

## ÜBER UNS

Die Firma Pro Gourmet ist ein inhabergeführtes, modernes Dienstleistungsunternehmen mit Sitz in Düsseldorf-Lohausen. Seit 2008 betreiben wir die Gemeinschaftsverpflegung. Hierzu gehört die Verpflegung von Schulen, Mensen und Kindertagesstätten.

Unsere kleinen Kunden in den Kitas und Schulen stehen bei unserer täglichen Arbeit im Mittelpunkt unseres Handelns.

In unserer Küche werden täglich frische Menüs zubereitet und direkt an unsere Kunden ausgeliefert.

Pro Gourmet bietet Ihnen die Warmverpflegung wie auch das Cook & Chill-Verfahren an.



## ZERTIFIZIERUNGEN



ZERTIFIKAT DER DEUTSCHEN  
GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E.V.



BIO-ZERTIFIZIERUNG



MB HYGIENEMANAGEMENT

Die entsprechenden Zertifikate sowie weitere Informationen über unser Unternehmen finden Sie auf unserer Homepage unter: [www.pro-gourmet.de](http://www.pro-gourmet.de)

**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](mailto:info@pro-gourmet.de)  
[bestellung@pro-gourmet.de](mailto:bestellung@pro-gourmet.de)

[www.pro-gourmet.de](http://www.pro-gourmet.de)



**ProGOURMET**  
WIR BRINGEN FRISCHE AUF DEN PUNKT

*Verpflegung*  
**FÜR KITAS & SCHULEN**

MITTAGESSEN FÜR KINDERTAGESSTÄTTEN,  
OFFENE GANZTAGSSCHULEN & MENSEN

**ELTERNINFORMATION**

# LECKER & GESUND

DIE ERNÄHRUNG IHRER KINDER IST UNS WICHTIG!

Um unseren Anspruch an eine ausgewogene, kindgerechte Ernährung Ihres Nachwuchses tagtäglich erfüllen zu können, kochen wir nach folgenden Grundsätzen:

- ✓ Für unsere Kinder- und Schüleressen verwenden wir keinerlei Glutamate oder andere Geschmacksverstärker.
- ✓ Wir achten auf hohe Qualität durch die Verwendung hochwertiger Rohstoffe.
- ✓ Zum Einsatz kommen nachhaltig produzierte Erzeugnisse sowie Markenprodukte.
- ✓ Unser hausgemachtes Kartoffelpüree wird aus frischen Kartoffeln hergestellt.
- ✓ Wir bieten täglich frisches Obst und Gemüse.
- ✓ Durch die kindgerechte Zubereitung der Speisen entsteht ein saisonaler und regionaler Speiseplan.
- ✓ Ein Festpreis für das Mittagessen, ohne versteckte Zusatzkosten, ist für uns selbstverständlich.



- ✓ Wir beachten die Ernährungsbedürfnisse von Vegetariern, Allergikern und Muslimen.
- ✓ Wir bieten Sonderkost in Form von laktose- und glutenfreiem Essen an.
- ✓ Der Transport erfolgt mittels hochwertiger Gastro-Norm-Behälter und Thermoporten.
- ✓ An Ausflugstagen der Einrichtungen bieten wir Lunchpakete an.
- ✓ Eine chargenweise Zubereitung der einzelnen Touren sorgt für zeitnahe Auslieferung.

## DIE QUALITÄTSSTANDARDS FÜR EINEN UNGETRÜBTEN GENUSS

- ✓ Unser Essen wird gemäß den Anforderungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zubereitet.
- ✓ Betriebliches Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept.
- ✓ Ständige Weiterbildung unserer Mitarbeiter.
- ✓ Vorgegebene Rezepturen ermöglichen eine gleichbleibend hohe Qualität.