



Kinderleicht
genießen 

**Ihr Dienstleister
für modernes Catering**

Kinderleicht genießen GmbH, Frohmattenstraße 15, 79268 Bötzingen



Inhaltsverzeichnis

Seite 3

Unsere Firmendaten

Seite 4

Organigramm Firmenstruktur

Seite 5

Unsere Philosophie

Seite 6

Kein Lieferant, sondern Ihr Gastgeber

Seite 7

Speiseplanung nach DGE

Seite 8 - 11

Nachhaltigkeit

Frische, Fleisch- und Wurstwaren,
Fisch, "Ma(h)l vegetarisch"

Seite 12

Allergenfreies kochen

Seite 13

Zertifizierte Dienstleistungsqualität

Seite 14 & 15

Innovative Produktionstechnik

Wir produzieren im Cook & Chill Verfahren
Schritt für Schritt von der Zubereitung bis
zum Regenerieren

Seite 16

Unsere Partner

Seite 17

Kundengruppen & Referenzen

Seite 18

Unsere Reichweite

Seite 19

Firmenstandort & Produktionsküche

Seite 20

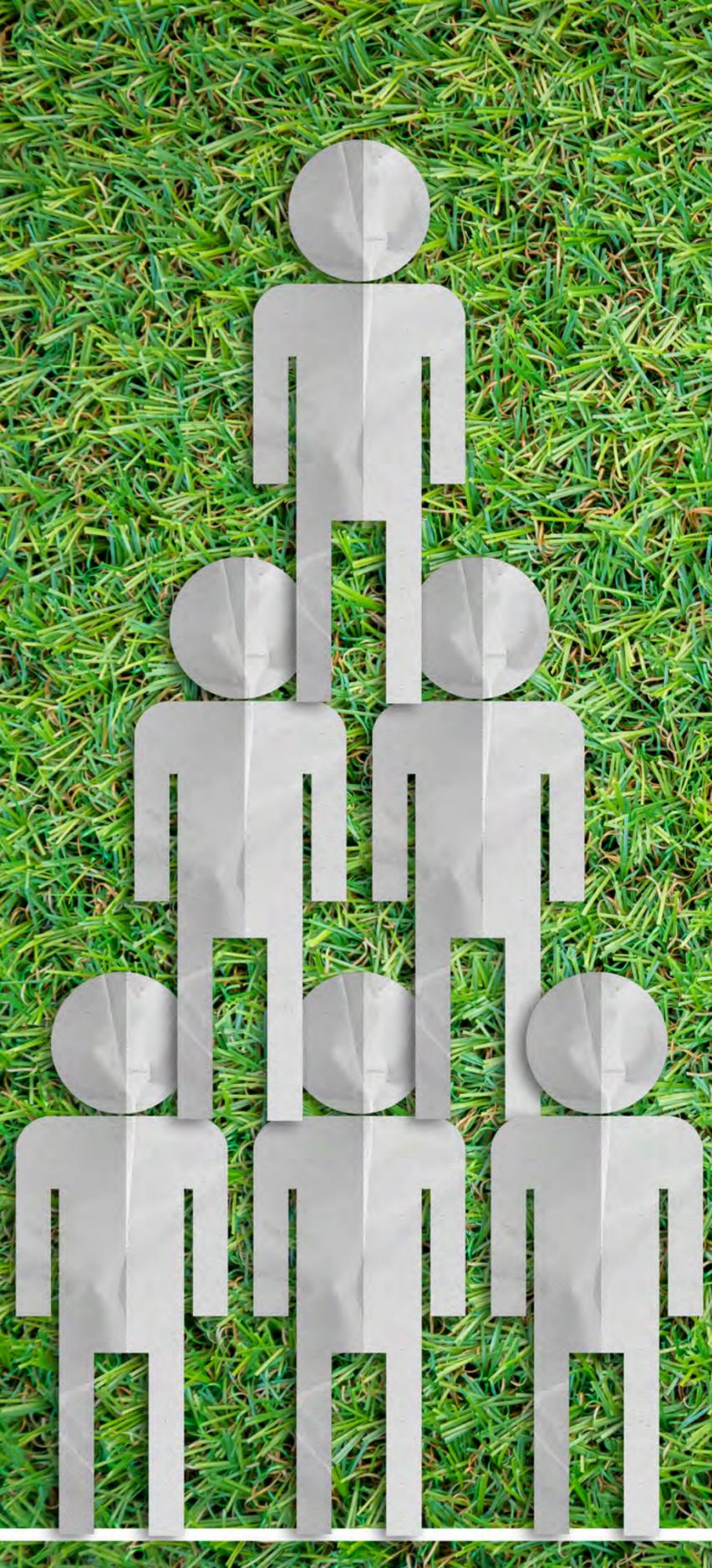
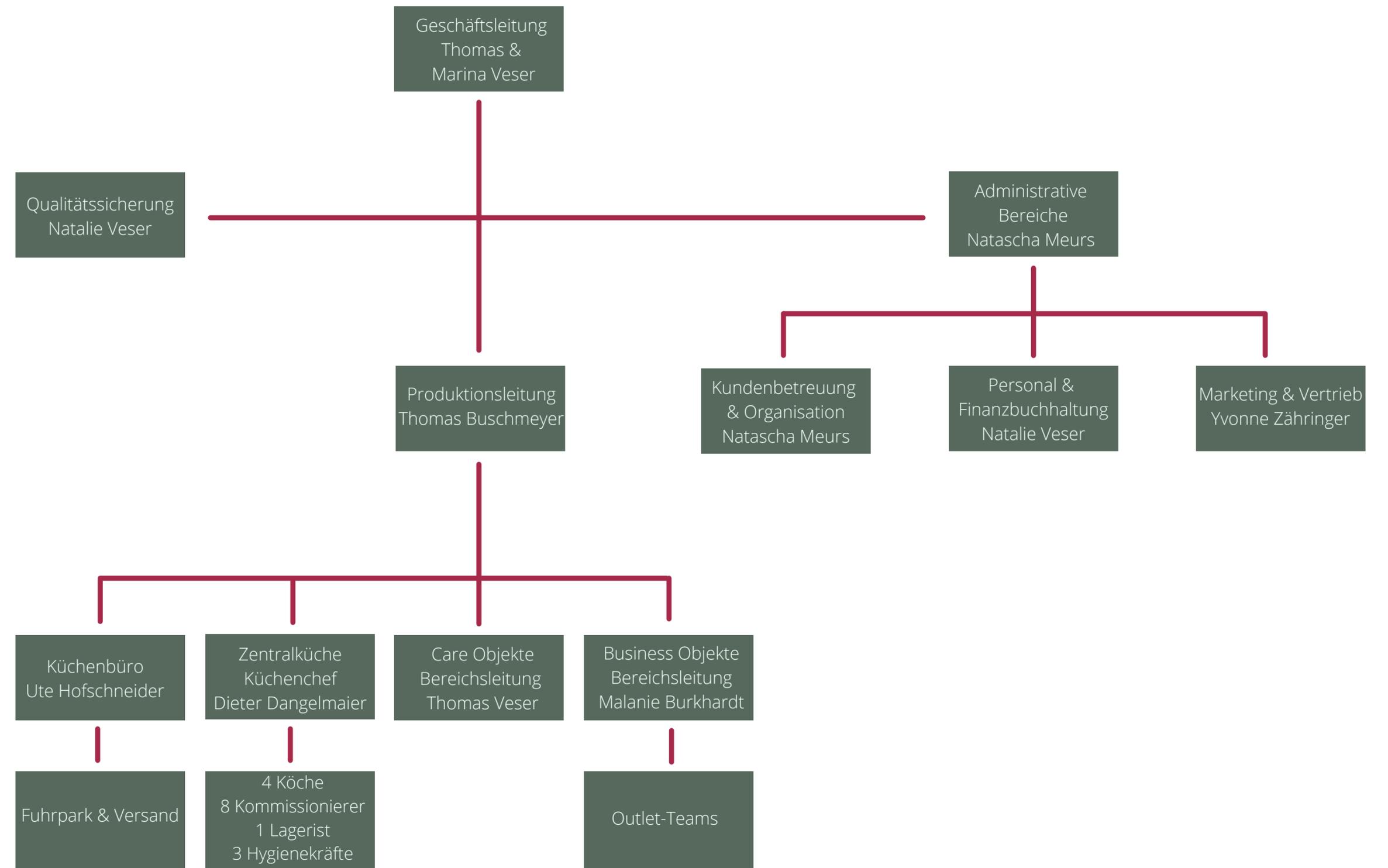
Schlusswort

