

# Warum FrischeMenüs von vitesca?



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 Hygiene-standards 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**



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 Kühl-  
kette mit frischem Obst, Rohkost und  
Desserts ergänzt.

## Optimaler Nährstofferhalt

Durch das Vakuumgaren bleiben  
Nährstoffe erhalten, die beim her-  
kömmlichen 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 Werktagen 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](http://www.vitesca.de)  
Tel. 0800 8483722  
[info@vitesca.de](mailto:info@vitesca.de)

Noch  
Fragen?  
Telefon: 0800  
8483722



Ausgezeichnete  
Gemeinschafts-  
gastronomie  
[www.tuv.com](http://www.tuv.com)  
ID 9108625567



DE-ÖKO-039

Unsere BIO Menüs entsprechen  
der EG ÖKO-Verordnung