

# Angebot für Ihre Verpflegung in Schulen



**Realschule  
Mühlheim**



Rundum erfolgreich bewirten:  
In eigener Regie



# GESCHMACK PUR

In jedem  
apetito Gericht



### Das ist drin

Erntefrisches Gemüse und Obst  
Haltbares Fleisch aus der  
Hausgemachten Metzgerei  
Hauslich selbstgebackene Torten  
Neu bei Kibitz  
natürliche Gewürze

### Das ist nicht drin

Alle Geschmacksverstärker und Würzen  
Hefeweißte als geschmackliche  
ergänzende Zutat  
Farbstoffe  
Künstliche und naturidentische  
Aromen  
Phosphate und Schmelzsalze

Gutes noch besser machen –  
dafür stehen wir von apetito  
schon seit über 60 Jahren

## Alles Geschmack pur

Wir legen großen Wert auf **erntefrisches Gemüse** und Obst sowie auf unsere selbsthergestellten Gemüse- und Fleischfonds, in denen nur die besten Zutaten verwendet werden. Gehackte Kräuter sowie gemahlene Kräutersamen und -knollen geben

unseren Gerichten den natürlichen Geschmack. So wird jedes einzelne Gericht aus ganz natürlichen Zutaten gekocht und dank der Kochkunst unserer apetito Köche zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis für Ihre Tischgäste.



## Meisterlich gekocht

- Ob Koch, Metzger oder Bäcker - wir setzen in unseren Küchen auf professionelles Handwerk
- Über 50 Jahre apetito - dahinter steht der Anspruch, für unsere Kunden jeden Tag ein großes Plus an Lebensqualität auf den Tisch zu bringen
- Ein Plus an Frische und Geschmack, an gesunder Ernährung sowie kulinarischen Erlebnissen

## Frisch und Natürlich

### Unsere Einkaufsliste

Auf unserer Einkaufsliste stehen nur natürliche Zutaten, denn wir legen großen Wert auf natürlichen Geschmacksreichtum. Deshalb würzen unsere apetito Köche mit einer Vielfalt an Kräutern und Gewürzen und verzichten dabei auf alle künstliche Zusätze, wie Geschmacksverstärker oder geschmacksverstärkende Zutaten.



So geht junge Küche heute. Mit

**apetito**

Hochwertige, erntefrische  
Zutaten - das schmeckt  
man und das sieht man



"Gläserne Rezepturen" -  
genau wissen, was drin ist



# 1A-QUALITÄT

for Kinder  
gibt es nur das Beste

apetito kontrolliert und begleitet  
den Prozess von A bis Z - "Alles aus  
einer Hand"

Der Anspruch von apetito ist es,  
den natürlichen Geschmack der  
Zutaten noch besser zur Geltung  
kommen zu lassen.

Kontrollierte Sicherheit von  
A bis Z - vom Gemüse auf dem  
Feld bis zum Essen auf dem Tisch



## Kontrollierte Sicherheit



### Gläserne Rezepturen

- Zutaten- und Menülisten stehen unseren Kunden mit allen Informationen im Kundenportal zur Verfügung oder werden auf Wunsch zugesendet (LMIV)
- Allergienhinweise nach LMIV-Bedingungen werden auf Etiketten, Speiseplänen und Sortimentslisten ausgewiesen

### Hochwertige Zutaten

- apetitos Anspruch = den natürlichen Geschmack der Zutaten noch besser zur Geltung kommen lassen
- Durch den Einsatz von Kräutern und Gewürzen sowie ausgesuchten Zutaten wird den Produkten natürliches Aroma verliehen
- apetito legt großen Wert auf durchgehend hohe Qualität
- Den Großteil der Zutaten bezieht apetito aus Deutschland und Europa
- Mehr als 500 Menüs entstehen jährlich in unserer hauseigenen Produktentwicklung

- apetito kontrolliert und begleitet von A bis Z den Prozess „alles aus einer Hand“
- Auditierung bei unseren Lieferanten - jahrelange Zusammenarbeit zeichnet die beidseitige Geschäftsbeziehung aus
- Kontinuierliche Rohwareneingangskontrolle
- Stichprobenartige Analyse bei der Wareneingangskontrolle durch die Zentralanalytik und Mikrobiologie
- Salz- und pH-Werte und Viskositätswerte werden während der Produktion im Labor überprüft und ggf. angepasst
- Im Freigabetest wird jedes Produkt nach seiner Zubereitung stichprobenartig überprüft
- Die bei apetito gelagerte Ware wird durch hauseigene Servicefahrer transportiert
- apetito garantiert Sicherheit durch Einhaltung der Kühlkette
- Unterstützung zu Themen, wie Speiseplanung, Hygiene und HACCP geben wir vor Ort

So geht junge Küche heute. Mit

**apetito**

# FRISCHER IS(S)T BESSER



Wir von apetito bereiten die Menüs und Speisen mit dem Cook & Freeze Verfahren zu. Dadurch sind Sie flexibler und können zur gewünschten Zeit Ihre Menüs servieren.