Unsere Firmendaten

- **Gründung:** 01.07.2015
- **Amtsgericht:** Freiburg HRB 713282
- **EU-Zulassung:** 853/2004 BW 50015
- **BIO-Kontrollnummer:** DE-BW-06-22572-B
- **Anzahl Mitarbeiter:** 45 per 31.05.2021



Organigramm Firmenstruktur





Unsere Philosophie

- Regionale & frische Lebensmittel.
- Eine moderne und qualitativ hochwertige Gemeinschaftsverpflegung.
- Produkte aus ökologisch & kontrolliertem Anbau.
- Umsetzung der Gästewünsche.
- Das Konsumverhalten der Gäste wird beobachtet, reflektiert und durch zielführende Maßnahmen optimiert.
- Maßvoller Einsatz von hochwertigen Convenience Produkten.
- Wir verwenden weder Geschmacksverstärker noch Hefeextrakte in unseren Speisen.



Kein Lieferant, sondern Ihr Gastgeber

- Wir sehen uns, in Ihrem Namen, als den Gastgeber Ihrer Einrichtung.
- Wir sehen uns für alle Beteiligten als Ihren aktiven Partner, täglich mit regelmäßiger Präsenz.
- Respekt, Ehrlichkeit und Vertrauen sind für uns die Grundelemente einer guten Zusammenarbeit.
- Wir verwöhnen unsere Gäste mit sehr guter Produkt- und Dienstleistungsqualität.

Speiseplanung nach DGE*

Wir orientieren uns an den Qualitätsstandards der DGE*

Kalibrierungen

**Lebensmittel
Auswahl**

**Nährstoff-
zufuhr**

Energiezufuhr

**Häufigkeit der
Lebensmittel-
gruppen**

**Convenience
Grad**

Deutsche Gesellschaft für Ernährung

*Deutsche Gesellschaft für Ernährung



Nachhaltigkeit

Wir setzen auf Frische aus der Region
nach regionalem und saisonalem Angebot

**Frisches Gemüse
für die
vegetarischen
Gerichte**

**Frische Rohkost-
und Blattsalate**

Frisches Obst

**Frische Fleisch-
und Wurstwaren**





Nachhaltigkeit

Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir ausschließlich vom regionalen Metzger

**Artgerechte
Tierhaltung**

**Keine langen
Tiertransporte**

**Keine
Industrie-
produkte**

**Großer Vorteil:
Wir können nach
eigener Rezeptur
produzieren
lassen**

Label Rouge*



*Das Label Rouge ist ein französisches Gütesiegel für qualitativ hochwertige Lebensmittel. Es wurde 1965 ursprünglich auf Anregung französischer Geflügelproduzenten geschaffen. Damals wurde das Bedürfnis größer, ein Gütesiegel für traditionelle und naturnahe Tierhaltung zu entwickeln



Nachhaltigkeit

Unsere Fischprodukte

**Minimale
Auswirkungen
auf das
Ökosystem**

**Aus
nachhaltigem
Fischfang**

**Unsere
Lieferanten
sind MSC*
zertifiziert**

**Schutz der
Fischbestände**



* MSC ist eine gemeinnützige und unabhängige Organisation zum Schutz der Meere.

Nachhaltigkeit

„Ma(h)l vegetarisch“ – für uns, die Tiere, die Natur und die Erde!

"Ma(h)l vegetarisch" ist eine Initiative in Freiburg

Unter dem Motto:

Heute ist „Veggitag“ bieten wir einmal wöchentlich ausschließlich vegetarische Gerichte an. Somit tragen wir ALLE unseren Teil beim

Thema nachhaltiger Lebensstil im Bereich Ernährung bei.

www.mahl-vegetarisch.de





Allergenfreies kochen

Allergenfrei kochen erfordert zusätzliche Aufmerksamkeit. Unser geschultes Personal bietet für unsere kleinen und großen Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten bedürfnisorientierte Speisen an. Diese werden aufgrund der Produktsicherheit in separaten Menüschen verpackt.

