



Fachgroßhandel
für Gastronomie + Großverbraucher

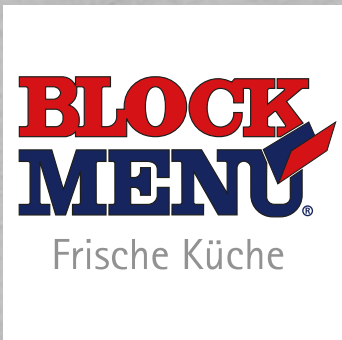


Für
Profis
ein **Plus**



UNSERE LÖSUNG FÜR...

Gemeinschaftsverpflegung, Kantinen, Systemgastronomie & Catering



UNSER HIGH CONVENIENCE PARTNER



Seit Jahren arbeiten wir erfolgreich mit der Firma **Block Menü** zusammen. Hier trifft fachkundige Erfahrung in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung auf den Lebensmittelgroßhandel.

- ZUBEREITET VON KÖCHEN IN GROSSKOCHANLAGEN
- ECHTE HANDARBEIT
- HYGIENISCH VERPACKT
- BEZEICHNUNG UND MHD GEPRÄGT
- GLEICHBLEIBENDE QUALITÄT
- SICHERE VERFÜGBARKEIT
- LEICHTE REGENERATION
- GROSSES PORTFOLIO

**BLOCK
MENÜ**
Frische Küche



BLOCK
MENU®

Frische Küche



NACHHALTIGKEIT

Bei **Block Menü** ist Nachhaltigkeit keine Modeerscheinung, sondern eine von allen Mitarbeitern gelebte Haltung. Denn nur die ganzheitliche Betrachtung und umfassende Bewahrung aller am Wirtschaftsprozess beteiligten Ressourcen führen zu einem langfristigen und gesunden Unternehmenserfolg.

Mit diesen Investitionen sparen und profitieren wir.

Deutliche Reduzierung des Wasserverbrauchs und der Abwasserlast. Hohe Einsparungen bei der Primärenergie und eine sehr effiziente Nutzung der natürlichen Ressourcen. Durch den Einsatz der Kraft-Wärme-Kopplung gewinnen wir Energie, die zu 100 % wieder im eigenen Betrieb genutzt wird. Und mit der betriebseigenen Neutralisierungsanlage schützen wir zusätzlich die Natur das nahe gelegene Biosphärenreservat.

Das verstehen wir unter nachhaltigem Handeln.
Und dafür setzen wir uns ein.





QUALITÄT

VERFÜGBARKEIT



WO KANN ICH BLOCK MENU EINSETZEN?

Individuelle Konzeptfindung für jeden Betrieb

Hotellerie · klassische Gastronomie · Catering

Gemeinschaftsverpflegung · Systemgastronomie

Für große Veranstaltungen wie Hochzeiten, Firmenfeiern,

Weinfeste und Food Trucks die perfekte Lösung.

BLOCK MENÜ BIETET SICHERHEIT



**„MENÜKOMPONENTEN WERDEN BEI UNS NUR AUS ZUTATEN BESTER QUALITÄT HERGESTELLT.
EINE ERFOLGSFORMEL, DIE IHNEN UND IHREM GAST SCHMECKEN WIRD.“**

MICHAEL POSTINETT



SUPPEN

Consommés,
Suppen

BEILAGEN

Gemüse, Kartoffeln, Gratin,
Pasta, Lasagne, Reis

KALTE SAUCEN

Kalte Saucen,
Dressings,
Dips



Frische Küche

Volle Auswahl.

Wir stehen für Qualität
und Frische. Die Vorteile liegen auf
der Hand. Die klassische Zubereitung
bester und frischer Komponenten garantiert
eine gleich bleibend hohe Qualität.
Optimale Portionsgrößen gewähren
eine wirtschaftliche Kalkulation.

