

SIE REGENERIEREN –
WIR KÜMMERN UNS
UM DEN REST





**GESUNDES ESSEN
MUSS SCHMECKEN!**

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

vitesca versorgt Schulen mit frischem und gesundem Mittagessen. Ob mit unserem FrischeMenü, mit unserem kompletten Bio-Menü, mit Rohkost oder Obst – wir wollen Ihren Teens zeigen, dass gutes Essen schmeckt.

Sie regenerieren, wir kümmern uns um den Rest

vitesca kocht für Sie und Ihre Teens frisch. Wir liefern komplette Menüs pünktlich und in der gewünschten Menge an Sie aus. Sie regenerieren die FrischeMenüs in einem Konvektomaten – und fertig ist das vitesca FrischeMenü.

Sicherheit dank strengster Hygienestandards

Bei uns kommt nur höchste Qualität in die Küche. Unser Essen wird unter strengsten Hygienestandards zubereitet und ständig von unseren Lebensmittelexperten überwacht.

Zeitgemäße Zubereitung, Verpackung und Auslieferung

Mit unserem speziellen Zubereitungs- und Frischhalteverfahren Cook & Chill bekommen Sie die bestmögliche Qualität in der Schulverpflegung. Das Essen behält seine Vitamine, schmeckt und sieht gut aus – wie gerade frisch gekocht.

Kulanter Rundum-Service

Wir nehmen uns Zeit für Ihre Beratung. Wir liefern Ihnen FrischeMenüs frei Haus und, falls nicht schon vorhanden, auch den Konvektomaten. Sie benötigen dann lediglich einen Stromanschluss. Die optimale Zubereitung zeigen wir Ihnen vor Ort.

Ausgezeichnete Qualität

Wir sind stolz darauf, dass auch unabhängige Lebensmittelinstitute unsere Qualität würdigen. Die Hochschule Niederrhein und die Verbraucherzentrale NRW bewerteten Zubereitung und Transport unserer FrischeMenüs mit der höchsten Auszeichnung von drei Kochmützen.

Keine versteckten Kosten

Unsere Preise (inklusive Mehrwertsteuer) beinhalten ein komplettes FrischeMenü mit einem Nachtisch und einem Salat (wenn auf der Speisekarte vermerkt), der Anlieferung und elektrische Ausgabegeräte, falls erforderlich.

Probieren Sie unser Essen!

Testen Sie unseren Familienbetrieb! Gerne besuchen wir Sie in Ihrer Einrichtung und zeigen Ihnen vor Ort, wie Gemeinschaftsverpflegung in der Schule zum gesunden und vitaminreichen Geschmackserlebnis wird.

Für Fragen und Anregungen stehe ich Ihnen persönlich unter der Telefonnummer 0800 8483722 zur Verfügung.



Ihr Joachim Reimann, Geschäftsführer vitesca menü Reimann GmbH & Co. KG



„Wir wollen mit unserem besonderen Angebot zu einer gesünderen und ausgewogeneren Ernährung von Kindern beitragen“



DIE ERNÄHRUNG UNSERER TEENS: ZU SÜSS UND ZU FETTIG



SICHER UND HYGIENISCH

- VOM EINKAUF DER ROHSTOFFE BIS ZUR AUSLIEFERUNG ZU IHNEN: UNSER ESSEN GENÜGT STRENGSTEN HYGIENESTANDARDS

Unausgewogene Ernährung

Viele unserer Teens sind zu dick. Das liegt u.a. am Überfluss der angebotenen Lebensmittel und einem überwiegend sitzenden Lebensstil. Bei den 7-10 Jährigen haben mehr als 15 Prozent Übergewicht. Bei den 14-17 Jährigen sind es sogar rund 17 Prozent.

Typische Ernährungsfehler sind: Zu viel Wurst, Schokolade und Süßigkeiten. Zu selten essen die Heranwachsenden hingegen Fisch, Gemüse und Obst. Mit zunehmendem Lebensalter nimmt dieser Trend sogar noch zu. Und Jungs essen generell häufiger Fleisch, Wurst und Fastfood als Mädchen. Dies sind Ergebnisse aus der KIGGS Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland.

Chance Schulverpflegung

Gute Gemeinschaftskost in den Schulen kann zu einer ausgewogeneren Ernährung beitragen. Auf diese Weise können Teens so schmackhaftes und gesundes Essen kennen lernen.

Aber: Gesundes Essen muss schmecken!

