelt (4) mit Farbstoff (5) mit Süßungsmittel (6) mit Phosphat (7) mit Geschmacksverstärker (8) Säuerungsmittel (9) modifizierte Stärke (10) Nitropökelaatz

Speiseplan für Kindertagesstätten

SERVITO
Hänchen Dienstleistung GmbH
UNTERNEHMENSGRUPPE HÄNCHEN
Plautstraße 31 a • D-04179 Leipzig
www.haenchen.com



2 x wöchentlich erfolgt die Anlieferung eines gemischten Obst-/Gemüsekorb

	Frühstück	Menü I	Mittag Menü II	vegetarisch	Vesper
Montag	Frühstücksbuffet	Gabelspaghetti "Bolognese Art" mit Tomaten-Hackfleischsauce, Reibekäse, Frischobst	Hähnchenfleischstreifen in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse und Kräuterkartoffelpüree	Nudeleintopf mit buntem Gemüse, Petersilie, Vollkornbrot und Quarkspeise	Fruchtjoghurt mit Butterkeks
Dienstag	Frühstücksbuffet	gebratene Hähnchenkeule mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln	gedünstetes Seehechtfilet mit Zitronensoße, Reis und Mandarinen-Möhrensalat	Gebackene Blumenkohlröschen mit Holländischer Sauce und Salzkartoffeln, Frischobst	1/2 Vollkornbrötchen mit Schnittkäse und Gemüsestreifen
Mittwoch	Frühstücksbuffet	Milchreis mit Zucker und Zimt, Erdbeerkompott	Rinds- Schweinegulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	Grießklößchen in Kräuterrahmsauce mit Gemüse-Vollkornreis und Rohkostsalat	1 Stk. Pflaumenstreuselkuchen
Donnerstag	Frühstücksbuffet	sächsische Kartoffelsuppe mit gehackter Petersilie und Wiener Würstchen, Frischobst	Putenfleischklößchen in Kräutersauce mit Kartoffelpüree, Frischobst	Tortellini mit Käsefüllung in Tomaten-Kräutersauce, Reibekäse, Frischobst	Bauernbrot mit Schnittkäse, Möhre und Radieschen
Freitag	Frühstücksbuffet	paniertes Jägerschnitzel mit buntem Nudelsalat in Joghurtrahm, dazu Gurkensalat	Frikadelle mit Bratensauce, Buttermöhren und Petersilienkartoffeln	Rührei mit Kartoffelpüree und Gurkensalat	Bunter Obstteller mit Knabbergebäck

Wir wünschen Guten Appetit!

= "optimierte Menüliene" nach den Richtlinien der DGE

Wir versuchen alle unsere Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe herzustellen, sollten doch einmal welche Verwendung finden sind diese wie folgt gekennzeichnet:
(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) geschwefelt (4) mit Farbstoff (5) mit Süßungsmittel (6) mit Phosphat (7) mit Geschmacksverstärker (8) Säuerungsmittel (9) modifizierte Stärke (10) Nitropökelaatz



SERVITO
Hänchen Dienstleistung GmbH

UNTERNEHMENSGRUPPE HÄNCHEN
www.haenchen.com






alternativ zu Eurem bestellten Essen

Große Wok-Aktion
Mittwoch, 03. Februar 2010
mit Nudeln, asiatischen Gemüse, und verschiedenen Soßen
alternativ zu Eurem bestellten Essen

Große Wok-Aktion
Martin-Andersen-Nexö-Gymnasium






*Für unsere
Kinderrichtungen
ist das
Frühlings*

Sie kommen in ihrem Kinderparkett

- Zubereitung von Nachspeisen
leichte Quark und Joghurt Speisen
- Zubereitung von Obst u. Gemüse.
- Zubereitung von Milchmischgerichten
- Zubereitung von Obstüberraschungen

Bitte anrufen 0770 570667

UNTERNEHMENSGRUPPE HÄNCHEN


SERVITO
Hänchen Dienstleistung GmbH

UNTERNEHMENSGRUPPE HÄNCHEN
www.haenchen.com

ZERTIFIKAT

HACCP

– Codex Alimentarius –



bescheinigt hiermit, dass das Unternehmen



Hänchen Dienstleistungs GmbH

Bereiche:

Modernes Catering

Standort:

Obere Hauptstraße 228-230 * D-09228 Chemnitz
Topfmarkt 5 * D-09306 Rochlitz

ein HACCP-Konzept entsprechend Codex Alimentarius eingeführt hat und dieses wirksam anwendet.
Der Nachweis wurde im Rahmen des Audits, Bericht-Nr. A10061414 erbracht.
Dieses Zertifikat ist nur in Verbindung mit der erfolgreichen Durchführung der Überwachungsaudits gültig.
Dieses Zertifikat gilt nur in Verbindung mit dem Hauptzertifikat Nr. 230411009

Dieses Zertifikat
ist gültig ab: 13.04.2011
Dieses Zertifikat
ist gültig bis: 12.04.2014

Datum der
Erstzertifizierung: 13.04.2011
Zertifikat-
Registrier-Nr.: 230411009-1
Duplikat

DEKRA Certification GmbH
Stuttgart, den 13.04.2011



DEKRA Certification GmbH · Handwerkstraße 15 · D-70565 Stuttgart · www.dekra-certification.com



S E R V I T O
Hänchen Dienstleistung GmbH

UNTERNEHMENSGRUPPE HÄNCHEN
www.haenchen.com

ZERTIFIKAT

ISO 9001:2008



bescheinigt hiermit, dass das Unternehmen

HDG mbH
CATERING SERVICES

LDZ SERVICES
FACILITY MANAGEMENT

**Hänchen Dienstleistungs GmbH
LDZ Services GmbH**

Bereiche:

Modernes Catering

Standort:

Plautstraße 31a * D-04179 Leipzig

(weitere Standorte siehe Anhang)

ein Qualitätsmanagementsystem entsprechend der oben genannten Norm (11/2008) eingeführt hat und dieses wirksam anwendet. Der Nachweis wurde im Rahmen des Zertifizierungs-Audits Bericht-Nr. A11031332 erbracht. Dieses Zertifikat ist nur in Verbindung mit der erfolgreichen Durchführung der Überwachungsaudits gültig.