FISCH

Fischspezialitäten

WARME SAUCEN

Grundsaucen,
Garnitursaucen,
Pastasaucen

PRIME BEEF

Steaks, Burger
und Spezialitäten

HAUPTGERICHTE

Rind, Kalb, Lamm,
Schwein, Geflügel

DESSERTS

Desserts,
Dessertsaucen

FRÜHSTÜCK

Obst, Müsli

MAKE OR BUY Küche 2.0



PERFEKT
kalkulieren

VORBEREITUNG
einkaufen

FREIRÄUME
schaffen

WIRTSCHAFTLICHKEIT

High Convenience

- stabile Einkaufspreise
- Kalkulationssicherheit
- kurze Kochzeit
- keine Lebensmittelabfälle

Klassische Küche

- wechselnde Einkaufspreise
- schwankende Kalkulation
- lange Kochzeit

Personalplanung

- Geringerer Personalbedarf durch Wegfall von Vorarbeiten
- geregelte Arbeitszeiten für Mitarbeiter in der Küche
- Personalvorhaltung für Spitzenzeiten



PERSONALPLANUNG



in der Küche bis ca. 20 Essen (Vollzeit) +  (25h Kraft)



ab 20 Essen (1 Vollzeit + 1 x 15 h Kraft) +  (25h Kraft)



ab 80 Essen (1 Vollzeit + 2 x 15 h Kraft) +  (25h Kraft)

Bei einem anderen Kassensystem mit Chip fällt der/die Kassierer/in weg.

BLOCK MENU

Frische Küche

Kochen mit modernen Lebensmitteln.
Mit Convenience-Produkten arbeiten Sie kreativ,
wirtschaftlich und anspruchsvoll zugleich.



PREISWERTER **MITTAGSTISCH**

HOCHWERTIGES



ABENDESSEN

GEHOBENE KÜCHE

SPEISEPLAN

KW 36	MENÜ 1	MENÜ 2 VEGETARISCH / VEGAN
Montag	Spaghetti „Carbonara“	Ofenkartoffel // Sour Cream // Bohnen
Allergene	Gluten, Eier, Sulfite, Milch	Milch
Dienstag	Cordon Bleu v. Schwein // Pommes Frites	Kürbiscurry „Thai“ // Kokosreis
Allergene	Gluten, Eier, Milch	Sulfite
Mittwoch	Königsberger Klopse // Kartoffelstampf	Linsen-Lasagne
Allergene	Gluten, Eier, Sellerie, Milch	Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte
Donnerstag	Hähnchengeschnetzeltes „Asia“ Langkorn-Wildreis	Eier in Senfsoße // Spinat // Kartoffelpüree
Allergene	Milch, Sellerie	Eier, Senf, Milch
Freitag	Reis-Wokpfanne // Hähnchen // Gemüse	Veganes Knusperschnitzel // Blumenkohl // Pommes Frites
Allergene	Soja	Gluten, Senf, Gerste

HÄHNCHENGESCHNETZELTES“ASIA“

Langkorn-Wildreis // Curry-Ingwersoße



Menge	Rohartikel/Komponente	Lieferant	€/kg	€/Stk.	€ Gericht
250g	Hähnchengeschnetzeltes Curry-Ingwer	BLM	9,98		2,50
140g	Langkorn-Wildreis-Mischung	BLM		1,06	1,06
	Wareneinsatz Netto	3,56 €			
	Wareneinsatz Brutto	3,81 €			

MUSTERKALKULATION



HACCP

- Rückstellproben werden vom Hersteller gezogen und gelagert
- Produktionsdatum und MHD Aufdruck auf der Portionspackung
- Hygienische Verpackung
- HACCP ist die Abkürzung für „Hazard Analysis and Critical Control Point“ - das bedeutet frei übersetzt „Gefahrenanalyse und -abwehr durch Prozesslenkung an kritischen Kontrollpunkten“

