



DIE NEULAND-KÜCHE

Gesund. Lecker. Aus der Region. Die NEULAND-Küche ist die Zentralküche der Ziegler'schen, einem Sozialunternehmen der Diakonie aus Oberschwaben. Wir versorgen Kindergärten, Schulen, Kliniken, Seniorenheime oder Kantinen zuverlässig mit leckerem Essen. Unsere Qualität wurde mehrfach ausgezeichnet.

Gesund & lecker

Gute Qualität beginnt beim Einkauf. Regional, hochwertig oder bio sind für uns wichtige Auswahlkriterien. Hochwertige Produkte sorgen für gesundes und leckeres Essen – dafür wurden wir von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für Kita- und Schulverpflegung (Mittagessen) und Seniorenverpflegung (Vollverpflegung) zertifiziert.



Rund 250 Kilometer – vom Bodensee bis nach Stuttgart und vom Schwarzwald bis zum Allgäu – ist unser Lieferradius. Wir liefern mit dem eigenen Fuhrpark direkt zu Ihnen. Und das 7 Tage die Woche.



9.200



Mahlzeiten kann unsere NEULAND-Küche tagtäglich liefern. Neben 5.000 Mittagessen sind das rund 2.100 Frühstücke und weitere rund 2.100 Abendessen. Dank einer neuen Produktionshalle konnten wir unsere Kapazitäten im Jahr 2026 deutlich ausbauen.

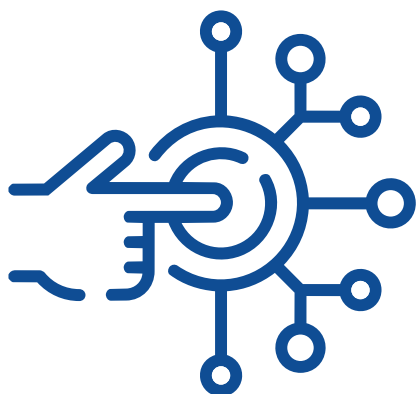


27.000 Kilogramm

Einweg-Verpackung vermeiden wir jährlich dank eines digital gestützten Mehrweg-Liefersystems. Seit 2022 transportieren wir unser Essen ausschließlich in wiederwendbaren Stahlbehältern, die über einen QR-Code jederzeit geortet werden können. Wenn die Behälter leer und gereinigt sind, nimmt unser Lieferdienst sie einfach wieder mit.



DIE NEULAND-KÜCHE



Digital und nachhaltig

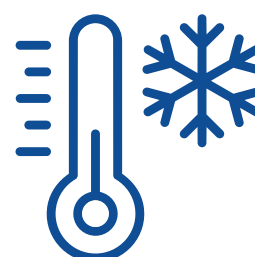
Auch bei Lieferscheinen und Wareneinkauf sind wir digital ganz weit vorn – und vermeiden damit Papierverbrauch sowie die Verschwendung wertvoller Lebensmittel.

»Ich kenne kaum eine Küche, die in puncto Digitalisierung und Nachhaltigkeit so gut aufgestellt ist, wie die NEULAND-Küche.«

KEVIN KRAUS
Bereichsleiter Küche und Verpflegung

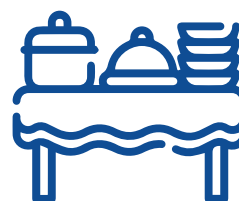
Aus der Region – für die Region

Regionalität ist uns wichtig. Deshalb beziehen wir den größten Teil unserer Waren von Zulieferern aus Baden-Württemberg. Zwei Mal pro Woche kochen wir ausschließlich mit Produkten aus baden-württembergischen Betrieben. Dafür wurden wir mit zwei »Löwen« von DEHOGA Baden-Württemberg und dem Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg ausgezeichnet.



Lecker und frisch mit Cook & Chill

Cook & Chill ist eine moderne Zubereitungsmethode, die wir in der NEULAND-Küche seit über zehn Jahren nutzen. Bei Cook & Chill wird das Essen fast fertig gekocht und anschließend schnell heruntergekühlt. Erst beim Kunden wird es fertig gegart. So kann das Essen jederzeit auf Punkt frisch zubereitet werden und steht heiß auf dem Tisch. Das erhält nicht nur die Vitamine und Nährstoffe, sondern ist vor allem auch lecker.



Übrigens: Wir bieten auch Catering an. Die NEULAND-Küche ist Ihr starker Cateringpartner für Events von 30 bis 600 Personen. Fragen Sie uns an!