



MITTAGSVERPFLEGUNG

EINFACH ERKLÄRT



apetito

WAS BEDEUTET GUTES ESSEN FÜR DIE KIDS?

Ganz wichtig ist eine **abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung**! Denn das ist die Voraussetzung für die Gesundheit und das Wohlbefinden von Kindern und Jugendlichen.

Wie man isst, wie viel und was, das hat einen entscheidenden Einfluss auf die Entwicklung dieser Altersgruppen. Genau darum arbeiten bei apetito auch alle ganz eng mit der **hauseigenen Ernährungsberatung** zusammen. Dieses Team kümmert sich darum, dass die Menüs bestmöglich zu einer **gesunden Ernährung der Kinder und Jugendlichen** beitragen.

Aber was hilft das alles, wenn es nicht schmeckt? Darum ruhen die Küchenteams nicht eher, bis sie genau den Geschmack der jeweiligen Altersgruppen getroffen haben. Die Antwort kann man sehen: **jeden Mittag leere Teller.**

Veggie für jeden Geschmack.
Nichts als Beilagen? Von wegen.



WER IST DER GRÖßTE IM GANZEN LAND?

Wenn es um das größte Angebot für Kindertagesstätten und Schulen geht: ganz klar apetito!

- * über 500 leckere und kindgerechte Menükomponenten
- * große Auswahl an Bio-Komponenten
- * attraktive vegetarische Menüs
- * Angebote für Allergiker
- * nationale und internationale Speisen
- * Fingerfood und Trendprodukte
- * Menüs auch ab dem 1. Lebensjahr

BIO

ABSOLUT FRISCH

Wie kommt die Möhre frisch auf den Tisch?

Ganz ohne Zusatz von Konservierungsmitteln ist das Tiefkühlen die **natürlichste und schonendste Methode** zur Erhaltung der Frische.

Wenn zum Beispiel eine Möhre im Kälteschlaf ist, werden ihre wertvollen **Vitamine, Nährstoffe und der natürliche Geschmack** bestmöglich geschützt. Deshalb setzt apetito konsequent darauf, dass die erntefrischen Zutaten direkt nach der Verarbeitung schockgefrostet werden.

Wenn sie dann kurz vor dem Verzehr ganz vorsichtig in einem Combi-Dämpfer oder Heißluftgerät wieder aufgeweckt werden, dann schmecken sie praktisch noch genauso wie vorher! Frisch und ausgeruht kommen sie dann – **ganz ohne langes Warmhalten** – auf den Mittagstisch. Das sieht man den Möhren & Co. auch an!

Mit apetito frisch zubereitet

90%*

tiefkühlfrisch
zubereitet

Belieferung durch eine
Küche in der Nähe –
3 Stunden warm gehalten

NUR

42%*

1 Stunde
2 Stunden
3 Stunden

warm gehalten

* Erhalt von Vitamin C



KANN MAN AUCH WAS SCHMECKEN, WAS GAR NICHT DA IST?



Ja, weil guter Geschmack viele gute Gründe hat! Das fängt schon beim Einkauf der hochwertigen Zutaten an, geht über die schonende Zubereitung der Speisen bis hin zur ständigen Qualitätskontrolle. Darauf kann man sich wirklich verlassen!

hier geht' zu den GUTEN GRÜNDEN



**Das alles kann man schmecken,
weil das Beste davon drin ist:**

- + Erntefrisches Gemüse und Obst
- + Hochwertige Fleisch- und Wurstwaren
- + Selbst hergestellte Gemüse- und Fleischfonds
- + Milde Würzung bevorzugt mit Kräutern
- + Verantwortungsvoller Umgang mit Salz und Zucker
- + Einsatz ausgewählter Öle

**Und dies kann man schmecken,
weil es NICHT drin ist:**

- Geschmacksverstärker
- Geschmacksverstärkende Zutaten wie Hefeextrakte und Würzen
- Phosphate und Schmelzsalze
- Farbstoffe
- Künstliche und naturidentische Aromen
- Süßungsmittel

KLIMASCHUTZ



Jeder kann einen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Wir laden alle dazu ein, den Tisch gemeinsam grüner zu denken und zu decken. Ein geringerer Fleischkonsum wirkt sich positiv auf die persönliche Klima- und Umweltbilanz aus. Neben dem Ausbau unserer vegetarischen Menüvielfalt, setzt sich apetito auf vielfältige Weise für den Klimaschutz ein. Dazu gehört ein zertifiziertes Umweltmanagement, das Verwenden von 100 % Grünstrom oder auch der Einsatz der ersten eigenen E-LKW.

Weitere Klimaschutzmaßnahmen befinden sich in der Planung. Es geht also voran...

WAS SAGEN DIE PROFIS?

Wenn der hohe Qualitätsanspruch von apetito auf die strengen Kriterien der renommiertesten Prüfstellen trifft, dann sieht man das Ergebnis an den vielen wertvollen Zertifikaten!

Unsere Zertifikate



Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-006



MSC-C-51654



* Das Logo „DGE ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird. ** Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. *** Dank des Verkaufs von FAIRTRADE Reis, Kakao, Zucker und Quinoa profitieren Fairtrade-Produzenten von gerechteren Handelsbedingungen und können soziale und ökologische Verbesserungen erzielen. Eine Übersicht der zertifizierten Komponenten erhalten Sie von der apetito-Ernährungsberatung. E-Mail: ernaehrung@apetito.de

KONTAKT

apetito AG
Bonifatiusstraße 305
48432 Rheine
info@apetito.de

Weitere aktuelle Infos finden Sie auf
www.apetito.de



@apetitoAG



@apetito_AG

