

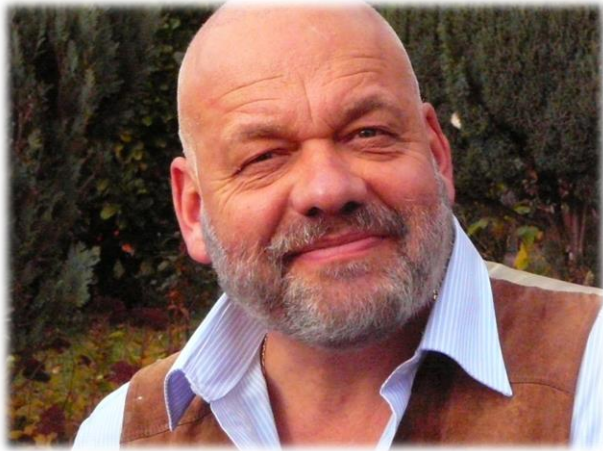
Ernst Voit Catering

anstatt „nur satt werden“
 ganzheitlich
 „genussvoll und liebevoll ernährt sein“

Das macht uns besonders



Ernst Voit und das Voit-Catering Team



(Ernst Voit)

Vor 15 Jahre gründete ich Voit-Catering, einen mittelständischen Betrieb im Münchner Osten, mit welchem ich mich auf die Belieferung von Kindertagesstätten und Schulen spezialisiert habe.

Mein Know-How in vollwertiger, kontrolliert ökologischer Kochweise basiert auf der jahrelangen Erfahrung in der Gastronomie sowie auf diversen Aus- und Weiterbildungen (Gelernter Koch, Diätkoch, Ernährungsberater, Heilpraktiker, Hotelkaufmann, Hotelbetriebswirt).

Zudem bin ich Mitglied im IHK Prüfungsausschuss „Diätkoch“, „Gut Drauf“-Berater für Schulen bei der BZGA Bonn sowie Ausbilder für Ernährungsberater und Umweltberater in der Gastronomie.

Mein Team, bestehend aus Köchen, Lieferfahrern und einer Büroassistentin, engagiert sich täglich aus Überzeugung und mit viel Freude, um Ihnen gesunde und schmackhafte Speisen anbieten zu können.

Gesicherte Qualität – dafür stehen wir

❖ Kulturwert

- Enge Zusammenarbeit mit unseren Kunden
- Absprachen zum Speiseplan
- Erreichbarkeit im Büro oder übers Handy
- Regelmäßige Zufriedenheitsumfragen
- Durchführung von Mitarbeiterschulungen (Hygiene, Ernährung, Speiseplan)
- Vorstellung an Elternabenden / bei Teamsitzungen

❖ Nachhaltigkeit

- Einkauf: bio, regional, saisonal
- Konsequente Wertstoffvermeidung und Wertstofftrennung zum Recycling
- Nachhaltige Energiegewinnung (Solar und Photovoltaik), Einsatz von Strom aus erneuerbaren Energien sowie Gas zum Kochen (Beachtung von CO₂-Ausstoß)
- Rücksichtnahme auf Schadstoffbelastung von Lebensmitteln (z.B. Pestizide)
- Zertifiziert nach dem Bayr. Umweltberatungs- und Auditprogramm (BUBAP)

❖ Unsere Verarbeitung – Herstellungsverfahren Rückkühlung

Wir kochen, kühlen, liefern die Speisen in der Kühlkette und Sie regenerieren diese in Ihrer Einrichtung. Sie erhalten die notwendige Ausstattung (Chafing Dishes) samt Einweisung kostenfrei von uns oder verwenden zum Erwärmen einen vorhandenen Konvektomaten, Backofen oder Mikrowelle. Eine weitere Möglichkeit ist die Warmlieferung der Speisen, allerdings bevorzugt bei kurzen Transportwegen.

