



KITAS & SCHULEN

SO GEHT

JUNGE KÜCHE

HEUTE



VERPFLEGUNGS-
LÖSUNGEN



apetito

SO GEHTS MIT MULTI PLUS



1

Bestellung: Abwechslungsreiche Menüs auf Basis Ihres individuellen Speiseplans auswählen.

2

Anlieferung: Die Menüs werden tiefkühlfrisch in Ihre Einrichtung geliefert und im Tiefkühlschrank zwischengelagert.

3

Vorbereitung: Geben Sie die benötigte Menge portionsgenau in die Gastronormbehälter.

4

Zubereitung: Die Behälter in den Dampfgarer schieben, die Temperatur sowie Zeit einstellen und die schonende Zubereitung starten.

5

Ausgabe: Das warme Essen kann in Schüsseln serviert, auf Teller angerichtet oder als Buffet angeboten werden.



SO GEHT'S MIT DER MEHRPORTIONSSCHALE



1

Bestellung: Abwechslungsreiche Menüs auf Basis Ihres individuellen Speiseplans auswählen.

2

Anlieferung: Die Menüs werden tiefkühlfrisch in Ihre Einrichtung geliefert und im Tiefkühlschrank zwischengelagert.

3

Vorbereitung: Entnehmen Sie die benötigte Menge an Schalen aus dem Schrank – eine Schale beinhaltet dabei mehrere Portionen.

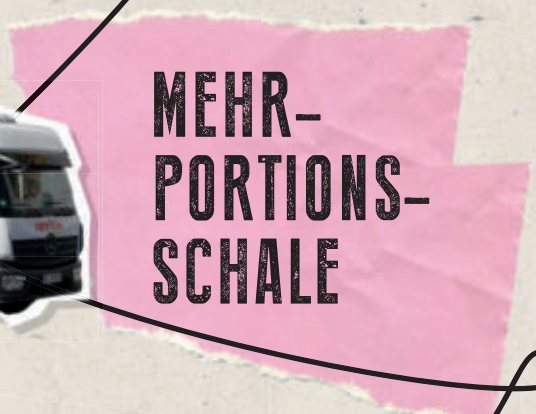
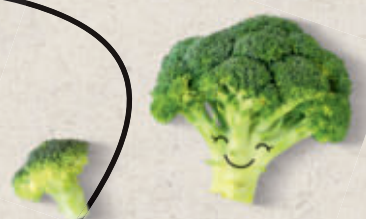
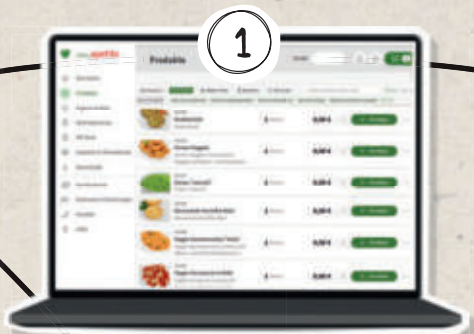
4

Zubereitung: Die Schalen in den Heißluftofen schieben, die Temperatur sowie Zeit einstellen und die schonende Zubereitung starten.

5

Ausgabe: Die warmen Schalen können mit einem Küchentuch aus dem Ofen herausgenommen und direkt auf den Esstisch gestellt werden.

Unsere Menüs
gelingen auch in
der kleinsten Küche.



IMMER DAS BESTE FÜR DIE KINDER

Große Vielfalt für Klein und Groß Ob bio, vegetarisch oder Essen für AllergikerInnen: Wir sind der Essenslieferant für Kindergärten und Schulen mit dem größten Angebot im Markt.

Geschmack pur Natürlich „ohne“ – das ist für uns selbstverständlich: keine Geschmacksverstärker, Hefeextrakte, Würzen und künstliche Aromen.

Außergewöhnliche Qualität Für den optimalen Erhalt wichtiger Vitamine und Nährstoffe setzen wir auf Tiefkühlfrische. Gemeinsam mit den Erzeugern wird das Gemüse daher bereits 3 bis 4 Stunden nach der Ernte schockgefrostet.

Frisch zubereitet Frisch schmeckt einfach besser: Unsere Mahlzeiten können ohne Kochkenntnisse direkt vor Ort auf den Punkt zubereitet werden – Warmhaltezeiten und Vitaminverluste werden so vermieden!

