



DAS GESUNDE KINDERESSEN

FORREST COOK – Verpflegungskonzept

### **KITA CATERING IN HAMBURG**

Catering bei Forrest Cook bedeutet gesundes, vollwertiges und leckeres Essen. Wir betreiben Catering für Kitas in Hamburg mit Herz und Leidenschaft und dem Kochlöffel am rechten Fleck.

Kinder sind unsere Zukunft und eine gute Ernährung steht ihnen zu. Als Kita-Caterer achten wir auf die Verwendung von regionalen und saisonalen Lebensmitteln sowie auf regionale Lieferanten und Hersteller.

Durch unsere 4 Stadtteilküchen im Hamburger Stadtgebiet setzen wir auf Qualität statt Quantität – Kita Catering mit kurzen Lieferzeiten. In den Küchen arbeitet ausschließlich Fachpersonal.

### **BESCHWERDEMANAGEMENT**

Wir sorgen dafür, dass alle etwaigen Beschwerden sofort bearbeitet werden und einer schnellen und unbürokratischen Lösung nichts im Wege steht.

### **BEI UNS STEHT VEGETARISCHES ESSEN AN ERSTER STELLE!**

Als Kita Catering bieten wir jeden Tag u.a. ein leckeres vegetarisches Essen an. Besonders wichtig ist uns dabei, dass wir beim Kochen viele verschiedene pflanzliche Eiweißquellen, wie z.B. Bohnen, Vollkornprodukte und Samen in unseren Gerichten verwenden. So können wir ein ausgewogenes vegetarisches Essen bieten.

Unsere Kunden haben die freie Wahl zwischen 5 Menüs und den entsprechenden Einzelbausteinen, die auch zusätzlich bestellt werden können. Einzelbausteine können Fisch/Fleisch, Sättigungsbeilage, Gemüse oder Saucen/Dips und Desserts/Obst sein.

Für jeden Kundenwunsch ist etwas auf unserem Speiseplan dabei.



## DAS GESUNDE KINDERESSEN

### **DAS MACHT UNS AUS:**

#### SPEISEPLAN

Unsere Speisepläne vereinen kreative und abwechslungsreiche Rezepte mit festen Ritualen und richten sich nach den Bedürfnissen und Wünschen der Kinder.

Um den Bedürfnissen unserer kleinen Gäste in Kindergärten /-tagesstätten gerecht zu werden, halten wir uns an die Richtlinien der Dt. Gesellschaft für Ernährung für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung - die DGE-Qualitätsstandards.

Damit dabei keine Langeweile aufkommt, variieren unsere Menüs und richten sich nach der saisonalen Verfügbarkeit unserer köstlichen Zutaten.

#### REGIONALE LIEFERANTEN / BIO SIEGEL

Wir, als Kita Catering, achten auf regionale Lieferanten und Hersteller sowie auf die Verwendung von saisonalen Lebensmitteln. Wir arbeiten mit dem anerkannten BIO-Siegel. Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-009.

#### KURZE LIEFERZEITEN

Mit unseren 4 kleinen Stadtteilküchen, im Hamburger Stadtgebiet, können wir als Kita Catering auf direktem Weg das Essen liefern – ohne Umwege!

#### COOK & SERVE

Alle Speisen werden frisch zubereitet und schnellstmöglich an den Kunden ausgeliefert. So werden die Mahlzeiten warm in die Kita ausgeliefert.

#### VORPORTIONIEREN

Wir teilen das Mittagessen bereits bei uns in der Küche auf die verschiedenen Gruppen auf. In der Kita kann direkt die Essensausgabe in den jeweiligen Gruppen erfolgen.

#### OHNE GESCHMACKSVERSTÄRKER

Wir, als Kita Catering, kochen ohne Geschmacksverstärker und ohne Konservierungsstoffe. Gesundes Essen braucht das nicht!



DAS GESUNDE KINDERESSEN

## ALLERGIE & UNVERTRÄGLICHKEITSESSEN

Als Kita Catering nehmen wir auf alle Unverträglichkeiten Rücksicht und erstellen für Euch leckere Alternativmenüs!

## KINDERRESTAURANT

Pädagogische Erlebnisgastronomie für Kita-Gruppen. Ob Waren- und Küchenkunde oder an die Jahreszeit gerichtete Projekte – es ist immer einen Ausflug wert. Unter dem Motto: „Aus dem Kochtopf direkt auf den Teller“ bekommen unsere kleinen Gäste ihr Mittagessen in unserem Kinderrestaurant serviert und dürfen mal richtig schlemmen.

## MIT HERZ & HAND

Wir kochen jeden Tag mit viel Amore und gutem Handwerk. Und das schmecken unsere kleinen Kunden!