Dieses Zertifikat ist gültig ab: 13.04.2011
Dieses Zertifikat ist gültig bis: 12.04.2014
Letzter Audittag: 25.02.2011

Datum der Erstzertifizierung: 13.04.2011
Zertifikat-Registrier-Nr.: 70411238
Duplikat

DEKRA Certification GmbH
Stuttgart, den 13.04.2011



QMS-DGA-ZM-05-91-00

DEKRA Certification GmbH · Handwerkstraße 15 · D-70565 Stuttgart · www.dekra-certification.com

DEKRA Certification

DEKRA Certification

DEKRA Certification

DEKRA Certification



SERVITO
Hänchen Dienstleistung GmbH

UNTERNEHMENSGRUPPE HÄNCHEN
www.haenchen.com

Die Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsverpflegung D 7682 E

gv-praxis

Business · Care · Education 6/2011

www.gv-praxis.de

Sonderdruck
aus gv-praxis

KOPF DES MONATS

Der Vollblutunternehmer

Wilfried Hänchen, Kopf der gleichnamigen Leipziger Unternehmensgruppe, ist auch Erfinder, Buchautor und Familiensch. Sein Catering-Firmengeflecht führt er mit Sachkenntnis, Weitsicht und auch straffer Hand.

Wilfried Hänchen, Unternehmer mit Leib und Seele, stellt Vielfalt aus. Der 61-Jährige verknüpft mit Sachkenntnis im Kleinen. Dank. Auf die Frage nach seiner Führungsmotivation antwortet er: „Meine Mitarbeiter empfinden mich nicht als dominant.“ Er selber beschreibt sich als zielstrebig. „Ich bringe nichts und niemand so schnell vom Weg ab.“ Bei allen Furchtschüben legt er Wert auf ein harmonisches Betriebsklima. „Ich möchte, dass jeder an seinem Platz mit Freude und Liebe bei der Sache sei.“ Seine Tochter vertritt den rund 300 Mitarbeiter stützenden Händchen spezial Service und hat selber bei seinem Urlaub eine Regelung getroffen: „Dazu würde ich mich von Unternehmen ab, aber von 9 bis 18 Uhr würde ich mich an einem selbst Platz nehmen, schreiben und mit der Maus in Excel arbeiten.“

„Meine Mitarbeiter empfinden mich nicht als dominant.“

Motiv. Nach Lubliner ist die Führungskraft ein Vorbild. Dies zu werden ist sehr wichtig, der Mensch muss die durch und über eine Entscheidung. „Ich gründe mich nicht auf Unternehmens.“ Er hat die Küche im Chemnitz-Werke in Sachsen-Anhalt, übernahm dort 90 Mitarbeiter und konnte fortan kontinuierlich das Geschäft in der Betriebs-Schule und Kindererziehung aus. Den Schul- und den BSK, 150 Mitarbeiter, ein

Seitdruck aus gv-praxis | 6/2011

Köpfe

Fragebogen

- „Unternehmens“-Kategorie mit Buchhalt und Familien
- Reizkoffein-Tee? Jeder Tag ein neues Rezept und 50 auf dem Rezept
- „Besser 1000“ lieber im selben Team
- „Tageszeitung“? Regelmäßig in der Zeitung
- „Lustig“? In der Freizeit auf dem Golfplatz
- „Große“? In der Freizeit mit der Familie und den Kindern

„Qualität, das ist kein Zufall!“

Unser Motto gilt ebenso für den neuen Produktionsbereich in Choren!

Durch die Übernahme der Fertigungsproduktion des ehemaligen Betriebs Händchen in Choren konnte unser „Anlagenkapazität“ nach Verlegung durch Händchen in der Gabel 5.000 bis 10.000 Stück pro Woche erweitert und optimiert werden.

Die Fertigungsproduktion wird durch die 300/700 Händchen-Produktionslinie erweitert und optimiert werden und wird so die vollständige Anlage mit einer Leistung von über 200.000 Stück pro Woche erreichen. Die Produktion wird durch die 300/700 Händchen-Produktionslinie erweitert und optimiert werden und wird so die vollständige Anlage mit einer Leistung von über 200.000 Stück pro Woche erreichen.

„Bestellen Sie gleich heute!“

Für weitere Informationen und Fragen Sie bei uns nach Bestellungen oder wir beantworten Sie gerne Ihre Fragen.

0170 3007070 – Händchen Dienstleistungs GmbH
Wendewitz 21, 04250 Choren, OT Choren

Frau Wippa
Tel.: 0341 25 12 10 1
Fax: 0341 25 12 10 4
E-Mail: bestellungen@haenchen.com

Aufbauverantwortlicher
Herr Jürgen Wippa
Tel.: 0341 25 12 10 20 70
E-Mail: j.wippa@haenchen.com
www.haenchen.com

Seitdruck aus gv-praxis | 6/2011

2010: Top Caterer

Markt: 2010er Erlöse der Top 40

Segmente: 2010er Erlöse je Segment der Top 40

Erlöswachstum: 2010er Wachstum der Plusmacher

2010 Aufatmen nach der Krise

3,8 Prozent Umsatzwachstum präsentieren die 40 größten Contract Caterer Deutschlands mit ihrem Geschäft in 2010. Nach einem Krisenjahr 2009, das den Unternehmen im wichtigen Businessmarkt erstmals ein Minuswert bescherte, konnten sie hier jetzt +2,6 Prozent verbuchen. Generell fällt das Wachstum in den vier anderen Segmenten geringer aus als im Vorjahr. Unsere Analyse umfasst 6.267 Verträge mit 2,3 Mrd. € Netto-Erlösen.

