

ChillZeit

vitesca
menü

Der Newsletter von vitesca rund um gesunde und leckere Mittagsverpflegung | 01.2023

Editorial

Liebe Kundinnen,
liebe Kunden,



Sie halten endlich eine neue Ausgabe unseres gedruckten Newsletters in Händen und fragen sich vielleicht, warum die ChillZeit so lange nicht erschienen ist. Über die Gründe erfahren Sie mehr in unserer Titelstory. Was sich seit der letzten Ausgabe unseres Kundenmagazins bei uns im Betrieb getan und die hiesige Justizvollzugsanstalt damit zu tun hat, lesen Sie auf Seite 2 und 3. Dass wir Kinder und Jugendliche nicht allein mit gesundem Essen versorgen wollen, sondern sie auch in Bewegung bringen möchten, davon berichten wir auf Seite 4. In diesem Sinne: Guten Appetit und viel Spaß beim Lesen wünscht Ihr

Jan Reimann
Geschäftsführer vitesca
Reimann GmbH & Co. KG



Team-News
Die „Neuen“ vorgestellt
Seite 2



Geräte-Update
Neue Chiller installiert
Seite 3



Sponsoring
Vitesca bewegt
Seite 4

Corona-Bilanz

Die Belegschaft hat alles gegeben

Im Mai dieses Jahres hat die Weltgesundheitsorganisation, kurz WHO, den globalen Corona-Gesundheitsnotstand aufgehoben und die höchste Alarmstufe für beendet erklärt. Für viele Menschen ist damit eine Zeit der Unsicherheit zu Ende gegangen. Jan Reimann, Geschäftsführer von vitesca, zieht im Interview mit dem Kundenmagazin ChillZeit eine Corona-Bilanz.

Herr Reimann, Ihre Kundinnen und Kunden mussten lange auf eine neue Ausgabe der ChillZeit warten, woran liegt das?

Wir freuen uns, dass unser beliebtes Kundenmagazin nach mehr als zwei Jahren corona-bedingter Pause endlich wieder erscheinen kann. Denn für unser Unternehmen hatten die Schulschließungen selbstverständlich Folgen. Oberste Priorität hatte für uns in dieser Zeit jedoch, dass unsere Mitarbeitenden davon so wenig wie möglich zu spüren bekommen. Deshalb haben wir unser Werbebudget auf

ein Minimum heruntergefahren, um das Geld dort einzusetzen, wo es am meisten gebraucht wurde: Bei unseren Angestellten.

Corona hat nicht allein Auswirkungen auf die ChillZeit von vitesca gehabt, wo gab es die größten Umwälzungen dadurch?

Die Pandemie hat uns auf vielen Ebenen getroffen. Die sehr plötzlichen Schließungen von Schulen und Kindergärten hatte zur Folge, dass sich unsere komplette Tourenplanung erledigt hatte. Essen, das bereits ausgeliefert worden war, wurde retourniert und musste verwertet werden. Davon haben wir zum Glück einen großen Teil an soziale Einrichtungen wie die Tafel spenden können. Dennoch mussten wir in Einzelfällen auch Ware vernichten. Besonders weh tat uns, dass trotz unserer Anstrengungen an anderer Stelle Geld einzusparen, unsere Mitarbeitenden in die Kurzarbeit gehen mussten. Im Betrieb selbst haben wir die Schichten so umgestellt, dass im Falle einer Corona-Infektion

Fortsetzung Topthema

in der einen Schicht, eine komplette andere Schicht parat stand, um Ausfälle in Folge einer Quarantäne zu kompensieren. Das waren harte Zeiten. Dass wir diese aber gut gemeistert haben, dafür spreche ich unseren Beschäftigten hier noch einmal ein ganz großes Lob aus und bedanke mich für den Einsatz in dieser Zeit. Das war wirklich großartig!

Welche Rückmeldungen haben Sie von den Schulen bezüglich Ihres Angebots während der Pandemie erhalten?

