



Kinderküche

von freshfoodz®



“Ausgewogen,
lecker und
abwechslungsreich.”

**Innovatives, patentiertes
Frischeverfahren Cook & Fresh**



Willkommen

Essen bedeutet für uns mehr als lediglich die Aufnahme von Energie und Nährstoffen. Die Art und Weise, wie wir uns ernähren, wirkt sich nicht nur unmittelbar auf unser eigenes Wohlbefinden aus, sondern prägt auch das Glück und die Gesundheit der heutigen und auch der kommenden Generationen.

Unser Verpflegungskonzept der **Z-Kinderküche** erfüllt alle Anforderungen einer gesunden, nährstoffreichen und leckeren Kinderverpflegung.

-
- 03** Über uns
 - 05** Unser patentiertes Verfahren
 - 07** Bio & regional
 - 08** Unsere Qualität
 - 09** Regenerationstechnik
 - 10** Wir sind nachhaltig
 - 11** Leckeress Essen braucht Vertrauen



Über uns

Wir sind die **Z-Kinderküche**, ein Team aus kreativen Mitarbeitern, die mit Leidenschaft zum leckeren Essen ein Verfahren entwickelt haben, um der Kita- und Schulverpflegung eine Chance für mehr Gesundheit, Genuss und Nachhaltigkeit zu bieten. Denn wir liefern frisch gekochte, gesunde Gerichte, bei denen wir uns von der Kochkunst unserer Großeltern inspirieren lassen haben.

Nach diesen Rezepten bereiten wir in unserer Manufaktur eine große Auswahl von traditionell klassischen Fleischgerichten über spannende internationale Gerichte bis hin zu vegetarischen Kreationen und Süßspeisen zu.



“Frische,
die man
schmeckt.”

Dabei kochen wir nach dem **DGE-Qualitätsstandard**. Denn ein leckeres und gesundes Essen ist das, worauf sich die Kleinen freuen, wenn sie in die Kita oder Schule gehen und was ihnen Kraft gibt, gestärkt durch den Tag zu kommen.

Wir unterstützen und kochen mit voller Hingabe und **regionalen Produkten**, achten dabei auf beste Qualität und Frische, um Freude und Genuss am Essen zu bereiten und sorgen dafür, dass es so lecker und gesund wie möglich ist. Das ist unsere Mission.

Unser patentiertes Verfahren

Wir wurden aus Versehen zu Erfindern.

Eine frisch gekochte, leckere und gesunde Mahlzeit mit einer langen Haltbarkeit bei Lagerung im handelsüblichen Kühlschrank ist unmöglich!?

Das dachten wir auch!

Bis wir es geschafft haben, ein eigenes Verfahren zu entwickeln namens "Cook & Fresh". Mit diesem patentierten Frischeverfahren können wir eine lange Haltbarkeit, Lebensmittelsicherheit und Zubereitung in kürzester Zeit garantieren.

Dieses Frischeverfahren bietet viele Vorteile:

- Frische, die man schmeckt
- schnelle und sichere Erwärmung
- zeitlich flexibel essen
- garantierter Erhalt aller Vitamine und Nährstoffe
- keine Geschmacksverstärker oder Zusatzstoffe
- wöchentlich wechselnder Speiseplan

“Vitamine &
Nährstoffe
bleiben
erhalten.”



Bio & regional

Unseren Köchen ist bewusst, dass eine hervorragende Verarbeitung der Lebensmittel nicht nur ausschlaggebend für eine exzellente Qualität der Speisen ist, sondern es bereits bei dem Anbau und der Auswahl der Produkte beginnt. Daher achten wir darauf, dass bei unseren Menüs ein hoher Anteil an regionalen Produkten verwendet wird.

Alle Lebensmittel mit dem **BIO-Logo** müssen aus landwirtschaftlichem, ökologischem Anbau stammen und Bauern/Produzenten werden in regelmäßigen Abständen über die Einhaltung der Regularien kontrolliert. Auch unsere Manufaktur wird in regelmäßigen Abständen kontrolliert.

Durch unsere firmeneigene Qualitätssicherungsabteilung werden die hohen Ansprüche an das Zertifikat bereits über Jahre hinweg gehalten und vorangetrieben, was uns als Unternehmen sehr stolz macht.