Die größten Cateringunternehmen in Deutschland 2010

Rp. (20)	Unternehmen	Tätigkeitsfelder	Umsatz in Mio. € abwärts	2010	2009	Zahl der Verträge gesamt	Zahl der neuen Verträge	Wachstum % Erlöse	Umsatzanteil 2009 bis 2010 in %
1	Unternehmensgruppe Hänchen, Leipzig	Buchhaltung, Support, IT, Schulung, Personal	1,9	1,9	1,2	1	0	63,2	15,6
2	Compass	Appetit	1,8	1,8	1,2	1	0	50,0	15,6
3	Apetit	Appetit	1,2	1,2	0,8	1	0	50,0	15,6
4	Compass	Appetit	1,2	1,2	0,8	1	0	50,0	15,6
5	Apetit	Appetit	1,2	1,2	0,8	1	0	50,0	15,6
6	Apetit	Appetit	1,2	1,2	0,8	1	0	50,0	15,6
7	Apetit	Appetit	1,2	1,2	0,8	1	0	50,0	15,6
8	Apetit	Appetit	1,2	1,2	0,8	1	0	50,0	15,6
9	Apetit	Appetit	1,2	1,2	0,8	1	0	50,0	15,6
10	Apetit	Appetit	1,2	1,2	0,8	1	0	50,0	15,6
11	Apetit	Appetit	1,2	1,2	0,8	1	0	50,0	15,6
12	Apetit	Appetit	1,2	1,2	0,8	1	0	50,0	15,6
13	Apetit	Appetit	1,2	1,2	0,8	1	0	50,0	15,6
14	Apetit	Appetit	1,2	1,2	0,8	1	0	50,0	15,6
15	Apetit	Appetit	1,2	1,2	0,8	1	0	50,0	15,6
16	Apetit	Appetit	1,2	1,2	0,8	1	0	50,0	15,6
17	Apetit	Appetit	1,2	1,2	0,8	1	0	50,0	15,6
18	Apetit	Appetit	1,2	1,2	0,8	1	0	50,0	15,6
19	Apetit	Appetit	1,2	1,2	0,8	1	0	50,0	15,6
20	Apetit	Appetit	1,2	1,2	0,8	1	0	50,0	15,6

39 Hänchen. Die Unternehmensgruppe von Wilfried und Mirka Hänchen meldet für 2010 ein Umsatzplus von 2,6 Prozent auf 6,2 Milliarden mit 107 Verträgen. Die Zahlen zeigen zwei großen Plus- und Schulungssegment im Land mit aktuell 90 Verträgen, davon 17 mit Schulen. Dieses Segment ist zugleich der größte Umsatzblock (3,3 Mrd. €). Zudem: Die Gruppe hat im vergangenen Jahr 1,55 Mrd. € an neuen Verträgen abgeschlossen. Seit 2008 sind die Firmen Hänchen mit ständiger Produktivität der Betriebsleistungen (BTL) durch eigene Patente im Bereich Schulungssegment (NT-Geprägt) zu eigenem Produkt (in) und die Speisen vor Ort weiter verbessert worden. Wilfried Hänchen: „Unser Cook&Chill-Konzept wurde in Qualität und Umsatz zum anerkannten Referenz-„Themenprogramm“ 7,75 Mrd. €. www.haenchen.com Seitdruck aus gv-praxis | 6/2011



SERVITO
Händchen Dienstleistung GmbH

UNTERNEHMENSGRUPPE HÄNCHEN
www.haenchen.com

Hänchen-Gruppe übernimmt Garküche

Nach dem Einstieg durch die Leipziger Unternehmensgruppe Hänchen startete gestern die Produktion in der Chorerer Garküche der insolventen Firma Tiefkühl-Frenzel. Hinter dem Neubeginn steht der Rochlitzer Unternehmer Wilfried Hänchen.

VON JAN LEISSNER

ROCHLITZ/CHOREN – Die Garküche in Choren bei Döbeln ist der zwölfte Betrieb, den Wilfried Hänchen meist aus der Insolvenz heraus gekauft und saniert hat. „Überall haben wir das Personal vervielfacht, und allen Firmen geht es gut“, sagte der geschäftsführende Gesellschafter der gleichnamigen Unternehmensgruppe mit Hauptsitz in Leipzig. Eine ähnliche Prognose stellt der Rochlitzer auch dem Chorerer Betrieb.

Neben den sicher von Tiefkühl-Frenzel übernommenen Arbeitskräften, habe er bereits drei weitere eingestellt. Im kommenden Jahr

können es dann unter dem Dach der Hänchen Dienstleistungen GmbH (Servito), die von Sohn Mirko Hänchen geleitet wird, schon 20 Beschäftigte sein. Der Catering-Spezialist will die Produktion in der Garküche bis Jahresende verdoppeln. Derzeit werden in Choren täglich 1000 Menüs produziert. Bis Ende 2012 sollen es laut Hänchen 5000 Portionen sein. Abnehmer seien kleinere Unternehmen, ohne Küche, bei der Tiefkühlkost auch der Handel, etwa Rewe und Edeka. Die Garküche soll nun weiter ausgebaut werden. Hänchen schätzt die Gesamtinvestition auf über eine halbe Million Euro.

Da Servito das sogenannte Cook-and-Chill-Verfahren („Kochen und Kühlen“) anwendet, passt der ehemalige Frenzel-Betrieb gut zu dem Unternehmen der Hänchen-Gruppe. Die Kühlkost-Linie wurde in den vergangenen zwei Jahren durch Investitionen von rund 2,6 Millionen Euro in zwei Produktionsstätten in Rochlitz (in Räumen der RFW Rochlitzer Fleisch- und Wurstwaren AG) und Wittgenstorf (Garküche des Siemens-Werkes) ausgebaut. Eine weitere Garküche hatte Hänchen von der Bahn in Chemnitz übernommen.

Von den Produktionsstätten Rochlitz und Chemnitz aus werden

Schulen und Betriebe in der Region zwischen Chemnitz und Dresden, unter anderem in Rochlitz, Hainichen, Mittweida und Stollberg mit Essen beliefert. Allein aus Rochlitz werden täglich rund 3000 Portionen nach Dresden geliefert.