Selbstverständlich haben wir unsere Speisepläne in ihrer Vielfalt reduzieren müssen während Schulen und Kindergärten geschlossen gewesen sind. Dafür hatten die Leitungen der Einrichtungen aber großes Verständnis und waren froh, dass sie überhaupt beliefert wurden. Denn dort, wo es einen Notbetrieb gab, mussten die Kinder und Jugendlichen mit Essen versorgt

werden. Viele andere Gemeinschaftsverpfleger mussten ihre Betriebe aber komplett schließen. Da konnten wir in Absprache dann aushelfen und die Versorgung mit gesunden Mahlzeiten sicherstellen.

Besonders in der Pandemie galt es, noch höhere Standards zum Beispiel im Hygiene-Management zu erfüllen, als Sie es bei vitesca bereits müssen. In dieser Zeit haben Sie eine wichtige Zulassung sogar noch erweitern lassen können, warum war das so wichtig?

Ob Gyros, Kaiserschmarrn oder Seelachs-Filet – um eine Vielzahl an leckeren Gerichten zubereiten zu können, aber auch um diese anschließend an unsere Kundinnen und Kunden ausliefern zu dürfen, müssen wir alle Vorgaben nach EU-Standards erfüllen und besitzen in diesem Zusammenhang eine entsprechende Zulassung. Diese Zulassung ist darüber hinaus gekoppelt an eine maximale Anzahl an Essen, die wir produzieren dürfen. Da wir uns als Unternehmen selbstverständlich immer weiterentwickeln, die größtmögliche

Vielfalt an gesundem und nahrhaftem Essen anbieten möchten, haben wir beim Veterinäramt Solingen eine Erweiterung unserer EU-Zulassung beantragt. Die Abnahme der Erweiterung erfolgte über das Landesamt für Umwelt- und Verbraucherschutz (LANUV). Und obwohl die Corona-Pandemie auf diesen Prozess einige Auswirkungen hatte, ist es uns gelungen, das Hygiene-Management bei vitesca laut den Vorgaben der EU weiter zu verbessern, unseren Output zu erhöhen und viele Arbeitsabläufe in unserem Betrieb zu optimieren.

Ist denn nun alles wieder beim Alten oder hat die Pandemie Ihren Betrieb nachhaltig verändert?

Nachdem die allgemeinen Auflagen wie Maskenpflicht und Abstand halten aufgehoben waren, hat sich bei uns im Betrieb tatsächlich relativ schnell wieder der ganz normale Alltag eingestellt. Und auch unser Magazin ChillZeit, nach dem viele Kundinnen und Kunden bereits gefragt haben, können wir regelmäßig nun wieder in unser Werbeangebot aufnehmen.

Verstärkung für vitesca

Nah am Produkt, nah am Kunden

Das vitesca-Team ist größer geworden, seitdem die letzte Ausgabe der ChillZeit erschienen ist: Arne-Jonas Bocktenk ist mittlerweile bereits drei Jahre für uns im Projektmanagement tätig. Seit Anfang vergangenen Jahres verstärkt uns zudem Kerstin Rausch als weitere Ökotrophologin.

Die Ökotrophologie ist eine interdisziplinäre Wissenschaft. Das bedeutet: Methoden und Denkweisen unterschiedlicher wissenschaftlicher Fachrichtungen werden hier vereint und das fasziniert Kerstin Rausch daran: „Der spannende Unterschied zur reinen Ernährungswissenschaft ist, dass eine Ökotrophologin oder ein Ökotrophologe alle Schritte eines Lebensmittels ‚mit durchläuft‘ – von der Ernte an,

durch den Herstellungsprozess bis hin zur Endverbraucherin und zum Endverbraucher.“

Bei vitesca hat die 30-Jährige ein breit gefächertes Aufgabenfeld. Da sind die zeitlich festgelegten Kontrollen, wie zum Beispiel das Entnehmen von Wasserproben, das Messen des Sauerstoffgehalts in unse-

ren Verpackungen oder auch das Kontrollieren der Temperaturen unserer Kühllhäuser. „Ich muss zudem Sorge dafür tragen, dass unsere Standards aufrecht gehalten werden. Also kümmere ich mich mit um die

TÜV-Auditabnahme oder die Aufrechterhaltung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Und ich kontrolliere die Zusammensetzung unserer Produkte anhand der Spezifikationen, bearbeite Kundenanfragen oder führe Reinigungskontrollen durch“, berichtet Kerstin Rausch.

