



KITAS & SCHULEN

SO GEHT

JUNGE KÜCHE

HEUTE



VERPFLEGEUNGS-  
LÖSUNGEN



apetito

# SO GEHTS MIT MULTI PLUS



1

**Bestellung:** Abwechslungsreiche Menüs auf Basis Ihres individuellen Speiseplans auswählen.

2

**Anlieferung:** Die Menüs werden tiefkühlfrisch in Ihre Einrichtung geliefert und im Tiefkühlschrank zwischengelagert.

3

**Vorbereitung:** Geben Sie die benötigte Menge portionsgenau in die Gastronormbehälter.

4

**Zubereitung:** Die Behälter in den Dampfgarer schieben, die Temperatur sowie Zeit einstellen und die schonende Zubereitung starten.

5

**Ausgabe:** Das warme Essen kann in Schüsseln serviert, auf Teller angerichtet oder als Buffet angeboten werden.



# SO GEHT'S MIT DER MEHRPORTIONSSCHALE



1

**Bestellung:** Abwechslungsreiche Menüs auf Basis Ihres individuellen Speiseplans auswählen.

2

**Anlieferung:** Die Menüs werden tiefkühlfrisch in Ihre Einrichtung geliefert und im Tiefkühlschrank zwischengelagert.

3

**Vorbereitung:** Entnehmen Sie die benötigte Menge an Schalen aus dem Schrank – eine Schale beinhaltet dabei mehrere Portionen.

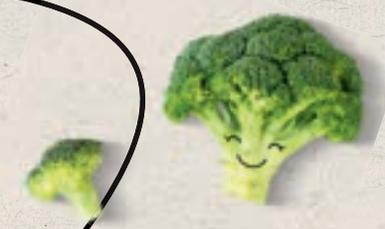
4

**Zubereitung:** Die Schalen in den Heißluftofen schieben, die Temperatur sowie Zeit einstellen und die schonende Zubereitung starten.

5

**Ausgabe:** Die warmen Schalen können mit einem Küchentuch aus dem Ofen herausgenommen und direkt auf den Esstisch gestellt werden.

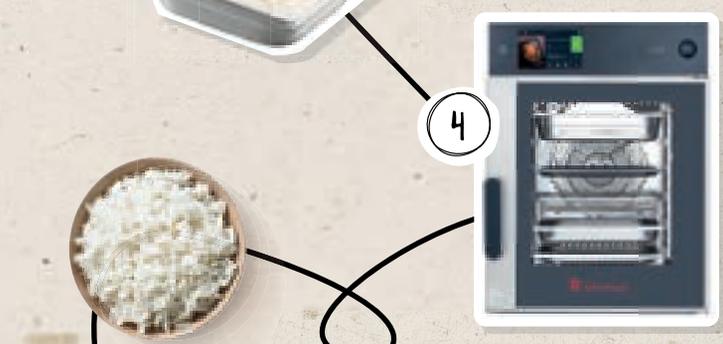
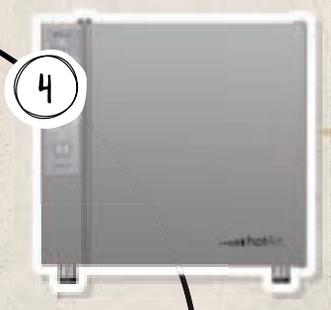
Unsere Menüs  
gelingen auch in  
der kleinsten Küche.



**MULTI PLUS**



**MEHR-  
PORTIONS-  
SCHALE**



# IMMER DAS BESTE FÜR DIE KINDER

**Große Vielfalt für Klein und Groß** Ob bio, vegetarisch oder Essen für AllergikerInnen: Wir sind der Essenslieferant für Kindergärten und Schulen mit dem größten Angebot im Markt.

**Geschmack pur** Natürlich „ohne“ – das ist für uns selbstverständlich: keine Geschmacksverstärker, Hefeextrakte, Würzen und künstliche Aromen.

**Außergewöhnliche Qualität** Für den optimalen Erhalt wichtiger Vitamine und Nährstoffe setzen wir auf Tiefkühlfrische. Gemeinsam mit den Erzeugern wird das Gemüse daher bereits 3 bis 4 Stunden nach der Ernte schockgefrostet.

**Frisch zubereitet** Frisch schmeckt einfach besser: Unsere Mahlzeiten können ohne Kochkenntnisse direkt vor Ort auf den Punkt zubereitet werden – Warmhaltezeiten und Vitaminverluste werden so vermieden!

**Speiseplanung leicht gemacht** Wir bieten eine große Anzahl an zertifizierten Speisekomponenten nach „DGE ZERT-KONFORM“.

**Wir setzen auf Bio und nachhaltige Fischwirtschaft.**



# ALLES, DAMIT ES EINFACH IST!

**Bestellportal & Planungshilfen** Das Bestellportal mein.apetito erleichtert Ihren Arbeitsalltag in der Küche mit praktischen Organisationshilfen und Infos.

**Digitale Speiseplanung** Mit unserem Speiseplanungstool können Sie Ihre Speisepläne aus einer großen Auswahl an Menüs und Menükomponenten zusammenstellen, tischgastgenau planen, bestellen und mit wenigen Klicks für den Aushang ausdrucken.



**Essensgeld-Kassierung** Mit unseren digitalen Tools ermöglichen wir Ihnen eine portionsgenaue Abrechnung direkt mit den Eltern.

**Hauseigene Logistik** Unsere FahrerInnen liefern mit höchster Sorgfalt und Genauigkeit Ihre Bestellungen in die Einrichtung. Die Einhaltung der Tiefkühlkette stellen wir zu jedem Zeitpunkt sicher.