Im Leipziger Raum ist die Gruppe mit der LDZ Services GmbH am Standort Lippendorf vertreten, die acht weitere Produktionsstätten betreibt, darunter das Betriebsrestaurant des Vattenfall-Kraftwerkes. Von hier aus werden Sektoren- und Kin-

Mahlzeiten versorgt. Hänchen zählt weitere größere Firmen wie die AOK, Mercedes und Siemens zu den Kunden. Im Unternehmensverbund werden zudem Dienstleistungen wie Objektschutz sowie Reinigungs- und Bürodienste angeboten.

Über die zur Firmengruppe gehörende HFB Küchengeräte GmbH vermarktet der 64-Jährige Geschäftsführer zudem mehrere der von ihm angekauften Patente auf Küchengeräte. Dazu zählt er vor allem 30-Gargeräte für private Verbraucher

sowie Kühl-Wärmeschränke für Großküchen, die sowohl kühlen als auch erhitzen und auf Lizenzbasis in Italien hergestellt werden. Dieses Jahr will Hänchen ein neues Nieder-temperatur-Gargerät vorstellen.

Insgesamt hat die Unternehmensgruppe mit 300 Mitarbeitern nach eigenen Angaben etwa 30.000 Kunden und will weiter wachsen. In der Gruppe wurden 2010 mehr als acht Millionen Euro erwirtschaftet, 2011 soll der Umsatz auf über zehn Millionen Euro steigen.



Wilfried Hänchen, Unternehmer

„Unsere Firmen geht es gut.“

Jereinrichtungen wie die Leipzig International School sowie die Tagelager der Mibrag in Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen mit



Servito-Mitarbeiter Thomas Redewohl arbeitet in der Rochlitzer Küche, die mehr als 3000 Mahlzeiten täglich produziert.

Wie Kids Spaß an gesunder Ernährung finden

Immer mehr Kinder leiden unter Übergewicht. Der Ernährungsexperte Wilfried Hänchen hat deshalb ein Konzept erarbeitet, mit dem man in Einrichtungen wie Kindergärten oder Schulen eine besonders gesundheitsbewusste Verpflegung anbieten kann.

LEIPZIG. „Studien haben ergeben, dass heutzutage etwa jedes fünfte Kind Übergewicht ist“, erzählt der Chef der Leipziger Unternehmensgruppe Hänchen, die sich unter anderem auf die Bereiche Kinderspeisung

und Seniorenversorgung sowie auf das klassische Catering spezialisiert hat. „Dabei führt das Übergewicht entweder im Kindes-, spätestens aber im Erwachsenenalter zu Krankheiten.“ Zum Beispiel zu Osteoporose, Herz-Kreislauferkrankungen oder Herz-Kreislauferkrankungen. Wilfried Hänchen: „Ich habe mir deshalb Gedanken gemacht, was man dagegen machen kann, ohne dass die Eltern tief in die Tasche greifen müssen.“ Resultat dieser Überlegungen ist ein ausgefeiltes Versorgungs-Konzept (siehe Internet), insbesondere für Kindergruppen mit Nahrungsmitteln aus eigener Produktion zubereitet werden. Wichtige Teilkomponenten wie Gemüse und Kurzgetreidesorten werden mit speziellen Geräten erst direkt vor Ort in der laufenden High-Tech-Produktion werden. Spiel modernster Heißluft-

dämpfer eingesetzt. So bleibt ein Maximum an Nährstoffen und Vitaminen erhalten. Außerdem kann auf Konservierungsstoffe verzichtet werden. Geschmacksverstärker und chemische Zusatzstoffe sind bei Wilfried Hänchen ebenso tabu. Dazu kommen viele Vollkornprodukte, frische Beilagen wie Rohkost-Salate oder Obst, Milch und ein spezielles, gefiltertes Wasser ohne Schadstoffe. „Wasser guter Art wird alles besonders liebevoll angerichtet, um den Kindern ein Stück Esskultur zu vermitteln. Dazu gehört auch, dass viermal im Jahr Aktionen durchgeführt werden, bei denen die Kids selber Salatplatten zubereiten oder Pizza backen können. Lohn der Mühe sind stets volle Auftragsbücher.“



Wolfram Kurth vom Hänchen-Unternehmen bereitet mit Kindern frische Rohkostplatten zu. So kriegen die Kids auf spielerische Weise Lust auf Salat, denn was man selber gegut macht hat schmeckt doppelt gut.



Wilfried Hänchen mit seinem ersten Buch „Gesund und fit bis ins hohe Alter“.

Ein Allround-Talent

LEIPZIG. Wilfried Hänchen ist in Sachen Ernährung ein Allround-Talent. Es reicht ihm nicht, sein Wissen „nur“ innerhalb seiner Unternehmens-Gruppe anzuwenden. Er teilt es auch gern in Buchform mit anderen. So entstand sein erstes Werk „Gesund und fit bis ins hohe Alter“, das ein Vielzahl von Tipps für eine gesunde Ernährung enthält und via Internet über www.haenchen.com bestellbar ist. Zudem ist bereits das zweite Buch in Arbeit, das voraussichtlich im Frühjahr 2015 in Druck gehen soll. Es heißt „Gesund und fit durch Naturproduk-

te“. Die ersten fertigen Kapitel heißen beispielsweise „Wichtige Hinweise für eine Vollwertkost“ oder „Die Bedeutung der Vital-/Biosstoffe in der gesunden Ernährung“. Auch ein Ertübler ist an Wilfried Hänchen verloren gegangen. Denn wenn es ein Küchengerät, das seinen Vorstellungen entspricht, nicht gibt, entwickelt er es einfach selbst. Zum Beispiel ist er der Schöpfer des „kochenden Kühlschranks“. Und zurzeit entwickelt er ein weiteres Gerät für den Haushalt: Den „Bio-Gar-Ofen“, in dem das Fleisch in Eiswürfeln gebraten wird.

BÖHLEN · ROCHLITZ

Fernziel: 4000 Portionen pro Tag

Neue Großküche der LDZ Services GmbH nimmt im Kraftwerk Lippendorf ihren Betrieb auf

VON MARKUS TIEDKE

Lippendorf. Nach rund drei Monaten Bauzeit wurde gestern auf dem Gelände des Kraftwerkes Lippendorf die neue Großküche eingeweiht. In absehbarer Zeit sollen von hier aus täglich 4000 Portionen ins Umland geliefert werden.