Unsere Qualität

Regionale Leidenschaft, globale Qualität

Ein Mittagessen für Kinder nach **DGE-Qualitätsstandard** fördert die Gesundheit der Kinder und ist nachhaltig. Dabei soll allen Kindern die Teilnahme am Mittagessen ermöglicht und ihre Bedürfnisse und Wünsche berücksichtigt werden. Die Qualität steht an erster Stelle. Unsere Gerichte werden mit größter Sorgfalt zubereitet, um sicherzustellen, dass alle Vitamine und Nährstoffe in ihrer natürlichen Form erhalten bleiben. Vom Anbau bis zum Teller verfolgen wir den Grundsatz, dass gutes Essen nicht nur köstlich, sondern auch nährstoffreich sein soll. So können Sie sich darauf verlassen, dass jede Mahlzeit nicht nur den Gaumen, sondern auch den Körper erfreut.

Für uns ist Essen mehr als nur Nahrung – es ist ein Erlebnis, das verbindet.

Lecker und abwechslungsreich sollte das Speiseangebot sein. Nicht nur Zuhause, sondern vor allem in der Kita und der Schule. Mit uns als Partner haben Sie einen zuverlässigen Profi im Bereich der Kita- & Schulverpflegung an Ihrer Seite, denn ob sich Kinder auch im späteren Leben kompetent und nachhaltig ernähren, hängt unter anderem von der Ernährungsumgebung in jungen Jahren ab. Mit uns kann Ihr Verpflegungsangebot zum Aushängeschild der Kita- & Schulverpflegung werden.



Regenerationstechnik

Die **Z-Kinderküche** kocht Ihre Gerichte frisch, verpackt diese in einzelnen Komponenten und liefert die Gerichte gut gekühlt zu Ihnen. Bei Lagerung im Kühlschrank sind diese mindestens 14 Tage haltbar.

Es stehen folgende Regenerationsmöglichkeiten zur Auswahl:

Wasserbad (90°C) oder Kombidämpfer (nur Nassdampf/ 95°C) schonendes Erwärmen und je nach Komponenten 15-20min.



Erwärmen

Dein Gericht oder mehrere verschiedene Gerichte in einen Topf mit köchelndem Wasser geben.



oder



ab 15 Minuten

Nach 15 Minuten den Beutel aus dem Wasser nehmen.



