

### Liebe Eltern, Erzieherinnen, Erzieher, Lehrerinnen und Lehrer

Wir freuen uns sehr auf die Zusammenarbeit mit Ihnen und Ihren Kindern und stellen uns Ihnen auf den folgenden Seiten etwas genauer vor.

Für mich als Familienvater ist eine gesunde Ernährung nicht nur im beruflichen, sondern auch im persönlichen Alltag ein wichtiges Thema. Denn wer Kinder hat, erlebt täglich, wie wichtig gutes Essen für die körperliche und geistige Entwicklung ist. Diese Überzeugung steht hinter unserem Anliegen, Kindern und Jugendlichen auch in der Kita und in der Schule – neben dem Zuhause ihr wichtigster Lern- und Lebensort – eine frische und vollwertige Verpflegung zu garantieren.

Unser Anspruch ist es, jeden Tag dazu beizutragen, dass sie sich optimal entwickeln können und die Freude an gesunder Ernährung mit auf den Weg bekommen – durch besondere Qualität, Geschmack und Frische unseres Essens. Dafür stehen ich und mein Team des Geschmackslabors als Ihr Kita- und Schul-Verpfleger in Norddeutschland.

Ihr Kadir Soytürk



### UNSERE ARBEITWEISE:

#### KOMPETENT

In unserem Team verbindet sich das Können von langjährig erfahrenen Köchen und ausgebildeten Diätassistenten, sowie die praktische Erfahrung von Müttern junger Schüler.

#### FRISCH

Qualität, Frische und kurze Transportwege sind die wichtigsten Prüfsteine bei der Wahl unserer Lieferanten. Durch die Zusammenarbeit mit Partnern aus der Region können wir uns täglich von der hohen Qualität ihrer Waren überzeugen.

#### VIELFÄLTIG

Individuell abgestimmte Verpflegungskonzepte mit täglich zwei Menüs zur Auswahl, Salaten, Obst, Desserts und kleinen Snacks für zwischendurch.

#### ENGAGIERT

Unser Wissen und unsere Erfahrung teilen wir gern, deshalb führen wir rund um dieses Thema auch Schulungen, Workshops und Projekte durch. Denn gutes Essen und das Wiederentdecken einer bewussten Esskultur liegen uns am Herzen.



## Cook & Chill – Frisch gegart auf den Teller

Unseren Köchen wäre es am liebsten, wenn sie ihr frisch gekochtes Essen direkt in unserer Küche servieren könnten. Das geht natürlich nicht. Aber dieser Wunsch hat uns angespornt eine Möglichkeit zu finden, die dem schon sehr nah kommt:

Das Cook & Chill-Verfahren kombiniert die Vorteile traditioneller Zubereitung mit modernster Gartechnik.



1 Produzieren

2 Chillen

3 Verpacken

4 Transportieren

5 Regenerieren



## Engagement für gesunde Ernährung

Aus unserer Leidenschaft und Kompetenz für gesunde Ernährung machen wir kein Geheimnis, deshalb haben wir uns von der DGE prüfen und erfolgreich zertifizieren lassen. Unser Wissen und unsere Erfahrung teilen wir gern, weil uns gutes Essen und das Wiederentdecken einer bewussten Esskultur am Herzen liegen.

Deshalb führen wir rund um dieses Thema auch Schulungen, Workshops und Projekte durch. Ob es um ganz praktische Fragen zur Gemeinschaftsverpflegung in großen und kleinen Einrichtungen geht, um Tipps und Tricks zur ausgewogenen Ernährung oder auch um gemeinsame Kochevents mit Kindern und Jugendlichen.

Unsere Köche kommen gern zu Ihnen und machen die Freude an gesundem Essen zum Erlebnis. Bei unseren Kunden sind wir deshalb regelmäßig zu Gast. Nicht nur für die Fort- und Weiterbildung von Mitarbeitern der Einrichtungen, sondern auch im Rahmen von Projektwochen oder Nachmittagsangeboten im Kita- und Schulbetrieb.

Je eine Menülinie unseres Angebots für Kitas und Schulen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Unser Anspruch ist es, diese Maßstäbe tagtäglich zu übertreffen, denn nachhaltiges Vertrauen erreicht man nicht allein durch gute Worte oder Zertifikate, sondern durch dauerhaft gute Erfahrungen.

## Bei Fragen oder Wünschen nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf!

Herr Stawski, unser Geschäftsbereichsleiter, steht Ihnen gern zur Verfügung. Rufen Sie uns einfach unter 0421 3505 780 an oder schicken Sie uns eine Nachricht an [stawski@geschmackslabor.com](mailto:stawski@geschmackslabor.com).



Jan Stawski  
Geschäftsbereichsleiter