



*Pro***GOURMET**
WIR BRINGEN FRISCHE AUF DEN PUNKT

Verpflegung
FÜR KITAS & SCHULEN

MITTAGESSEN FÜR KINDERTAGESSTÄTTEN,
OFFENE GANZTAGSSCHULEN & MENSEN



Referenzen

DAS SAGEN UNSERE KUNDEN

„Pro Gourmet ist für uns ein langjähriger Partner und beliefert aktuell über 20 Kindertagesstätten und Offene Ganztagschulen der Diakonie Düsseldorf. Die Zusammenarbeit ist sehr gut. Es wird immer sehr schnell auf unsere Anforderungen und Wünsche reagiert. Wir können Pro Gourmet als Caterer uneingeschränkt weiterempfehlen!“

Rainer V., Einkaufsmanagement bei der Diakonie Düsseldorf

„Die Firma Pro Gourmet beliefert uns seit Juli 2014 regelmäßig mit Mittagessen. Das Essen ist von hoher Qualität und geschmacklich immer top! Fast täglich ist Obst, Salat oder Rohkost dabei.

Wir fühlen uns als Kunden zu 100% ernst genommen und würden Pro Gourmet als Catering-Service ganz klar weiterempfehlen.“

Schule, Neuss

KITA- & SCHULVERPFLEGUNG VON PRO GOURMET

SEIT ÜBER 10 JAHREN BIETET DIE PRO GOURMET GMBH MITTAGESSEN FÜR KINDERTAGESSTÄTTEN, OFFENE GANZTAGSSCHULEN & MENSEN.

Für das gesunde Wachstum von Kindern und Jugendlichen ist eine ausgewogene, vollwertige Ernährung unerlässlich. Bereits im Kindergartenalter ist es wichtig, die Kleinsten mit gesunden Lebensmitteln vertraut zu machen und ein Bewusstsein für „gutes“ Essen zu schulen.

Um Kindergartenkinder, Schüler und Studenten mit gesunder Kost zu versorgen, bietet die Pro Gourmet GmbH in Düsseldorf eine zuverlässige Schulverpflegung sowie ein Catering für Mensen und Kindergärten. Dabei stehen Qualität und Frische der Lebensmittel stets an erster Stelle.

Unser Service umfasst folgende Verfahren der Essensanlieferung:

- ✓ Cook & Chill-Verfahren: frisch gekocht, runtergekühlt auf 4° Grad, erwärmt zum Verzehr
- ✓ Cook & Hold: frisch gekocht, abgefüllt, heiß geliefert zum sofortigen Verzehr

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Einrichtung, sprechen sie uns an. Wir liefern ab einer Portionsgröße von 30 Essen täglich.





UNSERE QUALITÄTSANSPRÜCHE

DAS ESSEN VON PRO GOURMET WIRD GEMÄSS DEN ANFORDERUNGEN DER DEUTSCHEN GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E.V. (DGE) ZUBEREITET.

Für die Verpflegung in Kindergärten und Schulen verwenden wir keinerlei Geschmacksverstärker. Unsere Speisepläne sind frei von Schweinefleisch und sämtliche Produkte für Kindergärten und Schulen beziehen wir von regionalen Herstellern und Anbietern. Auch unser Kartoffelpüree wird ohne Pulver hergestellt – wir verwenden ausschließlich frische Kartoffeln.

Durch standardisierte Rezepturen gewährleisten wir eine gleichbleibend hohe Qualität unserer Speisen. Ein kontinuierlich überwacht HACCP-Konzept bietet Ihnen höchstmögliche Verbrauchersicherheit.

Bei Fragen zur Schulverpflegung oder dem Kindergarten-Catering stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung. Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren!

UNSERE SERVICELEISTUNGEN

UNSER KINDER-CATERING HAT SICH IM KREIS DER TOP-ANBIETER IN DER REGIONALEN GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG ETABLIERT UND UMFASST FOLGENDE SERVICELEISTUNGEN:

- ✓ Eine durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) seit 2015 zertifizierte Menülinie
- ✓ Bio-Zertifizierung seit dem Jahr 2015
- ✓ Die tägliche Wahl zwischen zwei frisch gekochten Hauptgerichten, dazu knackige Salate, Obst, Desserts und Rohkost als Ergänzungsangebot
- ✓ Die Auslieferung der warmen Speisen in Thermoporten (Warmverpflegung)
- ✓ Das Verpflegungssystem Cook & Chill (Sie regenerieren die Speisen in Ihrer Einrichtung)
- ✓ Den Beginn der Essensausgabe zur gewünschten Lieferzeit
- ✓ Lunchpakete für Ausflüge oder Exkursionen
- ✓ Persönliche Erreichbarkeit von Montag bis Freitag in der Zeit von 8:00 Uhr bis 16:00 Uhr
- ✓ Bestellungen über unseren Webshop
- ✓ Eine ausgewogene, kindgerechte Ernährung in Ihrer Einrichtung
- ✓ Sonderkost in Form von laktose- und glutenfreiem Essen
- ✓ Speisen, die täglich von unseren Köchen frisch zubereitet werden
- ✓ Ansprechpartner, die von montags bis freitags zu erreichen sind und Ihnen gerne weiterhelfen
- ✓ Beachtung der Ernährungsbedürfnisse von Vegetariern und Muslimen
- ✓ Einen Festpreis für das Mittagmenü, es gibt keine versteckten Zusatzkosten
- ✓ Die Entsorgung der Speisereste
- ✓ Sowie viele weitere Leistungen im Bereich Kinder-Catering

Damit Sie sich selbst von unserem Know-how und der Qualität unseres Kinder-Caterings überzeugen können, bieten wir Ihnen gerne ein Probeessen an.

