

# Warum FrischeMenüs von vitesca?

vitesca  
menü  
FÜR KIDS



Weil wir  
Qualität sehr  
ernst nehmen.



# Warum Sie vitesca vertrauen können – unser Qualitätsversprechen

## **Sicherheit durch strengste Hygiene**

Vom Einkauf der Rohstoffe bis zur Auslieferung an Sie: Bei uns kommt nur höchste Qualität in die Küche. Unser Essen wird unter strengsten Hygienestandards zubereitet und verpackt sowie ständig von amtlichen, externen Lebensmittelexperten überwacht.

## **Gesunde Küche und zertifizierte Qualität**

Es ist uns eine Herzensangelegenheit, tadelloses und gesundes Essen anzubieten. Das „Cook & Chill“-Verfahren sichert den hohen Frischegrad – und der zertifizierte DGE-Qualitätsstandard sorgt für ein ernährungswissenschaft-

lich optimal zusammengestelltes Speisenangebot.

## **Zusätzliche Kontrolle eines unabhängigen Laboratoriums**

Neben den strengen amtlichen Kontrollen ist mit Dr. Georg Berns zusätzlich einer der renommiertesten Experten für Lebensmittelsicherheit für uns im Einsatz. So wird der ohnehin hohe Standard in Sachen Hygiene und Qualität perfekt ergänzt und mit Bestnoten belohnt, z. B. mit dem TÜV-Rheinland-Zertifikat für ausgezeichnete Gemeinschaftsverpflegung.

**Dr. Berns** LABORATORIUM



Jan Reimann, Geschäftsführer vitesca GmbH & Co KG

Weil dank  
Cook & Chill  
alles wie frisch  
gekocht auf den  
Tisch kommt.



# Cook & Chill: mehr Vitamine, mehr Gesundheit, mehr Geschmack

## **Cook & Chill vereint die wichtigsten Vorteile aller Verpflegungsarten**

Cook & Chill bedeutet maximalen Geschmacks- und Vitaminerhalt, beste Hygiene und minimalen Aufwand für Sie.

## **Unsere Speisen haben einen hohen Frischegrad**

Alle Gerichte werden von unseren hervorragenden Köchen sorgfältig für Sie zubereitet. In sogenannten „Chillern“ wird das Essen behutsam auf +3°C heruntergekühlt und bis zur Auslieferung an Sie ohne Unterbrechung der Kühlkette mit frischem Obst, Rohkost und Desserts ergänzt.

## **Optimaler Nährstoffgehalt**

Durch das Vakuumgaren bleiben Nährstoffe erhalten, die beim herkömmlichen Kochen verschwinden. Diese extrem schonende und von uns weiter spezialisierte Garmethode sorgt für besten Geschmack und den Erhalt von bis zu 60 Prozent mehr Vitaminen und Mineralien.

## **Voilà: eine ausgewogene und vollwertige Mahlzeit – ohne viel Aufwand für Sie**

Mit unseren „Cook & Chill“-Menüs bekommen Sie die bestmögliche Qualität der Catering-Gemeinschaftsverpflegung frei Haus geliefert.



Weil gesunde  
Ernährung  
einfach das  
Wichtigste ist.



# Wir wollen den Kids zeigen, dass gesundes Essen gut schmeckt

## **Wie frisch gekocht, gesund, vielfältig – und auch bio: das Mittagessen von vitesca**

Unser Essen ist vitaminreich, ausgewogen und perfekt auf die Bedürfnisse Ihrer Kids abgestimmt. Und unser tägliches Bio-Menü besteht selbstverständlich zu 100 Prozent aus biologischer Erzeugung.

## **Die warmen Mahlzeiten werden mit frischen Beilagen und leckeren Desserts ergänzt**

Die kompletten FrischeMenüs machen satt und zufrieden. Als besonderes

Schmankerl stehen täglich drei verschiedene Desserts zur Auswahl.

## **Nicht zu viel – nicht zu wenig essen**

Die Mengen einzelner Menübestandteile passen wir mit unserer EDV an die Essgewohnheiten Ihrer Kids an. Wir wissen zum Beispiel, wie viel Nudeln, Kartoffeln, Reis und Gemüse pro Mahlzeit gegessen werden, und liefern exakt die richtige Menge.



Weil unsere  
FrischeMenüs  
einfach besser  
schmecken.



# Geschmäcker sind verschieden – Hauptsache, es schmeckt allen!

## Gesunde und frische Abwechslung auf dem Teller

Unsere Maxime: frische Rohstoffe, schonende Zubereitung für den bestmöglichen Geschmackserhalt – und größte Vielfalt in den Rezepturen.

## Unsere Rezepturen sorgen für leere Teller

Wir orientieren uns mit den Rezepturen am Geschmack unserer kleinen Esser und an deren Gesundheit.

Unser ergänzendes Rohkostangebot haben wir beispielsweise mit dem Wissen entwickelt, dass viele Kids lieber Rohkost oder Salat essen als gekochtes Gemüse.

## Das Auge isst mit

Dank des schonenden Garverfahrens schmeckt das Essen genauso gut, wie es aussieht. Denn „Cook & Chill“ erhält das Aroma und sorgt für die „leckere“ Optik – wie gerade frisch gekocht.



Weil perfekter  
Service für  
uns selbst-  
verständlich ist.



# Erst wenn Sie zufrieden sind, sind wir es auch

## **Wir nehmen uns Zeit für Sie**

Dazu gehört die individuelle und gebührenfreie Beratung am Telefon ebenso wie Probeverköstigungen vor Ort, der zuverlässige Service rund um die technische Ausstattung in Ihrer Einrichtung und nicht zuletzt die pünktliche Lieferung der gewünschten Essen.

## **Wir stellen die Technik zur Verfügung**

Einen Konvektomaten zur Regenerierung der Speisen und elektrische Ausgabegeräte stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung und weisen Sie vor Ort in die Zubereitung des Essens ein.

## **Größtmögliche Flexibilität bei der Essensbestellung**

Wir möchten den vielfältigsten Gegebenheiten in Ihrer Einrichtung gerecht werden und halten dafür unsere Bestellzeiten so individuell wie möglich. Mengenänderungen sind bis vier Werktage vor Verzehrtag möglich.

## **Wir liefern frei Haus**

Unsere FrischeMenüs werden ohne versteckte Kosten täglich frei Haus geliefert.



**Erfahrung, die man schmeckt!**

Tagtäglich bereiten wir viele Tausend Menüs zu – für Kindergärten, Kindertagesstätten und Schulen. Das ist Erfahrung, die man schmeckt – und Qualität, die begeistert!

Überzeugen Sie sich persönlich davon. Gerne beraten wir Sie gebührenfrei am Telefon. Oder noch besser: Sie lernen uns bei einer Probeverköstigung vor Ort persönlich kennen.

Wir freuen uns auf Sie!

vitesca menü  
Reimann GmbH & Co. KG  
[www.vitesca.de](http://www.vitesca.de)  
Tel. 0800 8483722  
[info@vitesca.de](mailto:info@vitesca.de)

**Noch  
Fragen?  
Telefon: 0800  
8483722**



DE-ÖKO-039  
Unsere BIO Menüs entsprechen  
der EG ÖKO-Verordnung

