

Warum FrischeMenüs von vitesca?

vitesca
menü
FÜR TEENS



Weil wir
Qualität sehr
ernst nehmen.



Warum Sie vitesca vertrauen können – unser Qualitätsversprechen

Sicherheit durch strengste Hygiene

Vom Einkauf der Rohstoffe bis zur Auslieferung an Sie: Bei uns kommt nur höchste Qualität in die Küche. Unser Essen wird unter strengsten Hygienestandards zubereitet und verpackt sowie ständig von amtlichen, externen Lebensmittelexperten überwacht.

Gesunde Küche und zertifizierte Qualität

Es ist uns eine Herzensangelegenheit, tadelloses und gesundes Essen anzubieten. Das „Cook & Chill“-Verfahren sichert den hohen Frischegrad – und der zertifizierte DGE-Qualitätsstandard sorgt für ein ernährungswissenschaft-

lich optimal zusammengestelltes Speisenangebot.

Zusätzliche Kontrolle eines unabhängigen Laboratoriums

Neben den strengen amtlichen Kontrollen ist mit Dr. Georg Berns zusätzlich einer der renommiertesten Experten für Lebensmittelsicherheit für uns im Einsatz. So wird der ohnehin hohe Standard in Sachen Hygiene und Qualität perfekt ergänzt und mit Bestnoten belohnt, z. B. mit dem TÜV-Rheinland-Zertifikat für ausgezeichnete Gemeinschaftsverpflegung.

Dr. Berns LABORATORIUM



Jan Reimann, Geschäftsführer vitesca GmbH & Co KG

Weil dank
Cook & Chill
alles wie frisch
gekocht auf den
Tisch kommt.



Cook & Chill: mehr Vitamine, mehr Gesundheit, mehr Geschmack

Cook & Chill vereint die wichtigsten Vorteile aller Verpflegungsarten

Cook & Chill bedeutet maximalen Geschmacks- und Vitaminerhalt, beste Hygiene und minimalen Aufwand für Sie.

Unsere Speisen haben einen hohen Frischegrad

Alle Gerichte werden von unseren hervorragenden Köchen sorgfältig für Sie zubereitet. In sogenannten „Chillern“ wird das Essen behutsam auf +3°C heruntergekühlt und bis zur Auslieferung an Sie ohne Unterbrechung der Kühlkette mit frischem Obst, Rohkost und Desserts ergänzt.

Optimaler Nährstoffgehalt

Durch das Vakuumgaren bleiben Nährstoffe erhalten, die beim herkömmlichen Kochen verschwinden. Diese extrem schonende und von uns weiter spezialisierte Garmethode sorgt für besten Geschmack und den Erhalt von bis zu 60 Prozent mehr Vitaminen und Mineralien.

Voilà: eine ausgewogene und vollwertige Mahlzeit – ohne viel Aufwand für Sie

Mit unseren „Cook & Chill“-Menüs bekommen Sie die bestmögliche Qualität der Catering-Schulverpflegung frei Haus geliefert.



Weil gesunde
Ernährung
einfach das
Wichtigste ist.



Wir wollen den Teens zeigen, dass gesundes Essen gut schmeckt

Wie frisch gekocht, gesund, vielfältig – und auch bio: das Mittagessen von vitesca

Unser Essen ist vitaminreich, ausgewogen und perfekt auf die Teenager-Bedürfnisse abgestimmt. Und unser tägliches Bio-Menü besteht selbstverständlich zu 100 Prozent aus biologischer Erzeugung.

Die warmen Mahlzeiten werden mit frischen Beilagen und leckeren Desserts ergänzt

Die kompletten FrischeMenüs machen satt und zufrieden. Als besonderes

Schmankerl stehen täglich drei verschiedene Desserts zur Auswahl.

Nicht zu viel – nicht zu wenig essen

Die Mengen einzelner Menübestandteile passen wir mit unserer EDV an die Essgewohnheiten Ihrer Teens an. Wir wissen zum Beispiel, wie viel Nudeln, Kartoffeln, Reis und Gemüse pro Mahlzeit gegessen werden, und liefern exakt die richtige Menge.



Weil unsere
FrischeMenüs
einfach besser
schmecken.



Geschmäcker sind verschieden – Hauptsache, es schmeckt allen!

Gesunde und frische Abwechslung auf dem Teller

Unsere Maxime: frische Rohstoffe, schonende Zubereitung für den bestmöglichen Geschmackserhalt – und größte Vielfalt in den Rezepturen.

Unsere Rezepturen sorgen für leere Teller

Wir orientieren uns mit den Rezepturen am Geschmack unserer jungen Esser und an deren Gesundheit.

Unser ergänzendes Rohkostangebot haben wir beispielsweise mit dem Wissen entwickelt, dass viele Teens lieber Rohkost oder Salat essen als gekochtes Gemüse.

Das Auge isst mit

Dank des schonenden Garverfahrens schmeckt das Essen genauso gut, wie es aussieht. Denn „Cook & Chill“ erhält das Aroma und sorgt für die „leckere“ Optik – wie gerade frisch gekocht.



Weil perfekter
Service für
uns selbst-
verständlich ist.



Erst wenn Sie zufrieden sind, sind wir es auch

Wir nehmen uns Zeit für Sie

Dazu gehört die individuelle und gebührenfreie Beratung am Telefon ebenso wie Probeverköstigungen vor Ort, der zuverlässige Service rund um die technische Ausstattung in Ihrer Einrichtung und nicht zuletzt die pünktliche Lieferung der gewünschten Essen.

Wir stellen die Technik zur Verfügung

Einen Konvektomaten zur Regenerierung der Speisen und elektrische Ausgabegeräte stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung und weisen Sie vor Ort in die Zubereitung des Essens ein.

Größtmögliche Flexibilität bei der Essensbestellung

Wir möchten den vielfältigsten Gegebenheiten in Ihrer Einrichtung gerecht werden und halten dafür unsere Bestellzeiten so individuell wie möglich. Mengenänderungen sind bis vier Werktage vor Verzehrtag möglich.

Wir liefern frei Haus

Unsere FrischeMenüs werden ohne versteckte Kosten täglich frei Haus geliefert.



Erfahrung, die man schmeckt!

Tagtäglich bereiten wir viele Tausend Menüs für die Schulverpflegung zu. Das ist Erfahrung, die man schmeckt – und Qualität, die begeistert!

Überzeugen Sie sich persönlich davon. Gerne beraten wir Sie gebührenfrei am Telefon. Oder noch besser: Sie lernen uns bei einer Probeverköstigung vor Ort persönlich kennen.

Wir freuen uns auf Sie!

vitesca menü
Reimann GmbH & Co. KG
www.vitesca.de
Tel. 0800 8483722
info@vitesca.de

**Noch
Fragen?
Telefon: 0800
8483722**



DE-ÖKO-039
Unsere BIO Menüs entsprechen
der EG ÖKO-Verordnung