Richtig lecker wird es bei der „sensorischen Verkostung der zubereiteten Speisen“ – also dem Probieren der bei uns frisch hergestellten Menüs. Der Chef testet ebenfalls mit, denn es gilt, Qualität und Geschmack immer weiter zu verbessern. „Fällt eventuell ein Produkt negativ auf, so muss es genauer kontrolliert werden, zum Beispiel wenn wir bei der Verkostung merken, dass eine bestimmte Gemüsesorte nicht mehr so gut schmeckt“, erklärt Kerstin Rausch.



Fortsetzung Neu im Team

Dann würde so lange probiert, bis eine gefunden ist, die wieder den vollen Geschmack auf den Teller bringt. Apropos, auf ihrem Teller findet Kerstin Rausch am liebsten unsere vegetarischen Menüs.

Unser neuer Mitarbeiter im Projektmanagement hingegen schwört auf das vitesca Schlemmer-Fischfilet Bordelaise, wobei bei Arne-Jonas Bocktenk auch die vegetarische Pasta mit Pesto Genovese gut schmeckt. Bocktenk ist seit November 2020 für uns im Projektmanagement tätig. Der staatlich geprüfte Betriebswirt für das Hotel- und Gaststättengewerbe entwickelt für vitesca menü unter anderem neue Konzepte für weiterführende Schulen, führt Werbekampagnen durch und betreut unsere Kanäle in den Sozialen Medien. Auch vor Ort beim Kunden ist er regelmäßig im Einsatz.

„Bei diesen Terminen kann es sich um eine Ersteinweisung und Schulung von Kunden in Bezug auf unser Cook&Chill-Verfahren handeln oder auch um die Einführung von Pay&Order oder neuen Produkten am Schulkiosk“, berichtet Bocktenk, der genau diese Vielfalt seiner Aufgaben und die Abwechslung im Alltag an seinem Job bei vitesca so schätzt.



„Eine weitere Konstante in meinem Arbeitsalltag ist die tägliche Verkostung. Als gelernter Koch kann ich hier meine persönlichen Erfahrungen, Meinungen und Verbesserungsvorschläge mit einbringen. Gemeinsam mit unserer Geschäftsführung sowie den Ökotrophologinnen und Ökotrophologen entstehen so die Ideen für neue Produkte, welche dann wieder in Zusammenarbeit mit unseren Küchenchefs kreiert werden“, erzählt Arne-Jonas Bocktenk, der privat ein großer Fan der koreanischen Küche ist. Kimchi auf dem Speiseplan von vitesca ist also in Zukunft nicht ausgeschlossen.

Neues Kühlgerät

Mehr Power beim Chillen unter Aufsicht der JVA

Dank Cook & Chill lassen sich unsere leckeren Menüs in großer Zahl einfach und gesund auf den Tisch bringen. Immer mehr Gemeinschaftspflegungen setzen auf dieses Verfahren. Nun sind drei neue Chiller des Marktführers Irinox bei uns im Einsatz, um der gestiegenen Nachfrage zu begegnen.

