

Zentralküche der Diakonie Kork

Die Zentralküche der Diakonie ist eine mit modernster Technik ausgestattete Großküche, die im Cook & Chill-Verfahren hochwertige Mahlzeiten kocht.

Für Sie arbeiten hier qualifizierte Fachleute mit hohem gastronomischem Know-how und viel handwerklicher Leidenschaft.

Durch die EU-Zulassung unserer Küche besteht ein sehr hoher Hygienestandard, von dem Sie als Kunde direkt profitieren. So garantieren wir, dass unsere Speisen immer nach strengen hygienischen und qualitativen Richtlinien hergestellt werden.

Sie bekommen die Gerichte genau für ihren Bedarf angepasst und gekühlt ins Haus geliefert, wo Sie diese dann individuell zubereiten können.

Alle Menüs sind ausgewogen und die Zutaten sind nach Möglichkeit regional.

Gerne passen wir unsere Speisepläne Ihren Bedürfnissen an.

Profitieren Sie von unserer jahrelangen Erfahrung in der Verpflegung aller Altersgruppen.

Unsere Zentralküche zeichnet sich durch eine sehr hohe Flexibilität aus. So können Sie unter 20 Diätkostformen wählen und allen Ihren Kostteilnehmern, direkt aus einer Hand, gerecht werden.

Ihr Ansprechpartner

Jochen Mayer
Küchenleitung
Telefon (07851) 84-9351
Fax (07851) 84-1350
jmayer@diakonie-kork.de



Jochen Mayer berät Sie gerne und entwickelt mit Ihnen gemeinsam das für Sie optimale Angebot. Er und sein Team freuen sich auf Ihren Anfrage.



Diakonie Kork

Wirtschaft und Versorgung
Zentralküche
Landstraße 1 • 77694 Kehl
Telefon (07851) 84-9351
kueche@diakonie-kork.de
www.diakonie-kork.de

Verpflegungsangebot



Schule und Kita



Eine gesunde und vollwertige Ernährung ist für junge Menschen besonders wichtig.

Der Grundstein für ein gesundes Essverhalten wird in der Kindheit gelegt.

Deshalb stimmen wir Ihren Speiseplan ganz auf die Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen ab.

Somit können wir eine altersgerechte Ernährung mit viel frischem Obst und Gemüse aus der Region bieten.

Betriebskantine

Sie haben die Wahl: vom einzeln verpackten Gericht für die Mikrowelle bis zur Mahlzeit in Buffetform bieten wir eine große Bandbreite an Verpflegungsformen für Ihre Mitarbeitenden.

Durch unser modernes Cook-and-Chill-System passt sich die Mahlzeit ganz flexibel den Pausenzeiten Ihrer Mitarbeitenden an.



Gerne übernehmen wir das Catering für die Feierlichkeiten Ihres Unternehmens – vom Grillfest bis zur Jubiläumsfeier.

Seniorenverpflegung



Freude am Essen und selbstbestimmt bis ins hohe Alter.

Zusätzlich zum normalen Speiseplan, bieten wir beispielsweise spezielle Ernährungsformen für demenzkranke Menschen an, damit auch älteren Menschen ein vielfältiges und anregendes Angebot zur Verfügung steht.

Auch passierte und pürierte Kost erhält dabei den gewohnten und geliebten Geschmack.

Durch eine zeitnahe Erwärmung vor der Mahlzeit bleibt ein hoher Nährwertgehalt erhalten.