Wir von vitesca nutzen diese Chance. Wir orientieren uns mit unseren Rezepturen am Geschmack unserer jungen Esser und an deren Gesundheit. Unser ergänzendes Rohkostangebot haben wir beispielsweise aus dem Wissen heraus entwickelt, dass viele Teens lieber Rohkost oder Salat essen als gekochtes Gemüse.



Vitaminreich, gesund und geschmackvoll: Nicht umsonst präsentieren auch Sterneköche ihre kostspieligen Cook & Chill Kreationen in den Kühltheken von renommierten Lebensmittelläden

**ZUVERLÄSSIG
UND INDIVIDUELL**

- WIR NEHMEN UNS ZEIT FÜR IHRE BERATUNG
- WIR ZEIGEN IHNEN VOR ORT DIE OPTIMALE ZUBEREITUNG
- WIR LIEFERN DAS RICHTIGE ESSEN IN DER VON IHNEN GEWÜNSCHTEN MENGE PÜNKT- LICH AN

VITAMINREICH UND AUSGEWOGEN: DIE 5 PLUS-PUNKTE DES VITESCA FRISCHEMENÜS

Unser Essen ist **vitaminreich, ausgewogen und hygienisch**. Eines unserer täglichen Menüs ist ein **Bio-Menü mit Zutaten die zu 100 Prozent aus biologischer Erzeugung** stammen. Bei der Zubereitung unserer Speisen folgen wir den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für die Schulverpflegung.

Die fünf wichtigsten Plus-Punkte unserer FrischeMenüs im Überblick:

+ Individuelle Beratung und kompetenter Service

vitesca garantiert Ihnen **individuelle Beratung und zuverlässigen Service**. Das fängt schon beim Erstgespräch an: Wir nehmen uns Zeit für Sie. Wir zeigen Ihnen vor Ort die optimale Zubereitung in Ihrer Einrichtung. Wir liefern das ausgewählte Essen in der gewünschten Menge pünktlich an.

+ Frisch und hygienisch verpackt

Alle Gerichte werden **frisch** von unseren hervorragenden Köchen für Sie zubereitet. Ausgewogene FrischeMenüs mit **wenig Fett und Salz, viel Vitaminen und gesundem Nährwert** – das ist das Grundprinzip für unsere Speisen. Unser FrischeMenü wird **ohne Konservierungsstoffe** verpackt.

+ Unsere kompletten FrischeMenüs machen zufrieden

Unsere Mittagsmahlzeiten ergänzen wir mit frischen Beilagen und Nachtischen. Das Ergebnis: Ihre Teens kommen gerne zu Ihnen zurück – aber nicht ihre vollen Teller!

+ Besseres Essen dank Cook & Chill

Der Clou unseres Angebotes ist unser spezielles Zubereitungs- und Frischhalte-Verfahren: Cook & Chill. Mit Cook & Chill können wir **Warmhaltezeiten minimieren**, dadurch laugen die Speisen nicht aus und die Vitamine bleiben besser erhalten. Die **hygienische Qualität** des Essens ist durch unser besonderes Verpackungsverfahren **unübertroffen**. Der Konvektomat zur schonenden Regenerierung der Speisen garantiert eine **Ausgabetemperatur von mindestens 65° C**.

+ Nicht zu viel, nicht zu wenig Essen

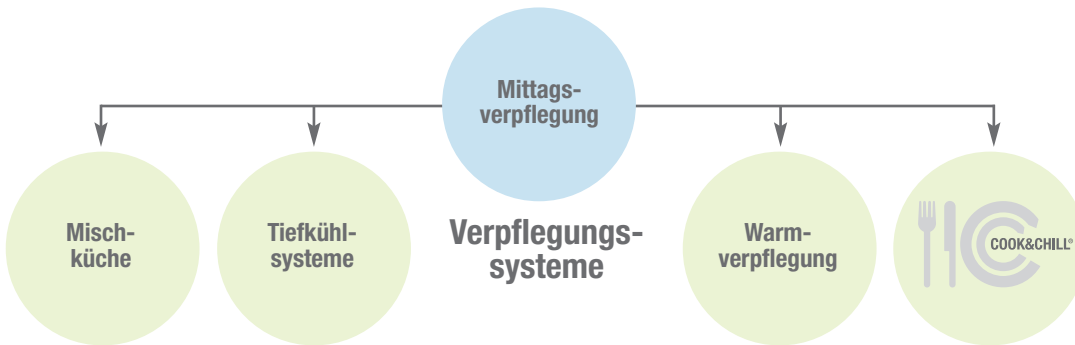
Die **Mengen** einzelner Menübestandteile passen wir mit unserer EDV an die **Essgewohnheiten** Ihrer Teens an. Das heißt: Wir können den Anteil an Nudeln, Kartoffeln, Reis und Gemüse individuell an die Essgewohnheiten Ihre Teens anpassen, und liefern **exakt die richtige Menge**.