Zertifizierte Dienstleistungsqualität

Unsere Produktionsküche ist zertifiziert!



Aktuell befinden wir uns im Zertifizierungsverfahren bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung



EU-Zulassung: 853/2004 BW 50015



BIO-Kontrollnummer: DE-BW-06-22572-B



Innovative Produktionstechnik

Wir produzieren im Cook & Chill Verfahren

- **Cook & Chill, zu deutsch „Kochen & Kühlen“ ist ein Produktionsverfahren der Gemeinschaftsverpflegung.**
- **Die Speisen werden bei ca. 80% - 90% aus dem Garprozess herausgenommen und innerhalb von max. 90 Minuten auf 4°C heruntergekühlt. Somit bleiben alle Nähr- und Vitalstoffe in den Speisen enthalten und es entsteht kein Qualitätsverlust durch lange Standzeiten, wie in der Warmanlieferung.**
- **Im Cook & Chill - Verfahren werde die Speisen kalt bei Ihnen angeliefert.**
- **Die Speisen werden vor Ort in den Einrichtungen zeitnah zur Ausgabe auf die vorgeschriebene Ausgabetemperatur von > 65°C regeneriert. Das Ergebnis ist die optimale Lösung einer externen Speiseversorgung.**
- **Wir unterstützen und schulen ihr Personal. Wir sind bei Fragen immer für Sie da!**

Innovative Produktionstechnik

Schritt für Schritt von der Zubereitung bis zum Regenerieren



Zubereitung
der Speisen

Bei 80% - 90%
des
Garprozesses
werden die
Speisen heraus
genommen

Die Speisen
werden
innerhalb von
max. 90 Min.
auf 4° C
im Chiller
heruntergekühlt

Die Speisen werden
entsprechend der
Bestellung und
Portionsgröße in die
Gastronormbehälter
(GN)
gefüllt und in die
Thermo-Boxen
gepackt

Anschließend
werden
Die Thermo-Boxen
mit den
Speisen in unsere
Lieferwagen
verladen

Bei Ihnen
angekommen
werden die Speisen
vor Ort, zeitnah zur
Ausgabe,
auf die
vorgeschriebene
Ausgabetemperatur
Von >65 ° C
regeneriert

Das Ergebnis
ist die
optimale Lösung
einer externen
Speiseversorgung!

Unsere Partner

Gemeinsam sind wir stark





Kundengruppen & Referenzen

Kinderverpflegung:

Kinderkrippen U3
Kindergarten Ü3
Primarstufe
Sekundarstufe 1 & 2

Pflegeeinrichtung:

Fachklinik Sonneneck Badenweiler

Betriebsrestaurants:

Kantine in der "Agentur für Arbeit" in Freiburg
Bistro im Hause "embeX" in Freiburg
SWR in Freiburg „Kasino im Funkhaus"
Betriebsrestaurant "Nemeracafé" im Hause Nemera in Neuenburg
Betriebsrestaurant im Hause "PEARL" in Buggingen
Bistro im Hause "SIKO-Global" in Bad Krozingen
"Feuerwehrübungszentrum" auf dem Gewerbepark in Eschbach

Kirchliche Träger:

Diakonie Südwest
Evangelische Stadtkirche
Kath. Verrechnungsstellen Stegen, Riegel

