

## Lass es Kesseln!

**Kessel und Blätter** gehören zur Außerhausverpflegung, wie Sterne und Hauben zur Gastronomie. Die Anzahl der verliehenen Kessel und Blätter hängt von der **ökologisch, ökonomisch und sozialen** Arbeit einer Großküche ab. Die Verleihung dient der Motivation und Inspiration der Köche und sorgt für mehr Transparenz gegenüber dem Gast.



### Kessel-Punkte

20	Perfekt!
19	Fantastisch!
17+18	Vorbildhaft!
15+16	Sehr Gut!
13+14	Gut!

### ÖKO-Faktor

< 25	Perfekt!
< 50	Fantastisch!
< 75	Vorbildhaft!
< 100	Sehr Gut!
< 125	Gut!

## Zertifizierung

Als „Tüpfelchen auf dem I“ können Sie Ihren Betrieb nach das **M&M System®** zertifizieren lassen. Entweder durch einen zertifizierten externen **M&M-Auditor** oder einem von uns ausgebildeten internen Auditor. Mehr Info über den **M&M-Lehrgang** und das Zertifizierungsverfahren finden Sie unter: [www.mykessel.com](http://www.mykessel.com).



## Was wäre wenn?

**500.000 Küchenmitarbeiter** im deutschsprachigen Raum sind für das leibliche Wohl von **20 Millionen Menschen**, die täglich außer Haus essen, verantwortlich. Was würde passieren wenn sich diese Gruppe zusammenschließt, um **frischer, besser und nachhaltiger** zu kochen? Wenn alle Talente, Begabungen und alles Wissen in ein einziges Netzwerk zusammen fließen? Wenn sich diese Gruppe verpflichtet fühlt mit ehrlichen und sauberen Produkten zu arbeiten? Wenn die Gesundheit der Menschen und der verantwortliche Umgang mit unseren Ressourcen im Mittelpunkt stehen? Wenn Bildung, Transparenz und Vertrauen nicht nur Schlagwörter sind? WAS WÜRD DANN PASSIEREN?

## Unsere Mission:

- Keine Kompromisse bei der Qualität
- Rückverfolgbarkeit aller Grundlebensmittel
- Die Gesundheit der Kunden verpflichtet
- Ständige Verbesserung des ÖKO-Faktors
- Mehr Weiterbildung für alle Mitarbeiter
- Leistungsgerechte Bezahlung
- Bewusstseinsbildung durch aktives Marketing

Um gegenüber Politik, Management und Öffentlichkeit zu argumentieren ist die Erhebung von vergleichbaren Kennzahlen unumgänglich. Wir garantieren absolute Transparenz. Nicht nur bei den wirtschaftlichen Kennzahlen, sondern in allen Bereichen.

## Werden Sie Teil der Lösung und machen Sie mit!



*Für Experten und Profis,  
die einen Unterschied machen wollen!*

**Als erstes online QM-System für Großküchen** haben wir mit **MyKessel3.0** einen Meilenstein erreicht. Eine Software, die alle Leistungen dokumentiert und nichts verloren geht. Qualitätssicherung, Transparenz und ein kontinuierlicher Verbesserungsprozess sind nicht nur Schlagwörter, sondern auf Knopfdruck für alle sichtbar. Dabei steht das Lernen voneinander im Mittelpunkt.

**Wir alle kochen mit Wasser**, ob in Australien, Amerika, Frankreich, Deutschland oder Österreich. Die Qualität unserer Ernährung, die Zufriedenheit unserer Mitarbeiter und die Nachhaltigkeit unserer Arbeit sorgen letztendlich für die Zufriedenheit und Treue der Kunden.

*Peter Paul van Melle*

Erfinder des **M&M Systems®**



*frischer, besser, nachhaltiger*

## Wirtschaftlichkeit - mit Benchmarking an die Spitze

- Absolute Transparenz, Ehrlichkeit und Vertrauen
- Verantwortungsvoller Umgang mit Waren und Gegenständen
- Klare Ziele und Vorgaben
- Gutes Preis/Leistungsverhältnis
- Rentabilität
- Vergleich mit den Besten der Branche
- Ökonomisch verantwortungsvolles Handeln

## Die Macht der Mitarbeiter

- Fröhliche, gut gelaunte Mitarbeiter
- Spürbare Teamarbeit
- Angenehmen Umgangston/ wohlthuende Kommunikation
- Gelebte Lob- und Anerkennungskultur
- Gesunde Mitarbeiter
- Motivierte Mitarbeiter
- Gut ausgebildete Mitarbeiter



## Qualität ist kein Zufall

- Gute Grundprodukte (nicht zu verwechseln mit teuren Produkten)
- Frisch, regional, saisonal, biologisch und nachhaltig
- Ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und andere chemische Zutaten
- Hygienisch einwandfreie Zubereitung
- Ernährungsphysiologisch wertvoll

**Über 280 Großküchen sind bereits überzeugt. Ob Reha-Klinik, Kurhotel, Spital, Pflegeheim, Schule, Betriebsrestaurant, Raststätte oder Restaurant - alle können mitmachen.**



## Alles ist Marketing

- Attraktive und gut lesbare Speisekarten
- Regelmäßige Zufriedenheitsumfragen beim Kunden
- Appetitliche, zeitgemäße Präsentation der Gerichte
- Ansprechendes Wohlfühlambiente
- Gute Kommunikations- und Informationskultur
- Abwechslungsreiche, kreative und vielfältige Aktionsangebote

**„Erfolg beruht auf nur wenigen Prinzipien: Liebe was du tust, liebe und lobe deinen Mitarbeiter und teile dein Wissen mit anderen“.**  
- Peter Paul van Melle



**Ab € 480,- /Jahr können auch Sie mitmachen!**