

Vinzenz Service unter neuer Leitung

- Heike Müller löst Peter Beck in Unternehmensführung ab
- Elke Hüfner übernimmt stellvertretende Geschäftsführung

VON KURT LOESCHER

Sigmaringen – In der Geschäftsführung der Vinzenz Service GmbH Sigmaringen hat sich ein Wechsel vollzogen. Neue Geschäftsführerin ist Heike Müller. Als Stellvertreterin steht ihr Elke Hüfner zur Seite. Peter Beck wird nach jahrelanger erfolgreicher Unternehmensführung auf eigenen Wunsch aus der Geschäftsführung ausscheiden, wie der Geschäftsführer der Vinzenz von Paul gGmbH, Jörg Allgayer, der Presse mitteilt. Peter Beck wird vorerst noch bis Mitte 2017 die Regionalleitung von Vinzenz von Paul weiterführen und danach dem Träger in der Entwicklungsarbeit sowie in der Kommunal- und Trägerbegleitung beratend und begleitend zur Verfügung stehen. Dabei geht es unter anderem um Seniorenkonzeptionen und deren Umsetzung.

Die neue Geschäftsführerin der Vinzenz Service GmbH, Heike Müller, ist seit 2009 in unterschiedlichen Funktionen für das Unternehmen tätig und trug zuletzt als Betriebsleiterin Küche, Service und Vertrieb die Verantwortung für den Bereich Catering. „Wir verstehen uns als christlich-kirchliches Dienstleistungsunternehmen. Unsere Philosophie ist qualitativ hochwertige Mahlzeiten anbieten zu können aus heimischen Produkten. Wir bieten neben Qualität auch Kompetenz, Individualität und Nachhaltigkeit“, sagt die neue Geschäftsführerin in einem Pressegespräch, an dem auch ihre Stellvertreterin Elke Hüfner teilgenommen hat. Sie wird die Aufgabe der stellvertretenden Geschäftsführung und Verwaltungsleitung übernehmen. Seit 2009 ist sie als Prokuristin für das Finanzwesen der Firma tätig.

Aktuell beschäftigt die Vinzenz Service GmbH rund 180 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus den Landkreisen Sigmaringen, Biberach, Ravensburg, Bodenseekreis, Tübingen, Alb-Donau und Zollern-Alb-Kreis. Während davon etwa 50 Mitarbeiter direkt im Dienstleistungszentrum Sigmaringen ihren Arbeitsplatz haben, sind alle weiteren Beschäftigten im Service der Schul- und Betriebsverpflegung in Mensen, Kantinen, eigenen Cafés und Hotelbereichen tätig.

Zu den Kunden zählen auch Pflegeeinrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe, Kindergärten- und Kindertagesstätten. Neben Catering- und Serviceleistungen werden auch weitere Dienstleistungen für soziale Einrichtungen und Betriebe angeboten. „Der persönliche Kontakt mit unseren Kunden ist uns sehr wichtig, um das gegenseitige Vertrauen zu stärken und gemeinsam in einer langfristigen, partnerschaftlichen Geschäftsbeziehung zu wachsen“, macht die neue Geschäftsführerin deutlich. So unterliegen die Aktivitäten der Firma auch im Bereich der Nachhaltigkeit und dem Prozess der laufenden Überprüfung und Verbesserung. Die Bio-Zertifizierung und Kontrolle erfolgt laut Heike Müller durch eine Öko-Kontrollstelle.

Als Gründe für den Aufbau und Ausbau der Dienstleistungs-GmbH nennen die beiden Geschäftsführerinnen unter anderem die zentrale Speiseversorgung der trügereigenen Pflegeeinrichtungen in der Region, die qualitative und quantitative Weiterentwicklung von Essen und Service sowie ein verändertes Bewusstsein bezüglich werte- und schöpfungsortorientierter Grundhaltung zu Produkten.



Wechsel in der Unternehmensführung der Vinzenz Service GmbH in Sigmaringen: Unser Bild zeigt die neue Geschäftsführerin Heike Müller (links) und ihre Stellvertreterin Elke Hüfner (rechts).

BILD: KURT LOESCHER

Täglich 2500 Mahlzeiten

Die Vinzenz Service GmbH ist eine hundertprozentige Tochtergesellschaft der Vinzenz von Paul gemeinnützige GmbH, Soziale Dienste und Einrichtungen, vertreten durch den Geschäftsführer Jörg Allgayer. Beide sind Unternehmen der Genossenschaft der Barmherzigen Schwestern vom Heiligen Vinzenz von Paul in Untermarchtal. Die Service-Gesellschaft wurde 2004 gegründet und hat ihren Stammsitz in Sigmaringen, Wachtelhau 1. Mit der Gründung konnte am Standort der Neubau eines großen Dienstleistungs-

zentrums mit Gesamtküche („Cook & Chill“-Verfahren), einem breit gefächerten Dienstleistungsangebot in Service, Verwaltung, Beratung, Catering bis zu Qualitätsmanagement, Verwaltungsleistungen sowie Besprechungs- und Tagungsräumlichkeiten bezogen und in Betrieb genommen werden. Rund 2500 Mahlzeiten werden am Tag produziert. Für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden wurde eigens die Menülinie „Passacare“ entwickelt. Im eigenen Landhotel Allgäuer Hof in Wolfegg-Altann stehen moderne und gemütliche sowie barrierefreie Hotelzimmer mit einer neu gestalteten Wellnessabteilung zur Verfügung. (loe)