Ein wenig schade es noch immer nach Beendigung des Bauzeitraums im Bauzustand zu sehen und vornehmlich leere Handgriffe. Trotzdem ist aber auch das Küchenpersonal mit den neuen weißen Mänteln, Gesseren bereits die ersten 1500 Portionen gekocht und verschickt. Laut aller nach Plan, soll es bald schon 4000 pro Tag sein. Dieses ambitionierte Fernziel verkündete Wilfried Hänchen, Geschäftsführer der LDZ Services.

In seiner Begrüßungsrede zeigte sich Hänchen zufrieden, dass in dem Lippendorfer Kraftwerk so viele Arbeitsplätze geschaffen werden konnten. „Wir bedauern insbesondere den Wegfall der 2000 Arbeitsplätze in der Site werden wir es schaffen.“ Neben der seit dem Jahr 2000 erweiterten Küche für die Mitarbeiter des Kraftwerkes werden in der neuen Großküche rund sechs Kilo pro Tag für das Leipziger Umland mitgeliefert werden. „Wir bedauern insbesondere den Wegfall der 2000 Arbeitsplätze in der Site werden wir es schaffen.“ Neben der seit dem Jahr 2000 erweiterten Küche für die Mitarbeiter des Kraftwerkes werden in der neuen Großküche rund sechs Kilo pro Tag für das Leipziger Umland mitgeliefert werden.



Es kann losgehen: LDZ-Chef Wilfried Hänchen weihte gestern die neue Großküche seines Unternehmens im Kraftwerk Lippendorf ein. Das hier gekochte Essen wird im ganzen Land verteilt.

langweilige und gesunde Kost zu liefern. Lippendorfer Verantwortliche dafür sind auch die neuen Mitarbeiter. Ihr Auftrag ist ihm nicht entfallen. „Wir haben ein sehr gutes Team. Wir machen das Beste daraus“, erklärte er. „Auch Kraftwerkschef Jonathan Kahler hat es sich nicht nehmen, den Beschäftigten zur Ermutigung den Erfolg zu wünschen. Von ihren Qualitäten sei er ja schon länger überzeugt. Der Mann ist gen in der Lippendorfer Kraftwerkskantine zugegen.“



UNTERNEHMENSGRUPPE HÄNCHEN
www.haenchen.com

In der Garküche dampft es wieder



Unternehmer Wilhelm Hähnchen (r.) mit Chefkoch Steffen Würgel in der ehemaligen Frenzel-Garküche in Chornow. Sieben Mitarbeiter hat er im Juni 2011 übernommen, außerdem sind es schon 15.

Choren
Die Firma Servito hat die Garküche von Frenzel übernommen. Die Mitarbeiterzahl hat sich verdoppelt und es sollen noch mehr werden.

Von Sylvia Mendel
44.01.2011, 14:00 Uhr

Wilfried Hähnchen ist ein Vollblut-Unternehmer. Ihm und seinen Partnern gehören auch die Firmen Servito Hähnchen Dienstleistungs GmbH, die sich in die Garküche und einige Räume der ehemaligen Frenzel-Defektküche einmietet, und die Produktionsfirma Frenzel Fleischwaren GmbH. Die beiden Unternehmen beschäftigen zusammen etwa 100 Mitarbeiter. Die Zahl wächst weiter – auch in Chornow. Servito begann im Mai mit sieben

Mitarbeitern – jetzt sind es schon 27. Bis zum nächsten Jahr sollen es 50 Personen für Servito am Standort in Chornow werden. Die Geschäftsführung plant außerdem die Produktion der Defektküche zu verdoppeln. Dafür soll die Garküche wieder als Gesamteinheit durch ein über eine halbe Million Euro auf über 1300 Quadratmeter neu gebaut werden. Schon jetzt hat Servito 1300 Portionen täglich etwa 90 Personen hergestellt. Das sind etwa 90 Portionen Frenzel produziert.

Tierliebchrank für Bären
Um nach mehr Kunden zu gewinnen, setzt Hähnchen nun einen auf die gute Qualität der Speisen, die die Garküche der langjährigen Unterverwaltung des langjährigen Chefkochs Steffen Würgel stellt werden, und auf den Verkauf der Kunden an. Das sind Hähnchen, Kinderstreu und Senf- und Suppenreste. Die Angebote

haben. Dazu in seiner Unternehmung bietet er Schüler und Kinderverpflegung an. Mit diesen Kinderverpflegung wurde, schließt er ein weiteres Versorgungsfeld. Von anderen Unternehmen sind Bären können sich einen Tierliebchrank leisten. In Choren werden verschiedene Gerichte wie verschiedene Speisen in einer Mischung und können in der Anwesenheit der Verpflegung der Zahl der täglichen Portionen werden. Neben der Verpflegung der Kinder in Choren sind die Produkte hergestellt, die Hähnchen mit anderen Angeboten kombinieren kann.

Bisher hat Servito ein Gesamtturnover von 150 Millionen. 80 sind in Chornow, 70 in Leipzig. Die Firmengruppe hat noch mehr Makro- und Lebensmittel, Süßwaren und Gebäck sowie Getränke und Fleisch. Darunter werden auch Angebote entwickelt, die Fleisch, Fisch, Fischwaren, Fleisch, Fischwaren und Suppenreste. Die Angebote

der Defekt- und Kühlkost sollen künftig auch von Leipzig aus gefertigt werden können. Dafür entwickeln Wilfried Hähnchen spezielle Gerichte.
Privates Kochstudio
Wichtig ist ihm, die Qualität des Essens zu erhalten. Das heißt, der Transport und das zum Teil lange Warten der Speisen, wie es in anderen Küchen praktiziert wird, entfällt bei den Produkten von Köchen. Es setzt auf Köchen und Köchinnen. Erst wenn das Essen benötigt wird, wird es wieder erwärmt. Das für das Hähnchen spezielle Gerichte entwickelt. „Zu Hause habe ich ein Kochstudio und dort kommen mit ich 30 bis 40 Patente. Auch die verschiedenen Kochverfahren. Auch die Patente haben Hähnchen schon entwickelt. Seine beiden Söhne, Patrick und Patrick arbeiten in der Fleischwaren- und Fleischwaren-Produktion der Unternehmensgruppe.“