**Produktsicherheit** Von der Lieferantenauswahl über den Kochprozess bis hin zur Anlieferung übernehmen wir alle Kontrollen und Dokumentationen für Sie.

**Maßgeschneiderte Gerätelösungen**

Wir bieten für jeden Bedarf individuelle Lösungen. Dafür kooperieren wir mit bewährten Markenherstellern, wie Liebherr und Rational.



# MIT HERZ UND HAND FÜR SIE DA!

**Kundenberatung** Unsere über 30 KundenberaterInnen sind deutschlandweit im Einsatz und kümmern sich um Ihre individuelle Verpflegungslösung.

**Ständige Erreichbarkeit** Unsere AnsprechpartnerInnen sind für Sie da – ob via Telefon, Videoanruf, E-Mail oder persönlich.



**Einfach Harry fragen!**

„Harry“ ist unser Bilder-Speiseplan, mit dem sich die Kinder jeden Tag auf das Mittagessen freuen können.

**Immer optimal informiert**

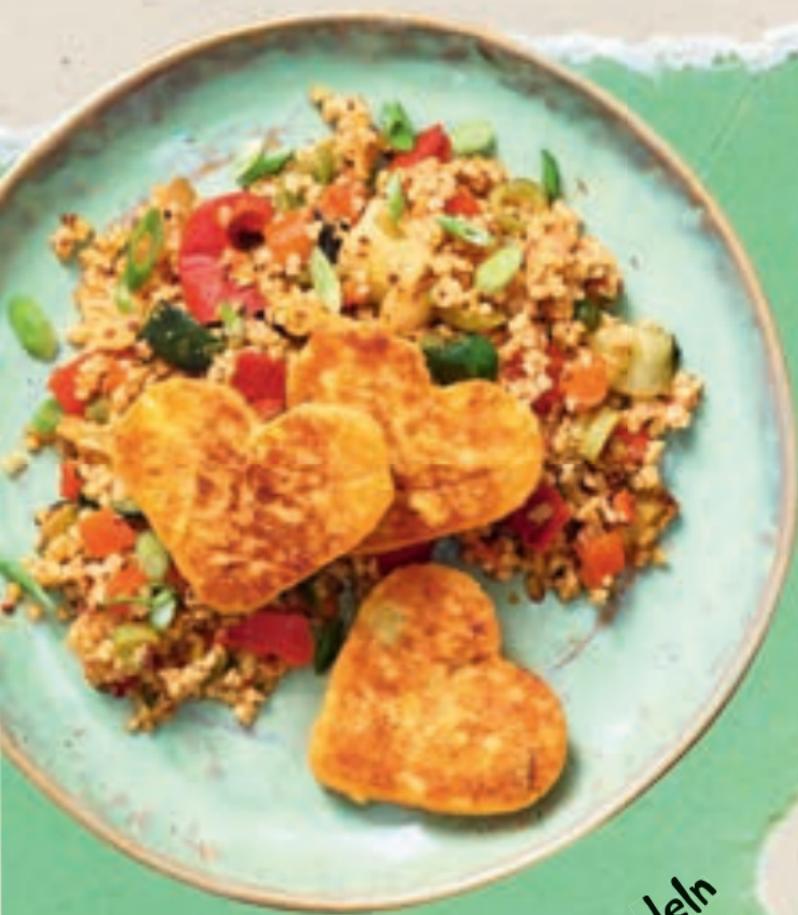
Unser Infomaterial ist speziell für die Fragen von ErzieherInnen, Trägern, Eltern und Kindern aufbereitet. Zudem können Sie sich auf unsere kostenlosen Schulungen zu Themen wie Ernährung, Qualität und Hygiene freuen.



# ÜBER 55 JAHRE

WOW!

Erfahrung haben wir im  
Kita- und Schulsegment.



Als Familienunternehmen handeln  
wir mit Verantwortung  
für Generationen.

mit appetito frisch  
zubereitet

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



\* Erhalt von Vitamin C

# UNSERE VERANTWORTUNG FÜR MENSCH, NATUR & UMWELT

FSC Logo  
Platzhalter

Art-Nr. 67117

>60%



unserer Menüs und Menükomponenten im Sortiment für Kitas und Schulen sind vegetarisch.



>15 JAHRE

arbeiten wir mit weit mehr als 1/3 unserer Lieferanten zusammen.



Wir fördern den Ausbau der E-Mobilität und haben die ersten eigenen E-Lkw im Einsatz.

100%

der Verpackungen im Kita- und Schulsortiment sind recyclingfähig.\*



Dank unserer **portionsgenauen Zubereitung** minimieren wir Lebensmittelabfälle.



Wir verwenden zu **100 Prozent** Grünstrom an all unseren eigenen deutschen Standorten.



>65.000

sensorische Produkttests werden jährlich bei uns durchgeführt.

Jährlich lassen wir unser zentrales Nachhaltigkeits- sowie Umweltmanagement zertifizieren.



Unsere Rohstoffmengen kommen zu mehr als **90 Prozent** aus der EU; rund **44 Prozent** davon aus Deutschland.

\* ausgenommen Menüs für Kinder mit Allergien und Unverträglichkeiten

Stand 05/2024



## Appetit bekommen?

@apetitoAG

@apetito\_AG

@apetitoAG

**apetito AG**

Bonifatiusstraße 305

48432 Rheine

Tel.: 0800 801 5 801

E-Mail: [info@apetito.de](mailto:info@apetito.de)

[www.apetito.de](http://www.apetito.de)