(Details siehe „Lieferarten“)

❖ Genuss und Gesundheit

- Speiseplan basierend auf dem Prinzip der Vollkost (Vollwerternährung nach Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), Koerber, Männle, Leitzmann)
- Jede Auswahl (Vollkost, Veggie, glutenfrei, ei-/milchfrei) ist in sich über die Woche verteilt ernährungsphysiologisch ausgeglichen, bezogen auf die Fett, Eiweiß, Kohlenhydratverteilung
- Vegetarisch, glutenfrei, eifrei, milchfrei, schweinefleischfrei zur Wahl
- Einsatz von kaltgepresstem Rapsöl (Optimale Verteilung von Omega 3+6 Fettsäuren), kaltgepresstem Olivenöl für kalte Speisen und von unbehandeltem Kokosfett zum Frittieren (keine Transfettsäuren)
- Vollkornprodukte zur Wahl (wir mahlen unser Mehl selbst)
- Bedachter Einsatz von Fisch (Schwermetallbelastung / Überfischung / Beifang...)
- Bedachter Einsatz von Fleisch (Klimaschutz, Gesundheit & Geschmack, Ethik)
- Ausschließlich Verwendung von Meersalz ohne Jodzusatz (enthält von Natur aus Jod, keine künstliche Zugabe)
- Moderates Würzen abgestimmt auf die Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen
- Süßen mit Obst, Honig oder Vollrohrzucker
- Keine Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe

So funktioniert's



Unser Speiseplan – Ihre Mitgestaltung

Alles aus der Naturküche Mobil: 0171 / 7426254 Tel: 089 / 43988572 Fax: 089 / 43988573
 Voit Catering Partyservice www.voit-services.de info@voit-services.de

Woche vom 16.03.2020 bis 20.03.2020 Bitte bis Mittwoch 11 Uhr zurück! Anzahl schweinfrei (wg. Religion): _____

	Gesamt Anzahl	A	Vollkost Fleisch / vegetarisch Klimaküche nachhaltig	Vegetarisch Vollkost Klimaküche nachhaltig	Glutenfrei Vollkost	Vollkost Fleisch / vegetarisch Klimaküche nachhaltig
Mo		F G M	- Lachsfrischkäsesauce wahlweise - Ratatouille und geriebener Käse - Spirelli hell und dunkel wahlweise gelber Parboiled Reis 1050 - Stracciatellajoghurt wahlweise Obst	Sojageschnetzeltes Parboiled Reis 1050 wahlweise Spirelli Dessert Wie	Siehe Vollkost Wahl Reis	Siehe Vollkost Ratatouille ohne Käse Sojastracciatellajoghurt
Di		M G S	- Chili con Carne Rind mit Gemüse wahlweise - Kartoffeln-Gemüsecremsuppe - Ayringer Landbrot - Beerengrütze mit Vanillesauce wahlweise Quark-Caramelkrem mit Bisquit	Kartoffeln-Gemüsecremsuppe Ayringer Landbrot Beerengrütze mit Vanillesauce wahlweise Quark-Caramelkrem mit Bisquit	Siehe Vollkost glutenfreies Brot kein Bisquit	Chili con Carne Rind mit Gemüse Ayringer Landbrot Beerengrütze
Mi		G M	- Eisbergsalat mit Ruccula und Tomaten Basilamico-Dressing wahlweise Karottenscheiben Cherrytomaten Gurkenscheiben Dip - Frühlingsrollen (Ofen 200 Grad 10 Minuten oder Mikrowelle) Asiamudeln - süß saure Tomatensauce wahlweise - Bandnudeln mit Carbonarasauce mit Speck 1700	Siehe Vollkost	Salat siehe Vollkost Carbonarasauce mit Reis	Eisbergsalat mit Ruccula und Tomaten Basilamico-Dressing Bandnudeln 1050 wahlweise Vollkornreis mediterrane Tomatengemüsesauce mit Aubergine und Zucchini
Do		M G	- Leberkäse wahlweise Putenbratwurst - Blaukraut wahlweise bay. Weißkrautsalat mild - Kartoffelpüree wahlweise Kartoffelsalat wahlweise Semmel - Heidelbeerjoghurt wahlweise Orangen-Bananensmoothie	Reiskäsebratling mit Blaukraut Senfsauce Kartoffelpüree Heidelbeerjoghurt wahlweise Orangen-Bananensmoothie	Siehe Vollkost Putenbratwurst	Putenbratwurst Blaukraut wahlweise bay. Weißkrautsalat mild Rosmarinkarottein oder Kartoffelsalat Orangen-Bananenthalfmilchsmoot hi
Fr		G E SE M	- Cherytomate mit Mozarellakugeln Balsamicodressing wahlweise Pflankekuchensuppe mit Gemüsewürfeln - Kaiserschmarrn 505 Apfelmus wahlweise Milchreis hell und dunkel mit Apfelmus	Siehe Vollkost	Siehe Vollkost Milchreis	Cherytomate mit Karotte und Gurken Balsamicodressing Kokosmilchreis Apfelmus

