



Bergischer Genuss

Catering für Kinder in
Kindergärten und Schulen.

**Bergisches Mittagessen
aus der Heimat!**

Wir sind der Profi, wenn
es um fair gekochte
Mittagessen geht.



Bergisches Mittagessen aus der Heimat

Als Eltern haben wir das Anliegen unseren Kindern täglich eine gesunde und warme Mahlzeit anzubieten. Natürlich mit dem Wunsch, dass das Essen der Kinder an den langen Tagen in der Schule die Konzentration fördert.

Wir – der Bergische Genuss sind- ein junges, neu gegründetes und familiär geführtes Unternehmen mit Sitz mitten im Bergischen Land bei Engelskirchen. Unser Konzept ist individuell auf die Bedürfnisse junger Menschen abgestimmt. Wir sind uns sicher: Die Mischung aus Heimat, gesunden Zutaten und Leidenschaft ist für uns das BESTE Rezept.

Wir bestehen aus alten Hasen der Schulverpflegung, Zuwanderern der Gastronomie, Menschen mit Handicap. Damit wollen wir unsere Region stärken und den Kindern früh die Lust an Lebensmitteln und guter Ernährung vermitteln.



Produzenten / Lieferanten / Menschen mit Behinderung

Unser Ziel ist es gemeinsam mit unseren Partnern Menschen zu fördern und eine berufliche Perspektive zu geben und das Bergische Land zu stärken. Wo immer es daher möglich ist, nutzen wir regionale Produkte aus unserer Umgebung und sagen JA zu Produzenten aus dem Bergischen. Unser Fleisch und unsere Wurstwaren kommen von Meister Blumberg aus Hückeswagen. Hierbei achten wir auf eine tiergerechte Aufzucht und Regionalität. Um kurze Transportwege zu gewährleisten und der Natur eine unnötige CO2 Belastung zu ersparen, arbeiten wir überwiegend mit regionalen Partnern zusammen. Mit der BWO fördern wir Mitarbeiter mit Behinderung, die es im normalen Alltag schwieriger haben sich beruflich zu festigen. Mehrwegbehälter, Recycling und Vermeidung von Plastik sind für uns selbstverständlich.

Regionalität & Nachhaltigkeit

Zudem haben wir klare Richtlinien in der Auswahl unserer Lebensmittel, der Planung und Zubereitung der Mittagessen. Neben einer ausgewogenen Speiseplanung mit zwei bis drei täglichen Gerichten für Ihre Kinder und der schonenden Cook&Chill Zubereitung kommen eine Vielzahl von hochwertigen und nachhaltigen Lebensmitteln auf den Teller. Natürlich richten wir uns hier an die strengen Bio-Richtlinien, als auch an die Anforderungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).



Ernährung

Wir brauchen Euer Feedback! Mit unseren Bewertungsbögen möchten wir Kinder, Eltern und Erzieher aktiv an der Gestaltung der Prozesse und den Speiseplänen beteiligen. Eine konstant gute Qualität zu liefern steht für uns an erster Stelle.

Know-How & Leidenschaft

TESTEN SIE UNS. Wir bieten Ihnen vollkommen unverbindlich Probeessen an.

- Caterer aus dem Herzen der Region
- Förderung von Mitarbeitern mit Behinderung
- Lebensmittel beziehen wir regional
- Saisonale und frische Lebensmittel sind selbstverständlich
- BIO Gemüse mindestens einmal in der Woche
- Fisch stammt aus nachhaltigem Fischfang (MSC-Ware)
- Vollkornnudeln und Vollkornreis haben Priorität
- Verzicht auf künstliche Geschmacksverstärker
- Obst – mindestens 3x Woche
- Dokumentation unsere Prozesse ist selbstverständlich
- Zuckerreduziert & Salzarm
- Speziell auf den Betrieb ausgelegtes Hygienekonzept



Wir sind zertifizierter Partner der DGE und verarbeiten Bio Lebensmittel nach EG-Öko Verordnung



**Gedruckt auf 100%
Recyclingpapier**

Catering für Kinder in Kindergärten und Schulen
Bergisches Mittagessen aus der Heimat!

Bergischer Genuss GmbH & CO. KG
Faulmerter Str. 21
51674 Wiehl-Faulmert
Telefon: 02263 719 210
Email: info@bergischergenuss.de
www.bergischergenuss.de

©RP-Design



Bergischer Genuss