 		Checkliste: Cafeteria - Speisesaal - Kantine			
Nr.	Maßnahmen	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
1	Inventar prüfen (Geschirr, Besteck, Geräte, Kühlanlagen, Kaffeemaschine etc.)				
2	Personal - Lebensmittelrecht Unterweisung prüfen				
3	HACCP Konzept anpassen				
4	Öffnungszeiten festlegen				
5	Öffnungszeiten festlegen				
6	Personalplanung				
7	Speiseplan				
8	Einkauf				
9	Lagerhaltung				
10	Warenannahme				
11	Spuckschutz				
12	Wegekonzept				
13	Tagesablaufplan				
14	Toiletten prüfen				
15	Trennung rein und unrein				
16	Spülbereich prüfen				
17	Begehung mit WKD				
18	Corona-Hygiene-Konzept anpassen				
19	Temperaturkontrolle				
20	Allergene auszeichnen				

Ein weiteres
Plus
für Profis



INNOVATIVE EDV-LÖSUNGEN

... für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Die EDV-Lösungen von INTERGAST sind exklusiv an den Bedarf unserer Kunden angepasst.

Profitieren Sie von praxiserprobten Lösungskonzepten und unserer langjährigen Erfahrung!

Mit einem der ersten internetbasierten Online-Shops für Großküchen legten wir vor vielen Jahren den Grundstein für ein modernes und ganzheitliches Management-System. Mit den Software-Lösungen von INTERGAST steuern und sichern Sie Ihren Verpflegungserfolg. Mit unseren EDV-Modulen schaffen Sie ein zukunftsfähiges Fundament für Qualität und Wirtschaftlichkeit.

AUFTRAGS-MANAGEMENT



- SPEISEBESTELLUNG GV
- STATIONSBESTELLUNG GV
- CATERINGSYSTEM
- ESSEN AUF RÄDERN
- BESTELLSYSTEM

SPEISEN-MANAGEMENT



- REZEPTSYSTEM
- MENÜ-SPEISEPLANUNG
- DEKLARATION PLUS
- MENÜ ECOPLUS
- PRODUKTIONSSYSTEM

SERVICE & DIENSTLEISTUNGEN



- WEBHOSTING-SERVICE
- STAMMDATENSERVICE
- SUPPORT

CONTROLLING



- SYSTEM ZUR STEUERUNG VON ZIELSORTIMENTEN
- DATENFREIGABE
- REPORTSYSTEM
- AUSWERTUNGSSYSTEM
- STEUERUNGSSYSTEM

QUALITÄTS-MANAGEMENT



- LK-DATENAUSTAUSCH
- CONNECT SCHNITTSTELLENMANAGEMENT
- DATEI- UND DOKUMENTENSHOP

EINKAUFS-MANAGEMENT



- WEBSHOP
- INVENTURSYSTEM
- PAD

Ihre Unternehmensziele und Qualitätsstandards ganzheitlich zu erreichen und einzuhalten ist eine der Stärken des Online-Management-Systems.

MEHR INFOS UNTER



ANGEBOTE
ÜBER WhatsApp:
IMMER & ÜBERALL



WASGAU C+C
WhatsApp HIER:



wasgau-cc.de/whatsapp



**HIER
 FINDEN
 SIE UNS**

5x
**IN RHEINLAND-PFALZ
 & DEM SAARLAND**
**1x AUCH IN IHRER
 NÄHE**

BOXBERG C+C

66538 Neunkirchen
 Betzenhölle 28
 Tel. 06821 984-0
 Fax 06821 984-299
 info@boxberg-cc.de

LAUTERTAL C+C

67657 Kaiserslautern
 Flickerstal 11
 Tel. 0631 71000-0
 Fax 0631 71000-11
 info@lautertal-cc.de

WEINSTRASSEN C+C

67433 Neustadt/Weinstraße
 Joachim-Meißner-Straße 2
 Tel. 06321 4002-0
 Fax 06321 4002-11
 info@weinstrassen-cc.de

NAHE C+C

55545 Bad Kreuznach
 Am Grenzgraben 16
 Tel. 0671 89444-0
 Fax 0671 89444-19
 info@nahe-cc.de

WASGAU C+C

66955 Pirmasens
 Winzler Straße 156
 Tel. 06331 2491-0
 Fax 06331 2491-11
 info@wasgauland-cc.de



www.wasgau-cc.de



[/wasgau.cc](https://www.facebook.com/wasgau.cc)



[wasgau_cc](https://www.instagram.com/wasgau_cc)