In regelmäßigen Qualitätszirkeln mit der Kindergartenleitung, Erziehern und Elternvertretungen verhindern wir Unstimmigkeiten und lösen anfallende Probleme schnell und auf direktem Weg. Kontaktieren Sie uns einfach.

UNSER SPEISEPLAN

DIE PRO GOURMET GMBH BELIEFERT SCHULEN UND KINDERGÄRTEN MIT GESUNDEM, ABWECHSLUNGSREICHEM ESSEN.

Eine von uns angebotene Menülinie ist durch die deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) seit dem Jahr 2015 zertifiziert, die als Orientierung für einen ausgewogenen, abwechslungsreichen sowie vitamin- und nährstoffreichen Speiseplan in Bezug auf die Mittagsmahlzeit gilt. Grundlage dafür sind die optimiX-Empfehlungen des Forschungsinstitutes für Kinderernährung Dortmund (FKE).

Für einen abwechslungsreichen Speiseplan wird ein Menüzyklus von mindestens vier bis sechs Wochen empfohlen. Jedes vollwertige Mittagsangebot sollte neben der Hauptkomponente mindestens eine frische Komponente (Obst, Rohkost, etc.) sowie ein Getränk enthalten.

Diese Vorgaben berücksichtigt die Pro Gourmet GmbH bei der Zusammenstellung von Essen für Schulen und Kindergärten.

Ein abwechslungsreicher, vollwertiger Wochenspeiseplan (fünf Tage) enthält:

- ✓ Ein hochwertiges Fleischgericht
- ✓ Einen Eintopf oder Auflauf (ohne Fleisch)
- ✓ Ein vegetarisches Gericht
- ✓ Ein Seefischgericht
- ✓ Ein Gericht nach freier Wahl (z.B. ein Fleischgericht, ein fleischfreies Gericht mit Vollkorngetreide oder ein süßes Hauptgericht).

Außerdem berücksichtigen wir beim Essen für Schulen und Kindergärten, dass mindestens enthalten sind:

- ✓ Zwei Mal frische Kartoffeln
- ✓ Zwei bis drei Mal frisches Obst
- ✓ Zwei bis drei Mal Rohkost oder frischer Salat



UNSERE ZERTIFIZIERUNGEN



ZERTIFIKAT DER DEUTSCHEN GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E.V.

Wir garantieren, dass unsere Speisen der überprüften und signalisierten Menülinie für die Verpflegung in Kindertagesstätten und für die Schulverpflegung den überprüften Kriterien des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ im Zeitraum von jeweils 4 Wochen entsprechen und damit eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Mittagsverpflegung gewährleisten.

Überprüft wurden die Qualitätsbereiche:

- ✓ Lebensmittel einer Mittagsverpflegung (Qualität und Häufigkeiten)
- ✓ Speiseplanung und -herstellung
- ✓ Hygiene-Aspekte / rechtlicher Rahmen / QM-System



BIO-ZERTIFIZIERUNG

Wir berücksichtigen in unserem Speiseplan sehr stark regionale und saisonale Angebote, da wir den Großteil unserer Lebensmittel bei regionalen Händlern kaufen. So schonen wir die Umwelt, fördern die Region und können auf nachhaltige Produkte setzen. Seit April 2015 ist unsere Küche Bio-Zertifiziert. Nur wer Bio-Zertifiziert ist, darf auch Bio anbieten. Somit können wir Ihnen einzelne Bio-Komponenten in unserem Speiseplan anbieten. Diese Bio-Komponenten sind gemäß der Verordnung gesondert gekennzeichnet (DE-ÖKO-013).



MB HYGIENEMANAGEMENT

Seit April 2015 unterziehen wir uns regelmäßig Hygienekontrollen und Laboruntersuchungen durch die Firma MB Hygienemanagement. Dabei wird unser Betrieb unangekündigt mehrmals im Jahr kontrolliert und überprüft. Es werden zusätzlich Stichproben von Lebensmitteln und Abklatschproben genommen.

MB Hygienemanagement ist eine private Lebensmittelüberwachung, die eng mit den staatlichen Überwachungsorganen zusammenarbeitet und unseren Betrieb das ganze Jahr begleitet, um unsere hohen Hygienestandards zu überprüfen.



ProGOURMET
WIR BRINGEN FRISCHE AUF DEN PUNKT

Pro Gourmet GmbH

Spielberger Weg 70
40474 Düsseldorf

T: +49 (0) 211 - 43 71 667 - 0
F: +49 (0) 211 - 43 71 667 - 50

info@pro-gourmet.de
bestellung@pro-gourmet.de

www.pro-gourmet.de