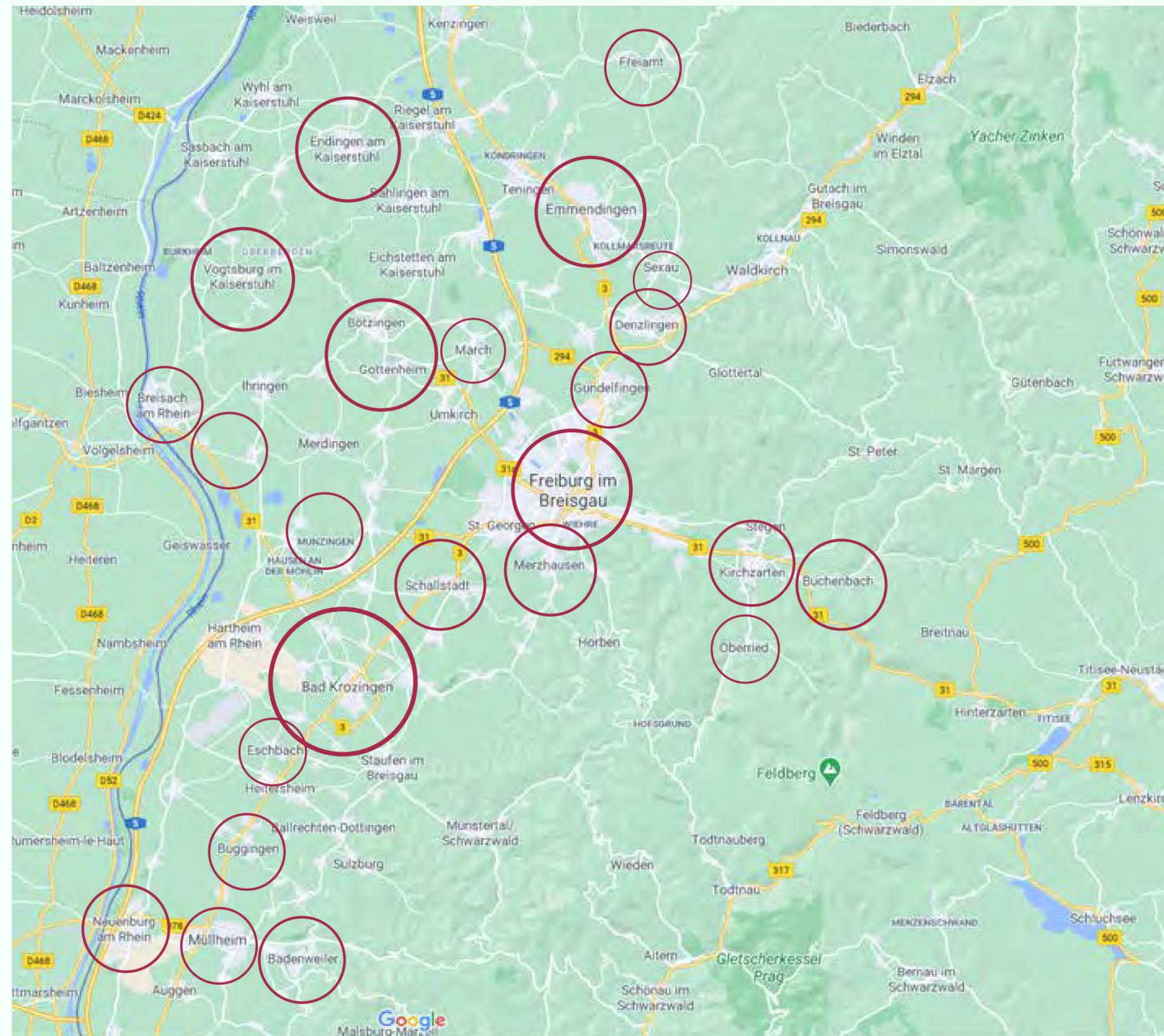
Div. Trägerschaften:

Jugendhilfswerk e.V.
Freiburger Kinderinitiative e.V.
Freiburger Kinderinitiative e.V.
Freiburger Turnerschaft e.V.
Deutsch-Französischer Kindergarten Ecolé e.V.



Unsere Reichweite

In über 100 Einrichtungen genießen unsere großen und kleinen Gäste unsere Speisen



Firmenstandort & Produktionsküche



Hygienestation



Chiller (Schockkühler)



Firmenstandort



Kessel



Pastamaschine



Aufenthaltsraum "Chill Area"

Unser Team freut sich
über Ihr Interesse
an unserem Unternehmen
und sagt

Ein
liches
Dankeschön!

Kinderleicht
genießen 