Die Chronik der Frenzel-Insolvenz

Einem Monat später wird das Insolvenzverfahren für alle drei Firmen eröffnet. Vorher hatte Frenzel gebittet, dass eine Insolvenz nicht eingeleitet werden sollte. In Chornow gibt es die ersten Fortschritte. Die ersten Fortschritte der Insolvenzgruppe Hähnchen, die Frenzel-Gruppe hat sich mit 65 Prozent an der Frenzel-Defektküche beteiligt. 90 Mitarbeiter des Unternehmens in Chornow sind übernommen. Die Frenzel-Gruppe hat sich mit 65 Prozent an der Frenzel-Defektküche beteiligt. 90 Mitarbeiter des Unternehmens in Chornow sind übernommen. Die Frenzel-Gruppe hat sich mit 65 Prozent an der Frenzel-Defektküche beteiligt. 90 Mitarbeiter des Unternehmens in Chornow sind übernommen.

Innerhalb von sechs Monaten war von der Frenzel-Gruppe nicht mehr viel übrig.

Im Januar 2011 wird beim Amtsgericht Chemnitz die drei Frenzel-Unternehmen in Sachsen, Brandenburg und Thüringen die Stoffung der Insolvenzverfahren beantragt. Schon vorher hatte Geschäftsführer Volker Frenzel be-

Die Leipziger Hähnchen-Gruppe hat sich die gesunde Ernährung auf die Fahnen geschrieben

Die Geschichte der Leipziger Unternehmensgruppe Hähnchen, die sich unter anderem auf die Bereiche Kindererziehung und Seniorenversorgung sowie auf das klassische Catering spezialisiert hat, ist eine reiche Erfolgsgeschichte.

„Wir haben im Jahr 2007 einen selbstgesteuerten Umsatz von rund 15 Millionen Euro erzielt und streben in diesem Jahr die Nettoerlöse von weiteren Mitarbeitern sowie die Steigerung der Umsatzkraft an.“ sagt der Chef der Frenzel-Gruppe, Wilfried Hähnchen. Laut Angaben der Unternehmensgruppe sind im letzten Jahr mehr als 2000 neue Arbeitsplätze entstanden und fast 3000 weitere in Kindergärten und

Schulen. Gerade hier haben sich zahlreiche Investitionen von Hähnchen bewährt.

„Zunehmend ist die Nachfrage nach Bio-Produkten und nach Fleisch aus Freilandhaltung. Auch in der Senftenberg- und Kammern-Region ist die Nachfrage nach Bio-Produkten und nach Fleisch aus Freilandhaltung. Auch in der Senftenberg- und Kammern-Region ist die Nachfrage nach Bio-Produkten und nach Fleisch aus Freilandhaltung.“

Ernährungs-Broschüre
Die elektronisch generierte Broschüre zur Chornower Frenzel-Gruppe ist ein wichtiger Bestandteil der Ernährung.

„Die elektronisch generierte Broschüre ist ein wichtiger Bestandteil der Ernährung.“



Hähnchen: Das Leipziger Dienstleistungszentrum Servito GmbH will weiter expandieren Erfolgsrezept: Patente und Produkte

Lehrkräfte ausbilden. So sind zwei Azubis in der Küche im Lagerdorf eingeweiht. Wir stellen Sie per unseren Arbeitsplatz im Dienstleistungsbereich zu schaffen. Wir sind an unsere Kapazitätsgrenzen in der Küche im Lagerdorf angelangt. Wir können noch zehn Azubis einstellen, wenn wir ein weiteres Köchlein bekommen. Wie wollen Sie diese betreiben?



Schneewittchen Essen wird in der Lipnawerke Küche täglich zubereitet. Foto: Hans-Paul Traubert

Privates Kochstudio
Wichtig ist ihm, die Qualität des Essens zu erhalten. Das heißt, der Transport und das zum Teil lange Warten der Speisen, wie es in anderen Küchen praktiziert wird, entfällt bei den Produkten von Köchen. Es setzt auf Köchen und Köchinnen. Erst wenn das Essen benötigt wird, wird es wieder erwärmt. Das für das Hähnchen spezielle Gerichte entwickelt. „Zu Hause habe ich ein Kochstudio und dort kommen mit ich 30 bis 40 Patente. Auch die verschiedenen Kochverfahren. Auch die Patente haben Hähnchen schon entwickelt. Seine beiden Söhne, Patrick und Patrick arbeiten in der Fleischwaren- und Fleischwaren-Produktion der Unternehmensgruppe.“

Kos zelebren die Unternehmen aus, dass Sie expandieren können.
Seit ich 1995 selbstständig bin, setzen ich auf frische, biologische Lebensmittel. Derzeit haben wir 20 Patente in der Küche im Lagerdorf. Wir sind an unsere Kapazitätsgrenzen in der Küche im Lagerdorf angelangt. Wir können noch zehn Azubis einstellen, wenn wir ein weiteres Köchlein bekommen. Wie wollen Sie diese betreiben?



Wilfried Hähnchen freut sich mit dem Olympiateam von Lipnawerke. Rechts: Cornelia Braun

NEUE ERNÄHRUNG FÜR KINDER UND ELTERN Garung vor Ort erhält viele Nährstoffe

Die elektronisch generierte Broschüre zur Chornower Frenzel-Gruppe ist ein wichtiger Bestandteil der Ernährung.



Die elektronisch generierte Broschüre zur Chornower Frenzel-Gruppe ist ein wichtiger Bestandteil der Ernährung.

