



PERFEKTA
CATERING GMBH

**Wir sind die Spezialisten
für Ihr Junior-Catering
in Kitas & Schulen.**



Beratung

Planung

Umsetzung

www.perfekta-catering.de

Das Konzept hinter unserer Küche

Schulverpflegung und Catering für Kindergärten und Schulen erfordert nicht nur ein besonders ausgewogenes Speisenangebot und biologisch einwandfreie Lebensmittel, sondern auch, das Ernährungsverhalten von Kindern und Jugendlichen im Auge zu behalten. Denn der Geschmack verändert sich ständig. Wir gehen hier mit der Zeit. Entsprechend den unterschiedlichen Bedürfnissen von Kindern und Jugendlichen bieten wir unterschiedliche Verpflegungskonzepte. Trendprodukte wie Pizza, Pasta und Hamburger sind, richtig zubereitet, kein Widerspruch zu gesunder vollwertiger Ernährung. Natürlich gilt dies nur, wenn sie mit vitaminreichen Komponenten und aus biologisch einwandfreien Zutaten zubereitet sind.

Die richtige Mischung macht's! Ja, Sie dürfen phantasievolle Küche von uns erwarten. Die zentrale Herausforderung ist die Akzeptanz des Verpflegungsangebots seitens aller Beteiligten - Schüler, Eltern und Lehrer.



Qualität & Sicherheit

Als Caterer mit über 30 Jahren Erfahrung wissen wir, dass Qualität und Sicherheit die wichtigsten Merkmale unserer Dienstleistung sind. Selbstverständlich erfüllen wir alle gesetzlichen Sicherheits- und Hygienestandards. Unsere hohen Qualitätsanforderungen sorgen für ein Höchstmaß an Lebensmittel- und Produktqualität.



Menüzusammenstellung Mittagsverpflegung

- Die angebotene Mittagsverpflegung für ein Menü besteht aus zwei bis drei Speisenkomponenten.
- Täglicher Bestandteil sind: Kartoffeln, Reis oder Nudeln, Gemüse oder Salat.
- Täglich ist ein Dessert oder Frischobst im Speiseplan.
- Täglich sind mindestens zwei Menüs zur Auswahl, davon ein vegetarisches Menü.
- Tägliches Salatbuffet mit einem hohen Rohkostanteil zur Selbstbedienung.

Beispielhafter Speiseplan Mittagsverpflegung

Wochenspeiseplan					
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schwedische Fleischbällchen mit Rahmsauce, Preiselbeeren und Pommes	Original Thüringer Bratwurst (8) mit Kartoffelpüree, dazu buntes Gemüse	Bandnudeln mit Gemüsestreifen und einer leichten Käse-Sahne-Sauce	Schnitzel paniert mit buntem Bohnen-Paprikagemüse mit Sahne verfeinert und Salzkartoffeln	Alaska-Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce mit buntem Mais-Paprika-Gemüse Dazu Kartoffelpüree mit Kräutern
Menü 2	Tortellini mit Gemüse und Schinkenstreifen	Schweinegeschnetzeltes in Pfirsich-Kokossauce und Kräuterspätzle	Hähnchenbrust-Streifen mit Tsatsiki, dazu buntes Gemüse und Tomatenreis	Spaghetti Bolognese	Nasigoreng Indonesisches Reisgericht mit Hähnchenfleisch, Paprika und Pilzen
Menü 3	Gefüllte Topfen-Palatschinken mit einer Variation von Erdbeeren, Pfirsich und Kirschen	Möhreneintopf mit Kartoffeln mit Petersilie	Erseneintopf mit Bockwurst	Luftiges Eieromelette mit Marktgemüse an Risoleekartoffeln	Broccoli-Kartoffelgratin mit Salatbeilage
Menü 4 (SALAT-BAR)	täglich frisch vom Markt: Eisbergsalat, Tomaten und Gurken wechselnd: verschiedene Blattsalate, Paprika-, Bohnen-, Mais-, Weißkohl-, Kartoffel- und Nudelsalat. Spezial: Tomate, Mozzarella, Putenbruststreifen, gebratene Pilze und vieles mehr Zwei Salatdressings zur Wahl				
Dessert	Schokoladenpudding	Kirschquark mit ganzen Früchten	Waldmeistergelee mit Vanillepudding	Nektarinenpudding	Frisches Obst

Zwischenverpflegung/Pausenverpflegung

Die Pausenverpflegung ist ein Bestandteil zur Deckung des täglichen Nahrungs- und Energiebedarfs von Kindern und Jugendlichen. Deshalb orientiert sich unser Angebot ebenfalls an den Richtlinien der optimierten Mischkost. Für die Pausenverpflegung werden belegte Brötchen, Snacks, Obst und Milchprodukte angeboten. Das Getränkeangebot umfasst Heißgetränke – Kakao und Tee – sowie Kaltgetränke – Wasser, Säfte, Saftschorlen.