Bio zertifiziert durch: DE-ÖKO 006 Produktliste (Fairfleisch / regional)
 Methyltypen geben Mineralstoffgehalt des Mehls an, je höher die Zahl desto vollwertiger, mehr Ballaststoffe (1700 = Vollkornmehl).
 Allergene (Spalte „A“): G = Gluten, K = Krebsstörern, E = Eier, F = Fisch, EN = Erdnüsse, S = Soja, M = Milch, N = Nussfrüchte, L = Lupine, W = Weichtiere, SE = Sellerie, SF = Senf, SA = Sesam, SS = Schwefeldioxid / Sulfite
 Alternativen: Siehe ausgehängtes Beiblatt vom 01/2020
 Speiseplan unter Vorbehalt von Änderungen mögliche Lieferengpässe durch den Coronavirus und deren Folgen von Leerkäufen bei unseren Lieferanten

Unsere Kategorien im Speiseplan

❖ Vollkost

In unserer Sparte „Vollkost“ bieten wir ernährungsphysiologisch abgestimmte, vollwertige Gerichte an. Ein- / zweimal pro Woche gibt es Fleisch oder Fisch (DGE).

Um eine möglichst große Auswahl gewährleisten zu können, haben wir uns bewusst gegen festgelegte Menüs (Menü I, Menü II, usw..) entschieden. Stattdessen können Sie bei Suppen / Hauptgerichten / Beilagen / Dessert oft zwischen zwei oder drei Alternativen wählen. Dadurch kann sich jeder Kunde sehr flexibel und individuell sein eigenes Menü für den Tag zusammenstellen.

(Details siehe „Speiseplan mitgestalten“)

❖ Vollkost vegetarisch

Die Sparte „Vollkost vegetarisch“ orientiert sich inhaltlich an der Auswahl der Kategorie „Vollkost“. Dies kürzen wir ab mit „siehe Vollkost“. Die Fleisch- und Fischgerichte werden durch eine vegetarische Alternative ausgetauscht. Wir achten auf eine ausgewogene Zusammenstellung, bezogen auf die Nährstoffzusammensetzung und den Geschmack.

❖ Glutenfrei

Für unsere Kunden mit Zöliakie bieten wir glutenfreie Speisen an. Hier orientiert sich die Grundausswahl der Gerichte an der Rubrik „Vollkost“ mit dem Vermerk „siehe Vollkost“. Die glutenfreie Alternative findet sich dann in der Sparte „Glutenfrei“. Wir binden die meisten Saucen mit frisch gemahlenem Vollkorn-Reismehl.

❖ Milch- / Eifrei

Für unsere Kunden mit einer Laktoseintoleranz, Milcheiweiß-Intoleranz oder einer Unverträglichkeit gegen Eiprodukte, bieten wir milch- und eifreie Alternativen an. Die Grundausswahl orientiert sich auch hier an der Sparte „Vollkost“ mit dem Vermerk „siehe Vollkost“. Die milch- und eifreien Speisen ergänzen wir in der Sparte „Milch- /Eifrei“.

Allgemeines Auswählen aus dem Speiseplan

- ❖ Speisen, die man **bestellen möchte** -> stehen lassen (nicht mit Marker makieren / nicht mit Kulli unterstreichen -> Übertragungsfehler plus Undeutlich beim Faxen)
- ❖ Speisen, die man **nicht bestellen möchte** -> mit Edding **durchstreichen**
- ❖ Wenn man eine andere Speise **bestellen möchte** -> im Speiseplan dazuschreiben (Alternativmenü, Einzelkomponente usw.)
- ❖ Wenn man aus eigenen Erfahrungswerten **mehr oder weniger** von einer Speise möchte -> im Speiseplan dazuschreiben oder mit uns besprechen
- ❖ Gesamtanzahl: hier Summe aller Essen eintragen = Vollkost + Vegetarisch + Glutenfrei + MilCHFrei