Unsere Power-Kartoffeln

Für unsere Kartoffeln haben wir ein Garverfahren entwickelt, das bis zu 60 Prozent mehr Vitamine erhält als herkömmliche Zubereitungsarten



COOK & CHILL & MORE – MEHR VITAMINE, MEHR GESUNDHEIT, MEHR GESCHMACK!



- GESUND UND LECKER**
WIR GARANTIEREN
- SCHONENDE ZUBEREITUNG AUS BESTEN ZUTATEN
 - TÄGLICH EIN KOMPLETTES BIO-MENÜ
 - OPTIMALER VITAMIN- UND NÄHRSTOFF-ERHALT
 - MINIMALE WARMHALTEZEIT
 - OPTIMALE AUSGABE-TEMPERATUR

Welche Verpflegungsart Sie zwischen Mischküche, Tiefkühlsystem, Cook & Chill und Warmverpflegung wählen, hängt letztlich von Ihren finanziellen, räumlichen und personellen Möglichkeiten ab.

- Eine **Mischküche**, die die Speisen vor Ort zubereitet und mit Fertigprodukten ergänzt, braucht viel Personal und das Ergebnis kann mit der **Qualität unserer Mahlzeiten häufig nicht mithalten**.
- Beim **Tiefkühlsystem** fehlen die frischen Beilagen: Blattsalate, Obst und Rohkost müssen zugekauft werden.
- Bei der **Warmverpflegung laugen die Speisen** wegen der – in der Regel – langen Warmhaltezeiten aus. Vitamine, Geschmack und Optik leiden. Die empfohlene Ausgabetemperatur von mindestens 65° C kann oft nicht garantiert werden.

Cook & Chill vereint die wichtigsten Vorteile aller Verpflegungsarten, **ohne die üblichen Nachteile**:

- + Cook & Chill bedeutet maximaler Geschmacks- und Vitaminerhalt, beste Hygiene und minimaler Arbeitsaufwand für Sie. More bedeutet, dass wir das Menü mit frischen Beilagen ergänzen.



DESWEGEN HABEN WIR UNS FÜR COOK & CHILL & MORE ENTSCHIEDEN.

- 1.** Unsere Speisen bereiten wir frisch zu. Unsere Vakuum-Verpackung in durchsichtiger Spezial-Folie garantiert höchste Hygiene und ansprechende Optik.
- 2.** In sogenannten „Chillern“* kühlen wir Ihre Essen behutsam auf + 3° C ab. Im Gegensatz zur Tiefkühlung (mind. -18° C) kann es bei +3° C nicht zur Bildung von Eiskristallen kommen. Das ist essentiell für den Erhalt von Vitaminen und Geschmack. Denn Eiskristalle würden das Zellgewebe der Lebensmittel zerstören.
- 3.** Nach dem Chillen wird das Essen – ohne Unterbrechung der Kühlkette – verpackt und mit frischem Obst oder Rohkost bzw. Nachtisch ergänzt. Wir liefern die kompletten FrischeMenüs an Sie aus. Sie regenerieren die Portionen in einen von uns vorher angelieferten und aufgestellten Konvektomaten**.
- 4.** Das Ergebnis zaubert unseren Spitzen-Köchen ein Lächeln ins Gesicht: Alles schmeckt und sieht aus, wie gerade frisch gekocht. Voilà: Eine ausgewogene und vollwertige Mittagsmahlzeit, ohne viel Aufwand für Sie.

*Was ist ein Chiller?

Ein Chiller ist ein Kühlschrank mit einem Umluftsystem, wie Sie es von Backöfen kennen. Die Umluft sorgt dafür, dass wir das Essen in maximal 90 Minuten schonend und hygienisch auf +3° C herunterkühlen können. Dabei wird der für die Keimbildung kritische Temperaturbereich – zwischen 10 und 40° C – besonders schnell durchschritten.

