



Kinderleicht
genießen 

**Ihr regionaler Caterer
für
Kitas und Schulen**

Kinderleicht genießen GmbH, Frohmattenstraße 15, 79268 Bötzingen, Tel.: 07663 - 9122474,
info@kinderleicht-genuessen.de, www.kinderleicht-genuessen.de



Inhaltsverzeichnis

Seite 3-4

Unsere Philosophie

Seite 5

Firmendaten

Seite 6

Organigramm

Seite 7

Meilensteine

Seite 8

Speiseplanung nach DGE

Seite 9 - 12

Nachhaltigkeit

Seite 13

Allergenfreies kochen

Seite 14

Zertifizierte Dienstleistungsqualität

Seite 15

Innovative Produktionstechnik

Seite 16

Unsere Partner

Seite 17

Kundengruppen & Referenzen

Seite 18

Unsere Reichweite

Seite 19

Firmenstandort & Produktionsküche

Seite 20

Schlusswort



Unsere Philosophie

- **Nachhaltigkeit** - Lebensmittel aus ökologisch-kontrolliertem Anbau, energieeffiziente Produktionsabläufe sowie Minimalisierung von Lebensmittelverschwendung
- **Regionalität** - maximale Verwendung regionaler Lebensmittel sowie die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten und Erzeugern
- **Qualität** - hoher Anteil an frischen Lebensmitteln in Kombination mit maßvollem Einsatz hochwertiger Convenience Produkte sowie **Verzicht auf Geschmacksverstärker und Hefeextrakte**
- **Kundenorientierung** - respektvoller Umgang mit unserer Kundschaft sowie die Berücksichtigung individueller Rückmeldungen und Wünsche