Woche vom **Bitte bis Mittwoch 11 Uhr zurück!** Anzahl schweinfrei (wg. Religion): 1

	Gesamtanzahl	Vollkost	Vollkost vegetarisch	Vollkost Glutenfrei	Vollkost Milch- / Eifrei
Mo	26	- Nürnberger Rostbratwürstchen wahlweise [redacted] 20 - Kartoffelpüree wahlweise [redacted] Viel Püree! [redacted] wahlweise mildes Sauerkraut Obst mit Bisquit [redacted] wahlweise [redacted] M/G	Siehe Vollkost 2 Grünkern – Gemüse-Bratling	Siehe Vollkost 2	Siehe Vollkost 1 Sauerkraut Obst

Mitgestaltung des Speiseplans

Allgemein:

- ❖ Vegetarisch und vegan
- ❖ Unverträglichkeiten: glutenfrei, eifrei, milchfrei
- ❖ Alternativgerichte
- ❖ Einzelkomponenten nach Wahl
- ❖ Wunschmenüs nach persönlicher Absprache
- ❖ Obst- und Gemüsebox für die gesamte Woche

Möglichkeiten und Abwechslung:

Die Rubrik Vollkost mit den darin gestalteten Wahlmöglichkeiten lässt sehr viel mehr Abwandlungen zu als durch im Vorhinein festgelegte Menüs (Menü I, Menü II, ...) möglich wären. Somit ist für Jeden etwas dabei:

Vollkost	
- Putenbratwurst wahlweise Grünkern – Gemüse- Bratling	
- Kartoffelpüree wahlweise Wedges (Ofen 30min bei 180°C)	
- Apfelrotkohl wahlweise mildes Sauerkraut	
- Obst wahlweise 2 Bisquit mit Orangenquarkdip	M/G

Zum Beispiel:

- ⇒ Putenbratwurst mit Kartoffelpüree, Apfelrotkohl, Obst
- ⇒ Grünkern-Gemüsebratling mit Kartoffelpüree, Sauerkraut und Obst
- ⇒ Putenbratwurst mit Wedges, Sauerkraut, Quark & Bisquit
- ⇒ Grünkern-Gemüsebratling mit Wedges, Apfelrotkohl, Obst
- ⇒ Grünkern-Gemüsebratling, Kartoffelpüree, Apfelrotkohl, Quark & Bisquit
- ⇒ Und vieles mehr...

Alternativen auswählen:

Es können bei Bedarf Alternativen zum regulären Speiseplan gewählt werden. Die Alternativgerichte finden sich unter dem Speiseplan oder in einem Extrablatt. Zur Auswahl hier bitte die regulär im Speiseplan angebotenen Gerichte mit Edding deutlich durchstreichen und die neue Auswahl eintragen / daneben schreiben. Beispiel-Auswahl: Tomate-Mozzarella, Pizza, als Dessert Kirschgrütze.

Woche vom **Bitte bis Mittwoch 11 Uhr zurück!** Anzahl schweinfrei (wg. Religion): _____

	Gesamt-anzahl	Vollkost	Vollkost vegetarisch	Vollkost Glutenfrei	Vollkost Milch- / Eifrei
Fr		- wahlweise Tomate Mozzarella mit Balsamicodressing PIZZA M/G/F - wahlweise Kirschgrütze mit Vanilledip	Siehe Vollkost	Gurkensalat Siehe Vollkost	Siehe Vollkost Kartoffelpuffer Apfelmus Zimt und Zucker Obst

Bio zertifiziert durch: DE-ÖKO 006

Mehltypen geben Mineralstoffgehalt des Mehls an, je höher die Zahl desto vollwertiger, mehr Ballaststoffe (1700 = Vollkornmehl).

Allergene: G = Gluten, K = Krebstieren, E = Eier, F = Fisch, EN = Erdnüsse, S = Soja, M = Milch, N = Schalenfrüchte, L = Lupine, W = Weichtiere, SE = Sellerie, SF = Senf, SA = Sesam, SS = Schwefeldioxid / Sulfite

Alternativen: Käsespätzle, Nudeln mit Tomatensauce, Pizza Magarita, Putenschnitzel, Chicken Nuggets, Fischstäbchen Beilagen dazu soweit möglich aus dem Speiseplan: Dessert Alternative Obst.

