Entwicklungsschritte neues Versorgungskonzept durch Aufbau eines Verpflegungsbetriebs in Eigenregie

Übernahme Parlarmensa	Aufstellung Speisepläne	Clusterbildung der Küchen
Organisation Transport Essen	Personalbedarfs- ermittlung	Schulung und Beteiligung Mitarbeiter
Hygienekonzept	Küchen- ausstattungen	Reste- entsorgung
Notfallpläne	Beteiligungen	Zufriedenheits- abfragen
Qualitäts- kontrolle	Weiter- entwicklung	Konzeption