Speiseplanung leicht gemacht
Wir bieten eine große Anzahl an zertifizierten Speisekomponenten nach „DGE ZERT-KONFORM“.



Wir setzen auf Bio und nachhaltige Fischwirtschaft.



ALLES, DAMIT ES EINFACH IST!

Bestellportal & Planungshilfen Das Bestellportal mein.apetito erleichtert Ihren Arbeitsalltag in der Küche mit praktischen Organisationshilfen und Infos.

Digitale Speiseplanung Mit unserem Speiseplanungstool können Sie Ihre Speisepläne aus einer großen Auswahl an Menüs und Menükomponenten zusammenstellen, tischgastgenau planen, bestellen und mit wenigen Klicks für den Aushang ausdrucken.



Essensgeld-Kassierung Mit unseren digitalen Tools ermöglichen wir Ihnen eine portionsgenaue Abrechnung direkt mit den Eltern.

Hauseigene Logistik Unsere FahrerInnen liefern mit höchster Sorgfalt und Genauigkeit Ihre Bestellungen in die Einrichtung. Die Einhaltung der Tiefkühlkette stellen wir zu jedem Zeitpunkt sicher.

Produktsicherheit Von der Lieferantenauswahl über den Kochprozess bis hin zur Anlieferung übernehmen wir alle Kontrollen und Dokumentationen für Sie.

Maßgeschneiderte Gerätelösungen

Wir bieten für jeden Bedarf individuelle Lösungen. Dafür kooperieren wir mit bewährten Markenherstellern, wie Liebherr und Rational.



MIT HERZ UND HAND FÜR SIE DA!

Kundenberatung Unsere über 30 KundenberaterInnen sind deutschlandweit im Einsatz und kümmern sich um Ihre individuelle Verpflegungslösung.

Ständige Erreichbarkeit Unsere AnsprechpartnerInnen sind für Sie da – ob via Telefon, Videoanruf, E-Mail oder persönlich.



Einfach Harry fragen!

„Harry“ ist unser Bilder-Speiseplan, mit dem sich die Kinder jeden Tag auf das Mittagessen freuen können.

Immer optimal informiert

Unser Infomaterial ist speziell für die Fragen von ErzieherInnen, Trägern, Eltern und Kindern aufbereitet. Zudem können Sie sich auf unsere kostenlosen Schulungen zu Themen wie Ernährung, Qualität und Hygiene freuen.



* Das Logo „DGE ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird. ** 1 Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. **2 Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer ASC-zertifizierten, verantwortungsvollen Aquakultur.

ÜBER 55 JAHRE

WOW!

Erfahrung haben wir im
Kita- und Schulsegment.



Als Familienunternehmen handeln
wir mit Verantwortung
für Generationen.

mit appetito frisch
zubereitet

Belieferung durch eine
Küche in der Nähe -
3 Stunden warm gehalten



* Erhalt von Vitamin C

UNSERE VERANTWORTUNG FÜR MENSCH, NATUR & UMWELT

FSC Logo
Platzhalter

Art-Nr. 67117

>60%



unserer Menüs und Menükomponenten im Sortiment für Kitas und Schulen sind vegetarisch.



>15 JAHRE

arbeiten wir mit weit mehr als 1/3 unserer Lieferanten zusammen.



Wir fördern den Ausbau der E-Mobilität und haben die ersten eigenen E-Lkw im Einsatz.

100%

der Verpackungen im Kita- und Schulsortiment sind recyclingfähig.*



Dank unserer **portionsgenauen Zubereitung** minimieren wir Lebensmittelabfälle.



Wir verwenden zu **100 Prozent** Grünstrom an all unseren eigenen deutschen Standorten.



>65.000

sensorische Produkttests werden jährlich bei uns durchgeführt.



Standard Nachhaltiger Wirtschaften
Universität Witten/Herdecke



Jährlich lassen wir unser zentrales Nachhaltigkeits- sowie Umweltmanagement zertifizieren.



Unsere Rohstoffmengen kommen zu mehr als **90 Prozent** aus der EU; rund **44 Prozent** davon aus Deutschland.

* ausgenommen Menüs für Kinder mit Allergien und Unverträglichkeiten

Stand 05/2024

Appetit bekommen?



@apetitoAG



@apetito_AG



@apetitoAG

apetito AG

Bonifatiusstraße 305

48432 Rheine

Tel.: 0800 801 5 801

E-Mail: info@apetito.de

www.apetito.de

