

für Kitas



Gesundes und leckeres Essen

FÜR IHRE KINDER IN DER KITA IM
GESAMTEN TAGESVERLAUF!

- Frühstück
- Zwischenmahlzeit Obst/Gemüse
- Mittagessen
- Vesper
- Sonderveranstaltungen (Feste)



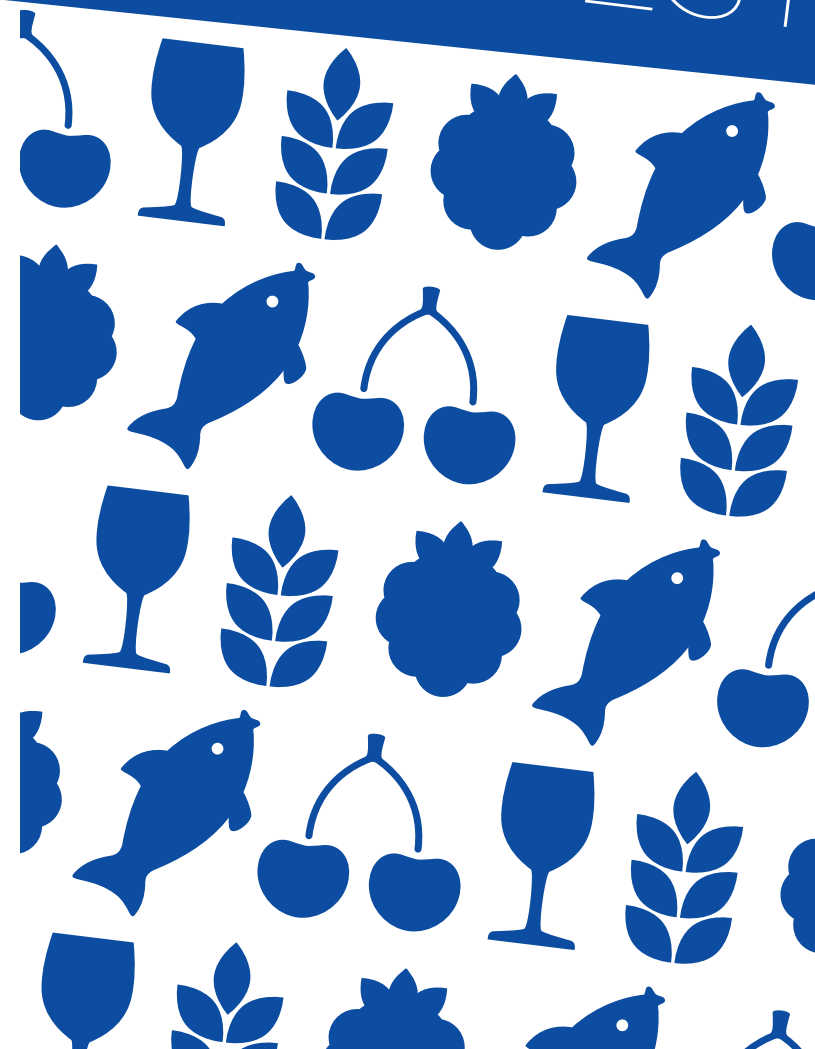
HANDFEST gGmbH
Boppstraße 7, 10967 Berlin
Tel: 030. 93 95 66 11
www.handfest-berlin.de

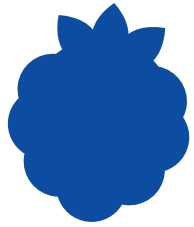


BIO-KONTROLLNR. DE-ÖKO-070

GEFÖRDERT DURCH
**Aktion
MENSCH**

HANDFEST





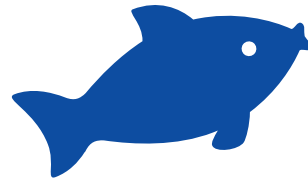
Vielfalt – jeden Tag und zu jeder Jahreszeit

Die von uns angebotenen Lebensmittel beziehen wir überwiegend in Bio-Qualität. Gerne verwenden wir die verfügbaren regionalen Lebensmittel auch als BIO-Ware, diese beziehen wir dann aus Brandenburg (Milch- und Milchprodukte, Gries, Brot, Äpfel, Birnen), teilweise aus Sachsen-Anhalt (Kartoffeln) und Mecklenburg (Rindfleisch).

Professionell geplante und in eigener Herstellung zubereitete Sonderkostformen (bei Unverträglichkeiten und Allergien – Bsp. Laktose, Gluten, Fruktose u.a. / Krankheiten Bsp. Diabetis, Zöliakie und/oder aus religiösen Gründen) können bei uns bestellt werden.

Ausgewogene fleischlose Gerichte, d. h. eine durchgängig vegetarische Menülinie (ovo-lakto-vegetarisch), sind grundsätzlich immer verfügbar.

Wir verzichten vollständig auf Lebensmittel, die folgende Zusätze enthalten, bzw. Veränderungen aufweisen: Aromen, Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Süßstoff, Formfleisch, Innereien und genmanipulierte Lebensmittel. Wir verwenden keine Lebensmittelimitationen: Analogkäse, Surimi u.a. Wir verwenden keine Portionseinzelverpackungen und beachten die Erfüllung der ILO-Kernarbeitsnormen bei den eingesetzten Waren.



Wir organisieren alles rund um die Mahlzeiten in der Kita, gute Lebensmittel sind die Grundlage für die Versorgung in Ihrer Einrichtung!

Abgestimmte Zeiten zur Anlieferung, kurze Warmhalte- bzw. Standzeiten sind garantiert – wir kochen und wir liefern »just in time«. Die Speisen werden unmittelbar vor der Auslieferung zubereitet (»Cook & Hold - System«).

Eine freundliche, stabile und reibungslos funktionierende Kommunikation zu den Bestellungen ist uns ausgesprochen wichtig. Ob in der Auftragsannahme oder in der Küche – wir erfüllen Ihre Wünsche.

Zuverlässigkeit durch unsere Mitarbeitenden in allen Bereichen (Kommissionierung, Anlieferung, Abholung, Buchhaltung und Kundenbetreuung) hat immer Priorität für uns – wir sind erreichbar.

Unsere Leistung erfolgt abgestimmt auf die Bedürfnisse in der Kita – wir machen es passend für Ihre Einrichtung. Bei Bedarf liefern wir für die Jüngsten das Essen auch in pürierter Form.

Auf Wunsch stellen wir das Fachpersonal für Ihre Küche – wir reagieren auch auf kurzfristigen Bedarf.

Die Erfüllung der Anforderungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, z. Bsp. der sparsame Gebrauch von Salz und Zucker und das Würzen vorzugsweise mit frischen Kräutern, ist selbstverständlich für uns – wir sind dazu immer auf dem Laufenden.

Preisvereinbarung erfolgt nach Absprache entsprechend des Lieferumfangs, bei 60 Portionen Mindestabnahme (inkl. Anlieferung) // inklusive einmal wöchentlich Dessert/Milchspeise, eigene Zubereitung (Quark, Joghurt oder Pudding) // inklusive viermal wöchentlich Rohkostbeilage.