Kein Lieferant, sondern Gastgeber

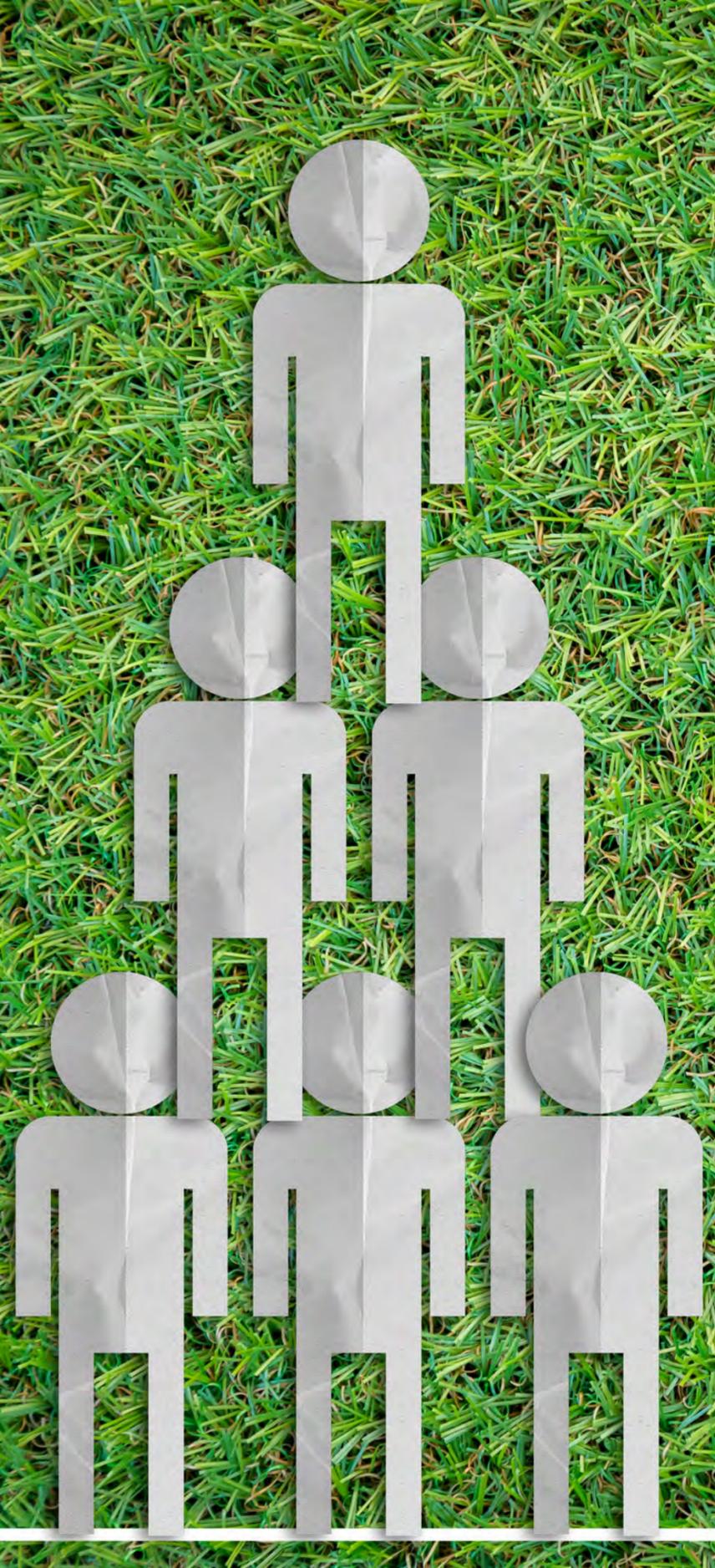
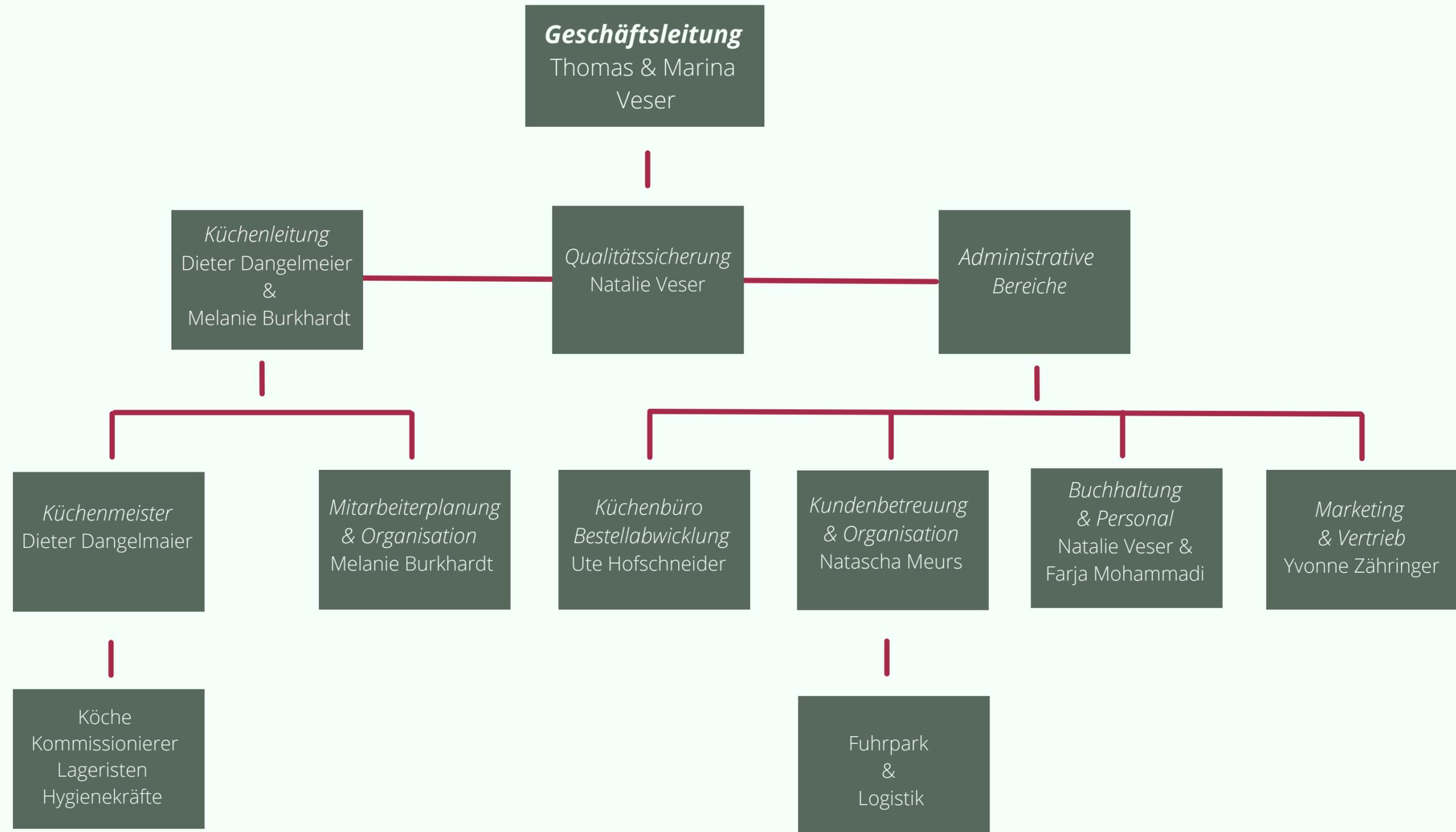
- Wir sehen uns, in Ihrem Namen, als den Gastgeber Ihrer Einrichtung
- Als aktiver Partner mit regelmäßiger Präsenz unterstützen wir Sie täglich in allen Fragen und Anliegen rund um die Essensverpflegung
- Respekt, Ehrlichkeit und Vertrauen sind für uns die Grundelemente einer guten Zusammenarbeit
- Um die Zufriedenheit unserer Kunden zu garantieren, stellen wir höchste Ansprüche an unsere Produkt- und Dienstleistungsqualität