Oben genannte Alternativen auf Anfrage, bitte rechtzeitig in den Plan eintragen! Danke und viele Grüße!

Einzelkomponenten (Mengenanpassung), z.B. für die Minis:

Es können auch lediglich einzelne Komponenten des Menüs bestellt werden. Dies ist oft für die Minis / Krippenkinder interessant. Hier zum Beispiel nur „Tomate Mozzarella“ und Crepes mit Zimt-Zucker. Die Gesamt-Verzehrmenge wird von uns angepasst.

Woche vom **Bitte bis Mittwoch 11 Uhr zurück!** Anzahl schweinfrei (wg. Religion): _____

	Gesamt-anzahl	Vollkost	Vollkost vegetarisch	Vollkost Glutenfrei	Vollkost Milch- / Eifrei
Fr		- wahlweise Tomate Mozzarella mit Balsamicodressing - wahlweise - M/G/F - Crepes mit Vollrohrzucker + Zimt wahlweise 	Siehe Vollkost	Gurkensalat Siehe Vollkost	Siehe Vollkost Kartoffelpuffer Apfelmus Zimt und Zucker Obst

Preisgestaltung

Unsere Preise orientieren sich an der Altersgruppe der Essensteilnehmer, an der Art der Lieferung (heiß oder kalt) sowie an der Entfernung von unserem Standort und dem hiermit verbundenen Anfahrtsweg. Die Zusammenstellung der Menüs (Salat + Hauptgang + Dessert) kann pro Einrichtung individuell gestaltet und angepasst werden. Die Abmeldung von Einzelessen (z.B. bei Erkrankung eines Kindes) können wir 3 Werktage im Voraus berücksichtigen.

Krippe, Kindergarten und Grundschule

Ein Tagesgericht setzt sich üblicherweise aus folgenden Komponenten zusammen:

- ❖ Salat + Hauptgang und Beilagen
- ❖ Hauptgang und Beilagen + Dessert

Der Preis pro Tagesgericht und Kind beträgt zwischen **3,60 EUR** und **4,20 EUR** brutto.

Weiterführende Schulen (ab Grundschule)

Hier bieten wir ein erweitertes Menü an, bestehend aus:

- ❖ Salat + Hauptgang und Beilagen + Dessert

Der Preis hierfür beträgt **4,50 - 4,90 EUR** brutto.

Studenten und Erwachsene

Die Preise werden individuell vereinbart.

Weitere Leistungen

- ❖ Lunchpakete für Ausflüge
- ❖ Verschiedene Lieferarten (Warmlieferung, Kaltlieferung)
- ❖ Büroerreichbarkeit Mo – Fr von 09:00 – 13:00 Uhr über Festnetz, Handy, Fax, Mail
- ❖ Beratung zu Küchengestaltung und -abläufen in Ihrem Unternehmen
- ❖ Auffrischung der 2 jährigen Hygieneschulung für Ihre verantwortlichen Mitarbeiter
- ❖ Schulung Ihrer Mitarbeiter zu Ernährung, Hygiene, Speisenerwärmung, Umwelt....
- ❖ Vorstellung bei Elternabenden und internen Gruppengesprächen Ihrer Einrichtung
- ❖ Gespräche und Beratung von Eltern und Erziehungsverantwortlichen
(gerne telefonisch), z.B. zu Unverträglichkeiten, Ernährungsfragen und zur Weitergabe von praktischen Tipps

Lieferarten

Kaltlieferung (KL) (= Rückkühlung, nicht Cook&Chill)

Zubereitung der Speisen mit anschließender, unmittelbarer Kühlung. Die Speisen werden kurz kühl gelagert bis zur Auslieferung. Dies erfolgt kalt – nicht gefroren. Die Speisen werden vor Ort erwärmt.