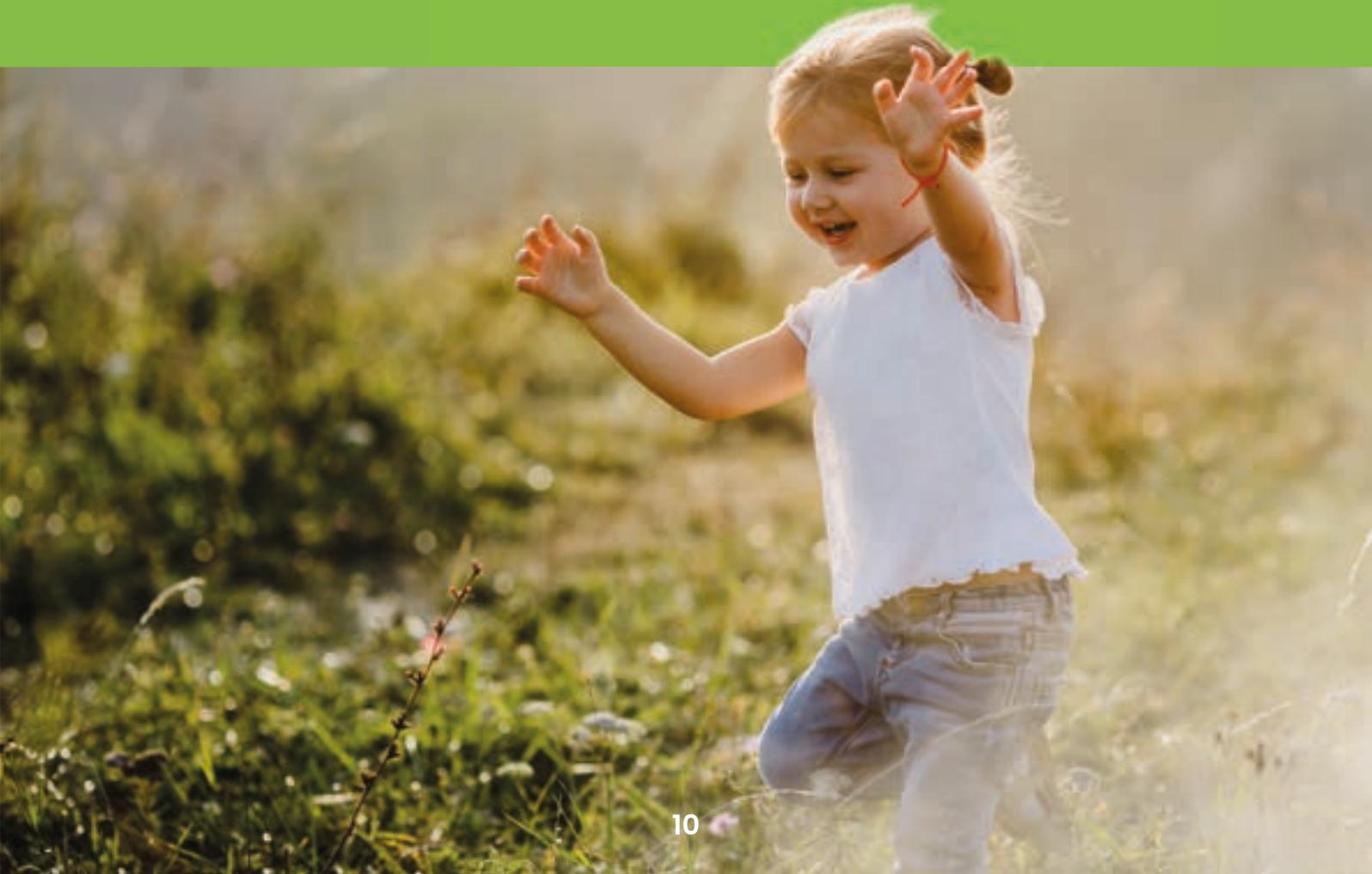
Essen anrichten

Die Beutel aufschneiden und auf einem Teller anrichten. Nun einfach genießen.

Wir sind nachhaltig

Nachhaltigkeit, Klima- und Umweltschutz sind uns genauso wichtig, wie die Qualität des Mittagessens. Unsere Abteilung für Qualitätssicherheit arbeitet durchgehend daran, Prozesse weiterzuentwickeln und informiert sich ständig zu relevanten Themen wie Recycling und Innovationen in der Verpackungsindustrie.

Bei uns wird Nachhaltigkeit großgeschrieben. Deshalb haben wir unsere Verpackungen auf das absolute Minimum reduziert. Ein weiterer Vorteil unseres Verfahrens ist, dass wir aufgrund der langen Haltbarkeit der Produkte nicht täglich anliefern müssen, sondern je nach Bedarf wöchentlich. Dies schont die Ressourcen.





Leckeress Essen braucht Vertrauen

Vertrauen Sie auf Z-Kinderküche - Ihr persönlicher Genussberater begleitet Sie

In der Welt der Gemeinschaftsverpflegung spielt Vertrauen eine entscheidende Rolle. Deshalb steht Ihnen bei **Z-Kinderküche** ein persönlicher Genussberater zur Seite. Er kennt die Bedürfnisse und Anforderungen, von der Menüauswahl bis zu speziellen Diäten.



“Individuelle
Betreuung
durch
Genussberater.”

Individuelle Betreuung, schnelle Lösungen

Ihr Genussberater ist nicht nur für den täglichen Genuss da, sondern auch, um sämtliche Anliegen in der Verpflegung zu bearbeiten. Egal, ob spezielle Ernährungsbedürfnisse oder kurzfristige Änderungen – wir finden stets eine individuelle Lösung.

Gutes Essen ist Vertrauenssache. Wir stehen für Ihr Vertrauen.

Mit **Z-Kinderküche** können Sie sich sicher sein, dass nicht nur jede Mahlzeit, sondern auch jede Anfrage in besten Händen ist. Wir garantieren nicht nur köstliche Speisen, sondern auch einen Service, auf den Sie sich verlassen können.



Na, hungrig geworden?

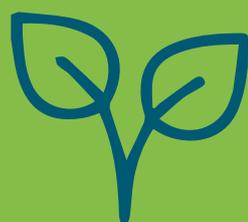
Unsere Genussberater der **Z-Kinderküche** nehmen gemeinsam mit Ihnen Platz am Tisch und bieten eine persönliche Beratung zu allen Anliegen bezüglich der Versorgung Ihrer Kinder. Mit unserer langjährigen Erfahrung stehen wir Ihnen mit Rat und Tat für einen reibungslosen Ablauf zur Seite.

Kontaktieren Sie uns einfach unter:

Tel.: 030 4053443150

kontakt@z-kinderkueche.de

“Sichern Sie
sich noch
heute einen
Termin.”





Kontaktieren Sie uns

E Mail: kontakt@z-kinderkueche.de

Tel.: +49304053443150.



www.z-kinderkueche.de