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 01.01.2022



Organigramm Firmenstruktur



Meilensteine

2015 2016 2017 2017 2018 2019 2020 2021 2022

<p>Gründung der Kinderleicht genießen UG am 01.07.2015</p> <p>Kerngeschäft Kinderverpfelegung</p> <p>EU-Zulassung</p> <p>BIO-Zertifizierung</p> <p>Ende 2015 ca. 1.200 ETN/Tag</p>	<p>Zu Zeiten der Flüchtlingswelle bis zu 3.000 ETN/Tag in diesem Bereich</p> <p>Umfirmierung in GmbH im Februar 2016</p> <p>Ende 2016 ca. 2.000 ETN/Tag</p>	<p>Umstellung auf das Cook & Chill Produktionssystem</p> <p>Invest 350` TEUR</p> <p>Ende 2017 ca. 2.600 ETN/Tag</p>	<p>Einführung einer neuen Software zur: Online Essensbestellung</p> <p>Automatisierung sämtlicher Prozesse der Produktion, Warenwirtschaft und Fakturierung</p> <p>Invest auf 4 Jahre ca. 100` TEUR</p>	<p>Erster Auftrag im Bereich "Care" Psychosom. Fachklinik - "Sonneneck" in Badenweiler 250 ETN Senioren/Tag</p> <p>Erste Aufträge im Bereich „Business“ "Kasino im Funkhaus" des SWR in Freiburg Pharmazulieferer -"Nemera" in Neuenburg, Elektronik Versand - "PEARL" in Buggingen</p> <p>Ende 2018 ca. 3.200 ETN/Tag</p>	<p>Weitere Business Aufträge</p> <p>Anmietung unseres neuen Standortes in Bötzingen für 15 Jahre mit Kaufoption</p> <p>Planung und Baustart Ende 2019</p> <p>Ende 2019 ca. 3.900 ETN/Tag</p>	<p>Weitere Business Aufträge Kantine "Agentur für Arbeit" in Freiburg Firma "SIKO" in Bad Krozingen</p> <p>Vor Corona Lockdown ca. 4.000 ETN/TAG</p> <p>Mai 2020 Start Umbauphase</p> <p>Bis Jahresende 1 Mio. Umsatzminus wegen Corona</p>	<p>Umzug & Einzug an unseren neuen Firmenstandort zum 07.01.2021</p> <p>Neue EU-Zulassung</p> <p>Neue BIO-Zertifizierung</p> <p>Gesamtinvest 1.8 Mio.</p> <p>Herbst 2021 ca. 4.700 ETN/Tag</p>	<p>Das Audit von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. wurde mit Erfolg durchgeführt</p> <p>Seit Januar 2022 sind wir DGE zertifiziert</p>
--	---	---	---	--	--	---	--	--