„Die elektronisch generierte Broschüre ist ein wichtiger Bestandteil der Ernährung.“

„Die elektronisch generierte Broschüre ist ein wichtiger Bestandteil der Ernährung.“



Kindertageseinrichtung „Sonneninsel“
Augsburger Str. 36
09126 Chemnitz

- 11.11.08

Servito Catering & Services GmbH
Herr Hänchen
Plautzstr. 31 a
04179 Leipzig

Sehr geehrte Herr Hänchen,

Für Ihre tolle Unterstützung zu unserem Herbstfest möchte ich mich, auch im Namen unserer Kinder und Erzieher recht herzlich bedanken.
Für die Spende für unsere Kinder und für die fleißigen Helfer während des Festes Frau Madalschek und Herr Kurt vielen Dank.

Mit freundlichen Grüßen

A. Riffert
A. Riffert

Stadt CHEMNITZ
Amt für Jugend und Familie
Kleinfamilienunterstützung
Augustapark-Straße 50
09116 Chemnitz
Tel. 0371 302372



Madeline Gerlach
Obstschale am Fenster
Ol- Pastell

KITA „Sonnenhaus am Harthweg“
Harthweg 2
09116 Chemnitz

2008-07-09

Vielen Dank!

Liebe Sponsoren,

ich möchte mich im Namen meiner Erzieher, der Kinder und des Elternrates herzlich für ihre Unterstützung unseres Sommer-Märchenfestes bedanken.

Mit Ihrer Hilfe gelang es uns, den Kindern und ihren Familien einen vielseitigen und lustigen Nachmittag zu gestalten.

Wir senden Ihnen ein paar Impressionen von unserem Fest. Wie Sie sehen, hat es allen gut gefallen.

Nochmals vielen Dank.

Fremdliche Grüße

S. Göttemeyer
Sabine Göttemeyer
KITA „Sonnenhaus am Harthweg“



SERVITO
Catering Services

12.12.2008

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir danken der Firma und den Mitarbeitern recht herzlich für die reibungslose Zusammenarbeit im Jahr 2008, für die täglich gute Essen, für die gesunden Angebote von Obst und Gemüse, für die Abwechslungen in der Speisenfolge.

Unsere Kinder freuen sich natürlich über die zusätzlichen Leckereien im Rahmen der Sponsorzeit mit Herrn Kurt.

Wir wünschen ein schönes Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr!

Mit freundlichen Grüßen

*A. Reichel und Team
sowie der Elternrat*

Stadt CHEMNITZ
Amt für Jugend und Familie
Kindertageseinrichtung
Alten-Schönau-Straße 71
09116 Chemnitz
Tel. 0371 302372



Kindertageseinrichtung „Sonneninsel“
Augsburger Str. 36
09126 Chemnitz

- 02.03.09

Servito Catering & Services GmbH
Herr Hänchen
Plautzstr. 31 a
04179 Leipzig

Sehr geehrter Herr Hänchen,

Für Ihre tolle Unterstützung zur Faschingfeier möchte ich mich, auch im Namen unserer Kinder und Erzieher recht herzlich bedanken.
Für die Spende an unsere Kinder während des Festes und die Hilfe von Frau Madalschek - vielen Dank.

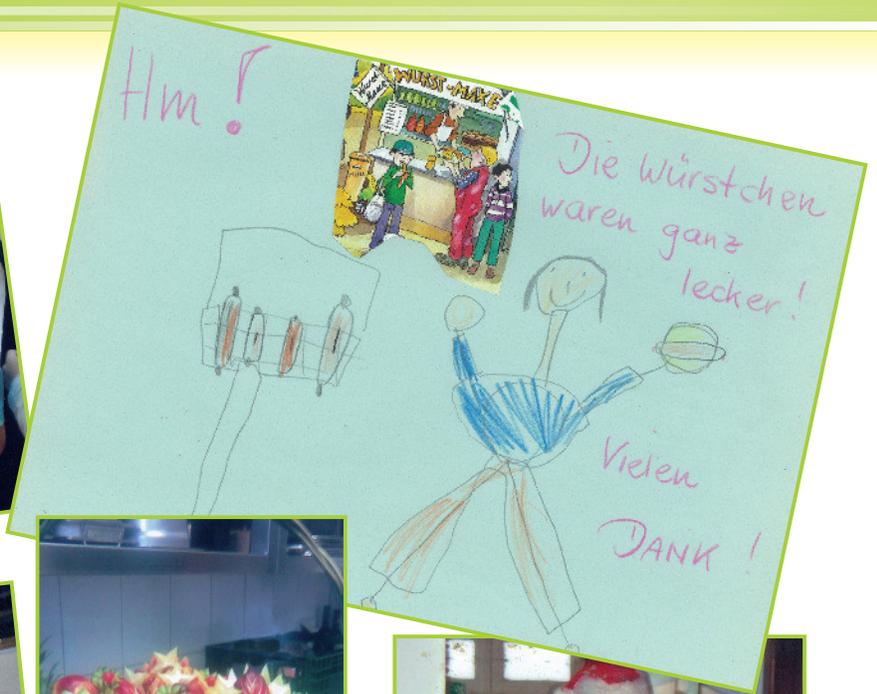
Mit freundlichen Grüßen

A. Riffert
A. Riffert



SERVITO
Hänchen Dienstleistung GmbH

UNTERNEHMENSGRUPPE HÄNCHEN
www.haenchen.com



SERVITO
Hänchen Dienstleistung GmbH

UNTERNEHMENSGRUPPE HÄNCHEN
www.haenchen.com

Interview mit dem Essensanbieter Servito

Wie lautet der genaue Name Ihrer Firma und wo befindet sich der Firmensitz?
Servito-Hänchen-Dienstleistungs GmbH – ein Unternehmen der Unternehmensgruppe Hänchen, Plautzstraße 31 in 04179 Leipzig

Wie viele Küchen betreiben Sie und an welchen Standorten?
Wir betreiben derzeit 6 Küchen. Zwei Küchen befinden sich in Rochlitz und Dresden. Drei weitere Küchen werden in Chemnitz und Umgebung bei der Deutschen Bahn, in den Siemens-Flender-Werken sowie in der AOK Geschäftsstelle Müllerstraße betrieben. Die sechste Küche sowie ein Betriebsrestaurant befinden sich in Lützen. Das Essen liefern wir dann an unsere Kunden. Neben Betriebsrestaurants und Kindertagesstätten versorgen wir auch Seniorenheime.