Kochend heiße Produkte innerhalb von Minuten auf 3 Grad Celsius abzukühlen, dafür braucht es spezielle Kühlgeräte. Unsere neuen leistungsfähigen Rückkühler bestehen

aus mehreren Komponenten und eines davon, der sogenannte Verflüssiger musste mit schwerem Baugerät an der Außenwand des vitesca-Gebäudes befestigt werden. Eine auch für unseren Betrieb nicht alltägliche Aktion. Da unsere Produktionsstätte in Reichweite der benachbarten Justizvollzugsanstalt liegt, musste die aufwändige Installation des Verflüssigers nicht nur von der JVA genehmigt werden, sondern erfolgte zudem unter „strenger Aufsicht“ von mehreren Vollzugsbeamtinnen und Beamten. Und während die am Ende bestätigen konnten, dass alles mit „rechten“ Dingen zugegangen ist, sind wir mit den drei neuen Chillern für die Zukunft gut aufgestellt.



BHC06



Mannschaftsfoto Bergischer Handball-Club 06, LIQUI MOLY HBL, Saison 2023/2024

Foto: Andreas Fischer, Grafik: Pechschwarz

Hintere Reihe v.li.: Physiotherapeutin Franziska Wittig, Physiotherapeut Severin Feldmann, Lukas Stutzke, Alexander Weck, Mads Kjeldgaard Andersen, Aron Seesing, Frederik Ladefoged, Geschäftsführer Jörg Föste, Mannschaftsarzt Dr. Robert Weindl. **Mittlere Reihe v.li.:** Maskottchen Bergi, Athletiktrainer Oliver Schumacher, Teamassistent Jan Artmann, Tomas Babak, Linus Arnesson, Djibril M'Bengue, Eloy Morante Maldonado, Tom Kare Nikolaisen, Aron Exner, Cheftrainer Jamal Naji, Assistentztrainer Peer Pütz, Mannschaftsbetreuer Siegfried Knapik. **Vordere Reihe v.li.:** Assistentztrainer Arnor Thor Gunnarsson, Yannick Fraatz, Isak Persson, Noah Beyer, Christopher Rudeck, Louis Oberosler, Peter Johannesson, Tim Nothdurft, Tobias Schmitz, Elias Scholtes, Assistentztrainer Markus Pütz.

Sponsoring

Sportlich

Kinder und Jugendliche in Bewegung bringen, so lautet die Devise.

90 Prozent der Kinder und Jugendlichen in Deutschland gaben an, während der Corona-Pandemie den gemeinsamen Sport mit Freundinnen und Freunden vermisst zu haben. Allerorten vermelden Sportvereine nun steigende Anmeldezahlen. Doch vor allem kleine Vereine haben in Zeiten der Inflation mit gestiegenen Kosten für den Betrieb und Erhalt ihrer Sportanlagen zu kämpfen. Wir bei vitesca unterstützen daher gerne mehrere Vereine in der Umgebung unseres Firmensitzes, damit Kinder und Jugendliche wieder in Bewegung kommen. Und auch bei den „Großen“ mischen wir mit: In der kommenden Saison ist vitesca Bandensponsor bei Handball-Bundesligist Bergischer HC! Philipp Tychy, BHC-Geschäftsführer, dazu: „Bewegung ist für Kinder und Jugendliche ebenso wichtig wie gesundes Essen. Deshalb freuen wir uns, mit vitesca einen Sponsor zu haben, der so viele Schulen und Kindergärten mit leckeren und vitaminreichen Mittagessen versorgt.“



Die D-Jugend des Vohwinkeler STV reist zu Spielen und Turnieren in schicken Hoodies mit vitesca-Print an. Zudem durften sich die jungen Footballer der Wuppertal Greyhounds über Unterstützung von vitesca freuen.

Die Jungs aus der E-Jugend des MTV Elberfeld 1861 spielen Handball in Trikots mit unserem vitesca-Schriftzug, die D-Jugend durfte sich wiederum über vitesca-Trikots und Trainingsanzüge freuen.

Impressum:

vitesca menü Reimann GmbH & Co. KG;
Derken 16, 42327 Wuppertal;
Redaktion: Daani Ullrich;
Gestaltung: Nina Witte;
Fotos: vitesca, pixabay
Produktion: Grass und Partner