

Schon gewusst, ...

- ... dass wir 2011 mit der Belieferung 1 Schule mit 150 Kindern begonnen haben und wir aktuell 13 verschiedene Einrichtungen mit insgesamt 1500 Kindern und Schülern mit leckerem Mittagessen versorgen?
- ... dass unser Essen ausschließlich von Profis zubereitet wird, welche alle eine abgeschlossene Ausbildung im Beruf Koch absolviert haben und über mehrjährige Erfahrung in der a la carte- Gastronomie verfügen?
- ... dass nur 4% unseres Warensortiments aus Convenienceprodukten, wie z.B. Klößen, Quarkkeulchen, Kartoffelpuffer oder Fischstäbchen besteht?
- ... dass unsere Speisen erst morgens zwischen 7 und 11 Uhr zubereitet, bzw. endgefertigt werden? In drei Einrichtungen zum Teil direkt just in time.
- ... dass bei uns keine Lebensmittel mit extrem kurzem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) verarbeitet werden?
- ... dass wir lediglich 45 Pufferportionen pro Tag für alle Einrichtungen zusammen mehr einkalkulieren? Dies vermeidet eine Überproduktion und schont Ressourcen.
- ... dass wir zu über 30% marktfrisches Gemüse verarbeiten?
- ... dass unsere Flotte aus 4 modernen Lieferfahrzeugen besteht?
- ... dass die Gerichte die wir anbieten, frei von Geschmacksverstärkern sind?
- ... dass wir bereits seit Mitte 2013 nach den Standards der erst im Dezember 2014 erschienenen Allergenkennzeichnungsverordnung arbeiten?
- ... dass unsere Dienstleistung auf einem Restaurantbetrieb basiert und nicht auf einem Großcatering-Unternehmen?
- ... dass die derzeit härteste Hygieneverordnung HACCP die Basis für unsere tägliche Arbeit und den Umgang mit Lebensmitteln bildet?
- ... Dass wir in unserer Speisenauswahl nur 3 Wiederholungen im Jahr haben? Ganz schön sportlich, oder?

Ein gesundes frisches Essen unter Beachtung handwerklichen Geschicks und moderner Produktionsabläufe zuzubereiten ist für uns menschliches Grundbedürfnis und tägliche Herausforderung.