**Was ist ein Konvektomat?

Der Konvektomat sorgt innerhalb von 20-40 Minuten für die sogenannte Regeneration (Endgarung). Natürlich können Sie das Essen anschließend noch warm halten. Wir empfehlen aber, es möglichst schnell zu servieren.



DER WEG ZUM GENUSS: SO BEQUEM BESTELLEN SIE DAS VITESCA FRISCHEMENÜ

Keine eigene Speiseplanung notwendig

Aus unserer Speisekarte wählen Sie zwischen – in der Regel – vier unterschiedlichen Menüs aus. Eins davon ist ein komplettes Bio-Menü.

Hygienisch verpackt und frei Haus

Unsere Fahrer liefern die gewünschten FrischeMenüs am Vortag pünktlich – in Spezialfolie verpackt und frei Haus – bei Ihnen an.

Fertiges Essen in 20-40 Minuten

Sie schieben das Essen für 20-40 Minuten in den Konvektomaten. Schon ist das FrischeMenü fertig zur Ausgabe. Ohne Warmhaltezeiten, mit optimalem Vitamingehalt und unschlagbar hygienisch.



NOCH FRAGEN?
SPRECHEN SIE
UNS AN! TELEFON:
0 800-84 83 722

Den Konvektomat können wir gleich mitliefern

Einen Konvektomaten zur Regenerierung der Speisen und elektrische Ausgabegeräte stellen wir Ihnen, falls nicht vorhanden, gerne zur Verfügung. Bitte informieren Sie uns als Neukunde eine Woche vor Ihrer ersten Bestellung. So können wir Sie und uns optimal vorbereiten.

In die Zubereitung des Essens weisen wir Sie vor Ort ein

Bevor wir das erste FrischeMenü liefern, kommen wir zu Ihnen und zeigen Ihnen die Zubereitung im Konvektomaten.

Bestellung per Telefon, Fax oder Internet

Bitte teilen Sie uns die gewünschte Anzahl der jeweiligen Menüs mit.

- **telefonisch gebührenfrei unter 0 800-84 83 722** (Montag-Freitag 8–14 Uhr)
- **per Fax gebührenfrei unter 0 800-74 70 647**
Schreiben Sie die gewünschte Zahl der Portionen einfach direkt auf unseren Speiseplan und faxen Sie ihn zurück.
- **info@vitesca.de**
- **www.vitesca.de**

Bestellen Sie bitte bis Montag für die folgende Woche. Mengenänderungen sind bis 14 Uhr, 4 Werktage vor Verzehrstag möglich.

vitesca
menü

VITESCA MENÜ REIMANN GMBH & CO. KG

WUPPERTAL:
DERKEN 16
42327 WUPPERTAL

BÜRO FRANKFURT/RHEIN-MAIN:
SPESSARTSTR. 42
63179 OBERTSHAUSEN

BÜRO HAMBURG:
VOLKSPARKSTR. 48
22525 HAMBURG

BÜRO HANNOVER:
ROTENBURGER STR. 30
30659 HANNOVER

BÜRO STUTTGART:
RAINWIESEN 27
71686 REMSECK A. N.



Ausgezeichnete Qualität

Die Hochschule Niederrhein und die Verbraucherzentrale NRW zeichneten vitesca mit drei Kochmützen aus*. Der renommierte Ernährungswissenschaftler Professor Volker Peinelt bewertete mit seinem Team unsere Speisenproduktion und den Transport zu Ihnen. Kriterien der Bewertung waren u.a. Vollwertigkeit des Essens, Hygiene sowie ökologische Aspekte. Unser Ergebnis „3 Kochmützen“ ist die höchste Auszeichnung. Sie bedeutet, dass die **Akzeptanz und Zufriedenheit** mit unseren Speisen ganz besonders hoch ist. Zubereitung und Transport unserer Speisen entsprechen den einschlägigen Ernährungsempfehlungen und alle Speisen werden regelmäßig mikrobiologisch überprüft.

*Grundlage der Bewertung waren die aktuellen Gesetze, Verordnungen und Empfehlungen. So zum Beispiel die Empfehlungen für eine vollwertige Ernährung der DGE, die EG-Hygieneverordnung, die sogenannten Rahmenkriterien für das Verpflegungsangebot in Schulen, sowie weitere einschlägige Empfehlungen für das Mittagessen an Ganztagschulen. Darüber hinaus dienen die Leitlinien des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsverpflegung (DIG) als Orientierung.



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