Wir bieten DGE* zertifizierte Menülinien an

Der Ernährungskreis der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) ist ein Beispiel für eine vollwertige Ernährung. Er teilt das reichhaltige Lebensmittelangebot in sieben Gruppen ein und erleichtert so die tägliche Lebensmittelauswahl. Je größer ein Segment des Kreises ist, desto größere Mengen sollten aus der Gruppe verzehrt werden. Lebensmittel aus kleinen Segmenten sollten dagegen sparsam verwendet werden. Für eine abwechslungsreiche Ernährung sollte die Lebensmittelvielfalt der einzelnen Gruppen genutzt werden.





Nachhaltigkeit

Wir setzen auf Frische aus der Region
nach 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**

**Produktion nach
eigener Rezeptur**

**Keine
Industrie-
produkte**



Nachhaltigkeit

Unsere Fischprodukte

**Minimale
Auswirkungen
auf das
Ökosystem**

**Aus
nachhaltigem
Fischfang**

**Unsere
Fischprodukte
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" - eine Initiative aus Freiburg

Nach dem Motto: „Heute ist Veggitag!“, bieten wir einmal wöchentlich ausschließlich vegetarische Gerichte an. Somit tragen wir einen kleinen aber wichtigen Teil zum Thema nachhaltige 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 separate Menüschen verpackt.

Zertifizierte Dienstleistungsqualität

Unsere Produktionsküche ist zertifiziert!



Sowohl für Kitas und Schulen
als auch für Kliniken
bieten wir eine
DGE zertifizierte Menülinie an



EU-Zulassung: 853/2004 BW 50015



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

Innovative Produktionstechnik

Schritt für Schritt von der Zubereitung bis zum Regenerieren



Zubereitung
der Speisen

Die Speisen
werden bei
80% - 90% aus
dem
Garprozesses
heraus
genommen

Und innerhalb
von
max. 90 Min.
auf 4° C
heruntergekühlt

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

Am nächsten
Morgen werden
Die Thermo-Boxen
mit den
Speisen in unsere
Lieferwagen
verladen und
ausgeliefert

Bei Ihnen
angekommen
werden die Speisen
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
Grundschulen
Weiterführende Schulen

Kommunale Träger:

Breisach
Ehrenkirchen
Endingen
Freiamt
Gundelfingen
Kirchzarten
March
Schallstadt

Kirchliche Träger:

Diakonie Südwest
Diakonie Freiburg
Evangelische Stadtkirche
Kath. Gesamtkirchengemeinde Freiburg
Kath. Verrechnungsstellen Riegel

Div. Trägerschaften:

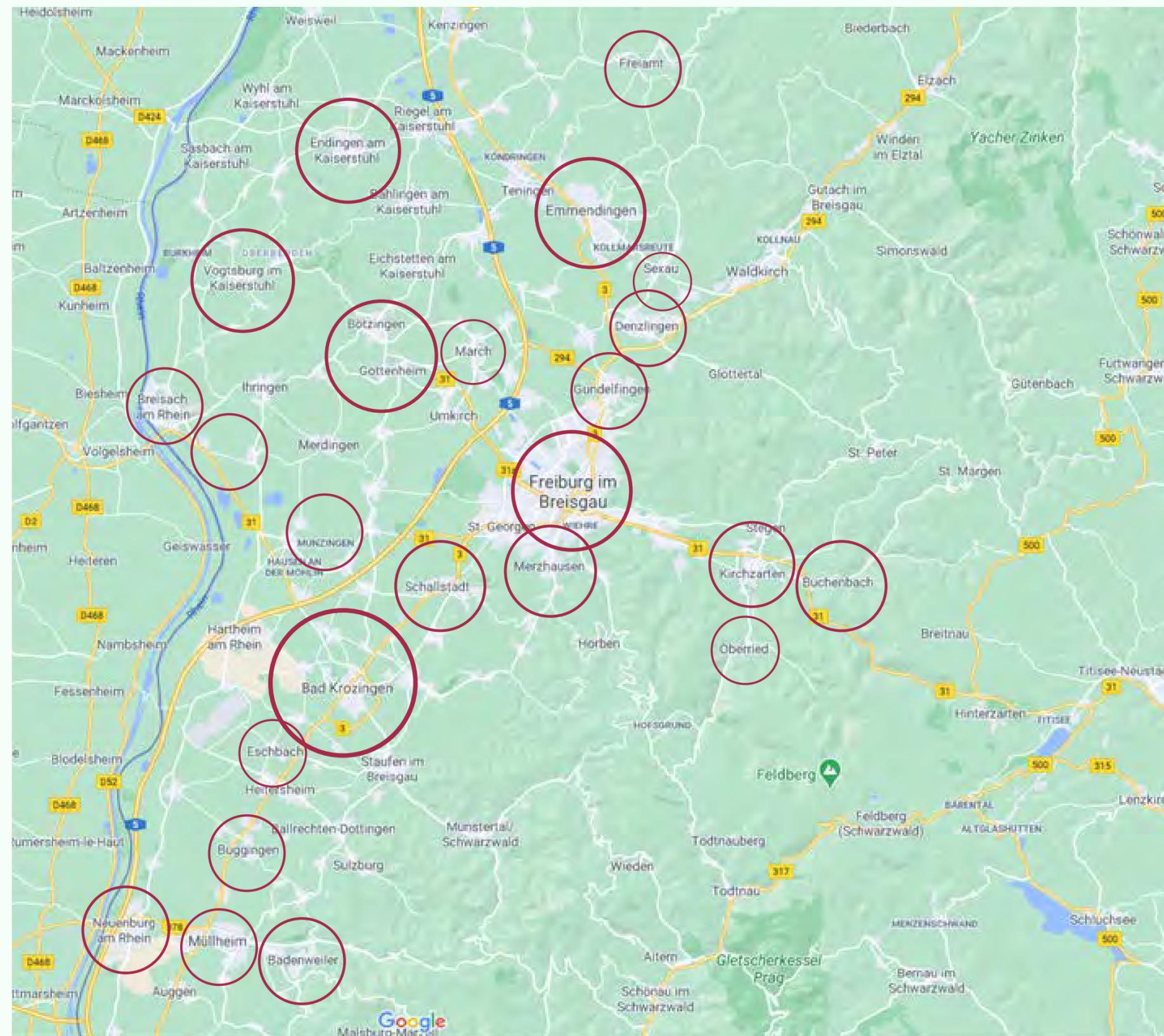
Freiburger Kinderinitiative e.V.
Freiburger Turnerschaft e.V.
Deutsch-Französischer Kindergarten Ecolé e.V.
Jugendhilfswerk e.V.

Pflegeeinrichtung:

Fachklinik Sonneneck Badenweiler

Unsere Reichweite

Kleine und große Gäste genießen in über **100** Einrichtungen 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 