Bargeldloses Abrechnungssystem

Wir arbeiten mit dem Marktführer für bargeldlose Zahlungssysteme in Deutschland zusammen. Daher können wir Ihnen für den Bereich Schulverpflegung maßgeschneiderte, skalierbare Lösungen anbieten. Bargeldlose Abrechnungssysteme schaffen Sicherheit und Transparenz. Bestellungen über Internet und über Bestellterminal vereinfachen dabei die Menüauswahl.

Vorteile dieses Systems

- Der komplette Zahlungsverkehr wird übernommen, d.h. für das Kartenmanagement fällt kein zusätzlicher administrativer Aufwand in der Schulverwaltung an.
- Überweisung des Geldes durch die Eltern auf das Schulkonto ihres Kindes.
- Der Verlust der Karte führt nicht zum Verlust des Geldes.
- Die Abrechnungskarte ist auch als Schülerschein nutzbar.



Brain Food for kids

Unser Gehirn musste noch nie so viel leisten wie in der modernen Multi-Media-Gesellschaft. Jüngste wissenschaftliche Studien belegen die Verknüpfung von Gehirnfunktion, Ernährung und Wohlbefinden. Durch die richtige Kombination aus Nahrung und intellektueller Anforderung können wir also die Voraussetzungen schaffen, das gesamte Potential geistiger und emotionaler Intelligenz unserer Kinder voll auszuschöpfen. Ja, die richtige Ernährung kann die Konzentrations- und die Gedächtnisleistung unserer Kinder erhöhen. Das gilt übrigens für jedes Alter und für jede Lebenssituation. Lassen Sie sich unverbindlich informieren, Perfekta Catering bietet auch Betriebscatering, Eventcatering und Healthcatering an. Wir beraten Sie gerne.



Kita-Verpflegung

Bereits im Kleinkindalter werden Vorlieben und Essverhalten entwickelt und geprägt. Deshalb ist es uns wichtig, dass Kinder mit einer Vielzahl von Lebensmitteln in Kontakt kommen. Denn nur wer Obst und Gemüse von Ananas bis Zucchini kennt, kann sich auch dafür entscheiden.

Wenn darüber gesprochen wird, dass Kinder im Kindergarten verpflegt werden, geht man in der Regel von dem Angebot des Mittagessens aus. Aber hiermit ist oft nicht der benötigte Nährstoffbedarf der Kinder gedeckt. Viele Kinder möchten morgens nichts essen, weil sie keinen Hunger haben oder auch weil es die familiäre Situation nicht hergibt.

Deshalb bieten wir zusätzlich zu einer Mittagsverpflegung auch eine kindgerechte Frühstücksversorgung an.



Wir beraten

Durch unsere jahrelange Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung beraten wir sie gerne, sowohl bei Neubau als auch bei der Konzeption, von der Gestaltung des Essenraums bis hin zur Auswahl des Essgeschirrs. Auch bei Finanzierungsfragen stehen wir beratend an Ihrer Seite.

Wir planen

Wir sind von der Mensaplanung bis zur Ausführung für Sie tätig. Wir begleiten Sie über die gesamte Umsetzungsphase. Jede Schule benötigt individuelle für ihre Bedürfnisse optimierte Lösungen. Wir finden Sie mit Ihnen zusammen.

Wir versorgen

Ganz gleich ob wir vor Ort kochen oder das Essen aus unseren Küchen anliefern: Wir garantieren Ihnen stets die Versorgung mit frischen Nahrungsmitteln. Wir übernehmen auch die Verteilung, die Abrechnung und das gesamte Verpflegungsmanagement für Sie.

Perfekta Catering GmbH
Straße der Nationen 5
30539 Hannover

Ihren zentralen Ansprechpartner erreichen Sie:

Tel.: 0511 / 220 660 615

Fax: 0511 / 220 660 677

junior-catering@perfekta-catering.de