Durch Cook & Freeze wird die Frische der Produkte erhalten.

## Das ist frische

100% Vitamin C bleiben fast 100% Vitamin C. Erntefrisch verarbeitete und direkt tiefgekühlte Bohnen zeigen enorme Frische-Pluspunkte gegenüber Bohnen, die einen Tag nach der Ernte haushaltsüblich zubereitet werden. So haben gekühlte Bohnen nach 14 Tagen nur noch 35 % Vitamin C Gehalt, während es bei den Tiefgekühlten nach 12 Monaten noch 80% sind.

### frische Zubereitung mit apetito

Ein gutes Beispiel ist hierfür der Vitamingehalt der roten Paprika. Durch das von uns durchgeführte Schockfrostten der Paprika behält diese nahezu ihren ganzen Vitamin-C-Gehalt. Nach dem Zubereiten in der Einrichtung vor Ort hat sie hiervon noch über 90%.

Anders ist es bei der Belieferung durch eine Küche in Ihrer Nähe. Durch das Warmhalten verlieren die Speisen einen Großteil des Vitamin-C-Gehalts und haben nach drei Stunden nur noch 42% von dem Gehalt, den sie vor der Zubereitung hatten.

### Doch wie funktioniert Cook & Freeze?

Beim Cook & Freeze Verfahren wird das Essen von unseren Köchen vorgekocht und schockgefrostet. Dadurch wird die Frische der Produkte bewahrt. In den Einrichtungen werden die tiefkühlfrischen Menüs zu Ende gegart. Die sogenannte Restgarung wird in einem unserer Geräte, z.B. dem CombiDämpfer besonders schonend umgesetzt.



So geht junge Küche heute. Mit

**apetito**

# BESTELLUNG UND ABRECHNUNG

Sicher & flexibel

EINFACH UND SICHER

BEKOMM VON ZUHAUSE AUS

ORDERN UND ABRECHNEN

- Bargeldlose Kassierung per Chip
- Bezahlung per mobile-App
- Online bestellen und bezahlen

Mit apetito werden Ihnen verschiedene Möglichkeiten zur Bestellung und Bezahlung geboten. So können Sie das Modell wählen, das am besten zu Ihren Bedürfnissen passt. Wir bieten persönliche Beratungen, um die perfekte Lösung für Sie zu finden.

## Einfach und bequem bestellen und bezahlen



Wir bieten Ihnen und Ihren Schülern verschiedene Modelle zur Bestellung und Bezahlung. Einfach, innovativ und transparent! Mit unserem online Bestell- und Abrechnungssystem für Schulen können kleine und große Gäste bzw. deren Eltern bequem von Zuhause oder unterwegs ihr Essen vorbestellen. So wird die Bestellung und bargeldlose Bezahlung für Eltern, Schüler und die Einrichtung sicher, transparent und nachvollziehbar.

### Die Leistung:

- Übernahme der Abrechnung des Essensgeldes von Eltern und der damit verbundenen administrativen Arbeit
- Eltern nehmen die An- und Abmeldung direkt in unserem internetbasierten Bestell- und Abrechnungssystem vor
- Einfach und bargeldlos

### Ihre Vorteile auf einen Blick

- Online registrieren und online das Mittagessen bestellen / abbestellen - Bequem von zuhause aus
- Höchster Datenschutz ist gewährleistet
- Die Rechnung ist jederzeit online einsehbar
- Bestellung dauerhaft oder tageweise möglich

Für Eltern

### Zusammen mit „Menüpartner“:

- Verschiedene Leistungen individuell auf Sie zugeschnitten
- Bestimmen Sie die Rahmenbedingungen, wie zum Beispiel Bestellfristen
- Wählen Sie individuell Ihr Bestell- und Abrechnungspaket aus verschiedenen Bausteinen

- Individuelle Bestell- und Abrechnungseinstellungen
- Abrechnung des Bildungs- und Teilhabepakets (BUT), daher diskriminierungsfrei
- Bessere Planbarkeit zu Gunsten der Nachhaltigkeit
- Abwicklung und Verwaltung der Essensabrechnung wird übernommen

Für die Einrichtung

So geht junge Küche heute. Mit

**apetito**