Wie viele Mitarbeiter sind bei Ihnen beschäftigt?
In der Unternehmensgruppe Hänchen sind 240 Arbeitnehmer/-innen beschäftigt.

Welche Arten der Essenszubereitung betreiben Sie und welche Essenszubereitung findet für unsere Kita Anwendung?
Wir kochen in unseren Küchen vor Ort und die Essensausgabe erfolgt in dazugehörigen Betriebsrestaurants bzw. Kantinen. Des Weiteren beliefern wir Kunden mit fertig gekochtem Essen, welches warm in Thermopoten angeliefert wird. Und wir beliefern Kunden mit Cook and Chill – Kost. Dies bedeutet, dass das Essen vorgegart als Kühlkost angeliefert und dann vor Ort in einem Thermopoten aufgewärmt wird.

Dadurch bleibt es bis zum Mittagessen frisch und alle Vitamine bleiben erhalten. Erst kurz vor dem Essen wird es schließlich heiß gemacht. Mit dieser Methode arbeiten wir in Ihrer Kindertagesstätte. Hinzu kommt die Versorgung mit einem Vesper-Angebot, Obst und Rohkostsalate sowie Getränke verschiedenster Art. Die Zubereitung in den Einrichtungen erfolgt über Service-Kräfte, welche Angestellte unseres Unternehmens sind.



In Ihrer Kindertagesstätte arbeitet unsere langjährige Mitarbeiterin Frau Hinze. Beliefert wird Ihre Kindertagesstätte aus der Küche der Siemens-Flender-Werke.

Was Sie unseren Eltern noch sagen wollten!
Wir freuen uns, dass wir über die vielen Jahre gemeinsam zum Wohle der Kinder beitragen konnten, eine hochwertige Versorgung in der Einrichtung zu gewährleisten. Wir würden uns freuen, wenn wir diese Aufgabe ab Januar 2012 weiterhin erfüllen dürfen. Für Wünsche und Anregungen stehen wir jederzeit – auch im persönlichen Gespräch – gern zur Verfügung. Dass alles so gut funktioniert, beruht letztendlich auch immer auf dem fleißigen Einsatz unserer Mitarbeiter/-innen vor Ort und dem Team der Einrichtung. Vielen Dank!

Anmerkung des Elternteiles

Auf Grund der guten Qualität des Essens haben wir entschieden, den Essensanbieter zu behalten. Wir möchten jedoch schon jetzt darauf aufmerksam machen, dass auf Grund des Wegfalls der Stützung der Stadt Chemnitz ab dem 01.01.2012 der Preis für die Mittagessenversorgung von 1,75 € auf 2,25 € pro Portion steigen wird.

Ein unvergesslicher Tag bei Servito

Der 22.03.2011 sollte für uns, die Kinder der Vorschulgruppe, ein unvergesslicher und spannender Tag werden. Wir waren zu Gast bei unserem Essensanbieter Servito in dessen Großküche bei der Geschäftsstelle der AOK Gesundheitskasse an der Müllerstraße.

Empfängen wurden wir an einer mit Kakao, Keksen und Kuchen gedeckten Tafel und wir ließen es uns erstmal gut schmecken. Frisch gestärkt wurden wir in zwei Gruppen aufgeteilt und besichtigten die Großküche mit all ihren Räumen. Mit dem Fahrstuhl ging es ganz nach oben im Gebäude und wir staunten über die grandiose Aussicht. Anschließend besichtigten wir die Lagerräume, in denen in großen Mengen Lebensmittel in Großverpackungen aufbewahrt werden. Sogar einen Blick in die Kühlräume durften wir wagen und sahen große Würste und eine Rinderzunge an Spießeln hängen. Jedoch waren wir nicht zu lange in den Kühlräumen, denn dort herrschte eisige Kälte. Zum Glück kam noch ein Lieferwagen mit Würst- und Fleischwaren vorbei gefahren. Wir durften auf der Rampe mit hoch und runter fahren und spürten, wie kalt es im Inneren des Lkw war.



Anschließend zeigte uns der Koch den riesigen Bratklipper, die verschiedenen Kochkessel und die übergroßen Küchen-

helfer Schöpfkeile und Rührhölzer. Wir erfuhren, dass damit täglich verschiedene Menüs zubereitet werden. Sogar von Salz und Zucker durften wir probieren, um den Unterschied zu schmecken. Denn wenn der Koch diese Zutaten verwechselt, gibt es ein großes Malheur.

Gustav fragte den Koch, wie die leckere Tomatensoße hergestellt wird. Daraufhin wurden die Kinder zu einem ihrer Lieblingsgerichte „Nudeln mit Wurst, Käse und Tomatensoße“ eingeladen und durften die schmackhafte Tomatensoße selbst verkosten. Zum Schluss hatte der Koch noch für jedes Kind eine kleine Überraschungstüte mit Obst und Naschereien. Jan meinte kurz vorm Gehen: „Am liebsten würde ich hier bleiben, denn der Koch war wirklich sehr nett“.



Diesen wunderschönen Vormittag ließen wir bei herrlich sonnigem Wetter auf dem Abenteuerspielplatz am Schlossteich ausklingen.



-9-



S E R V I T O

Hänchen Dienstleistung GmbH

UNTERNEHMENSGRUPPE HÄNCHE
www.haenchen.com



-8-

Osterliches Frühstücksbuffet in der Diakonie



**Osterliches
Frühstücksbuffet
mit Kurthi**



Am Montag, den 2. April
gibt es für alle zum Frühstück ein
kostenloses Buffet wo Kakao,
Brötchen, Eier und frisches Gemüse
für euch bereitstehen.

Ein frohes Osterfest wünscht euch
die Küche Rochlitz




S E R V I T O
Hänchen Dienstleistung GmbH

UNTERNEHMENSGRUPPE HÄNCHEN
www.haenchen.com