Pro und Contra der Kaltlieferung mit Erwärmung vor Ort:

- + Gute Vitaminerhaltung durch langsame Erwärmung der Speisen
-> kurze Zeit im hohen Temperaturbereich von 75-80°C
- + Konsistenz, Form, Farbe und Geschmack bleiben gut erhalten
- + Größere Speisenvielfalt möglich
- + Individuelles Abstimmen der Speisemengen vor Ort. Bei Bedarf nur benötigte Mengen aufwärmen, den Rest kühlstellen bis zur Verwendung. Dadurch weniger Reste / Müll.
- + Meist einfache Handhabung beim Erwärmen mit Chafing-Dishes, Konvektomaten, Mikrowelle, Backofen
- Vermeintlicher Arbeitsaufwand

Erwärmen in Chafing-Dishes (von uns kostenfrei gestellt + Einführung)

Geeignet bei Gruppen bis zu ca. 50 Personen.

Das Erwärmen vor Ort erfolgt in Wärmetischen / Chafing-Dishes. Das sind Edelstahlwannen, die mit Speisen befüllt in ein Wasserbad eingesetzt werden. Hier wird mittels Strom (220V) Wasserdampf erzeugt, welcher die Speisen schonend innerhalb von 2h auf 75°C erwärmt.



Erwärmen im Haushaltsherd / (Gastro-)Mikrowelle

Zeitersparnis! Aufwärmen der Speisen zum direkten Servieren oder zum anschließenden Warmhalten im Chafing-Dish (von uns gestellt).



Erwärmen im Konvektomat (= Kombidämpfer / Heißluftofen)

Das Erwärmen vor Ort erfolgt im Kombidämpfer / Heißluftofen. Das sind Großküchengeräte, die Speisen mit Hilfe von Wärme und / oder Dampf erwärmen. Ein Konvektomat wird nicht von uns gestellt, er muss in der Einrichtung vorhanden sein. Zuschuss zum Konvektomat von uns ab 50 Personen / Essensteilnehmern möglich.



Warmlieferung (WL)*

Zubereitung der Warmspeisen mit anschließender Warmhaltung während der gesamten Koch-, Warte- und Auslieferungszeit. Die Anliefertemperatur der Speisen beim Kunden beträgt 80°C. Warmhaltezeiten bei dieser hohen Temperatur von bis zu 3h werden oft überschritten, weshalb eine Warmlieferung nur bei kurzen Anfahrtswegen ernährungsphysiologisch sinnvoll ist.

Pro und Contra von langem Warmhalten der Speisen auf Verzehrtemperatur:

- Starker Vitaminverlust bereits bei Warmhalten über 1h bei 80°C
- Temperatur sinkt unter die vorgeschriebenen 80°C = möglicher Hygienemängel oder Nachwärmen notwendig
- Konsistenz, Form, Farbe und Geschmack leiden unter dem Warmhalten
- Auswahl: nicht alle Speisen können angeboten / warmgehalten werden
- Keine Berücksichtigung verschiedener Essenszeiten pro Einrichtung
- + Vermeyntlich positiv: Speisen verzehrfertig vor Ort = Arbeitserleichterung

*laut DGE und Empfehlung der Landeshauptstadt München weniger empfehlenswert, abhängig von der Lieferzeit

Quellen und weitere Informationen

- ❖ Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern:
<http://www.schulverpflegung.bayern.de/fachinformationen/verpflegungsangebot/013054/index.php>
- ❖ Vernetzungsstelle Berlin:
<http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/uploads/media/Standzeiten040909.pdf>
- ❖ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)
<https://www.dge.de/presse/pm/verpflegungssysteme-in-der-gemeinschaftsverpflegung/>

Unsere Empfehlung

- ❖ Vollwerternährung
- ❖ Bio - Lebensmittel
- ❖ Nachhaltiges Wirtschaften
- ❖ Orientierung an den DGE Standards
- ❖ Rückkühlung mit Aufwärmen im Heißluftofen
- ❖ Schulung der Verantwortlichen der Essensausgabe durch uns (ca. 2h)
- ❖ Beidseitige, gute Erreichbarkeit per Telefon oder Mail
- ❖ Nutzen Sie die Möglichkeit von persönlichen Absprachen und Rückmeldungen, z.B. zum Speiseplan oder zur Auswahl

Unsere Kontaktdaten

Voit Catering & Partyservice
Turnerstraße 68, 81827 München

Mobil: 0171 / 7426254

Büro: 089 / 43988572

Fax: 089 / 43988573

Mail: info@voit-services.de

Homepage: www.voit-services.de

