

gesund★

lecker★

individuell★



DURST | ★★★
menue
D R E I S T E R N E F Ü R K I N D E R

- ★ gesund
- ★ lecker
- ★ individuell

Essen für Kinder – eine ganz besondere Verantwortung

Längere Schulzeiten, Kindertageseinrichtungen mit Ganztagsbetreuung – Kinder und Jugendliche nehmen immer mehr Mahlzeiten außerhalb der Familie ein. Eine große Verantwortung für alle, die an der Auswahl, Erstellung und Qualitätssicherung des Essens beteiligt sind.

Der zunehmende Anteil an Außer-Haus-Verpflegung in der modernen Gesellschaft und die ständige Verfügbarkeit von Fast-Food Produkten erfordern Erfahrung und Wissen im täglichen Umgang mit Lebensmitteln, um einseitige Ernährung und daraus resultierende Mangelerscheinungen zu vermeiden.

Lernen für das Leben bekommt in diesem Zusammenhang eine neue Bedeutung, denn auch richtiges Essen will gelernt sein.





Gesund und bedarfsgerecht

Die Verwendung von frischen Nahrungsmitteln aus ökologischem Anbau, der Jahreszeit entsprechend und mit möglichst geringen Transportwegen, sind für **DURSTmenue** selbstverständlich.

Wir orientieren uns an den aktuellen Richtlinien der maßgeblichen Gesellschaften und Forschungsinstitute und haben auf der Grundlage langjähriger Erfahrungen in der Hotellerie, der Systemgastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung ein „lernendes“ Ernährungskonzept, speziell für Kinder entwickelt.

Damit wird der optimale Aufbau vollwertiger Menüs für die besonderen Bedürfnisse unserer „kleinen“ Kunden dauerhaft sichergestellt.

Kindgerecht und lecker

Wir sind überzeugt, dass gesundes Essen – auch für Kinder – Spaß und Genuss bieten kann. Kreative Kombinationen, internationale Gerichte und besondere, schonende Zubereitungsarten lassen Kinder entdecken, dass auch „Unbekanntes“ hervorragend schmecken kann.

Vielfältige, aber einfache Menüs sollen Lust machen, Neues zu probieren und eine „Esskultur für Kinder“ zu entwickeln, die das weitere Leben bereichern kann.

Auch die Notwendigkeit spezieller Diäten, beispielsweise bei Unverträglichkeit von Lactose oder anderen Allergien, sowie die Berücksichtigung kulturell-religiöser Bedürfnisse gehören zum Erfahrungsspektrum von **DURSTmenue**.





Ernährungskompetenz und Beratungsexpertise aus einer Hand

Bei der Verpflegung in Kindertagesstätten kommt es darauf an, den steigenden Ansprüchen an Menüauswahl, Qualität und Sicherheit Rechnung zu tragen und gleichzeitig ein Höchstmaß an Wirtschaftlichkeit und Mehrwert zu erzielen.

Unsere umfangreiche Erfahrung stellen wir Ihnen hierfür gerne zur Verfügung, um für Sie eine optimale Lösung für Ihre Verpflegungssituation zu erarbeiten.

Die Mitarbeiter von **DURSTmenue** widmen sich diesem Thema mit ganz besonderer Aufmerksamkeit, da wir vom Wert gesunder Speisen und von den vielen Chancen, die eine vollwertige Ernährung für Kinder bietet, überzeugt sind.



Individuelle Lösungen

Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir ein maßgeschneidertes Verpflegungskonzept. Hierbei werden die räumlichen Voraussetzungen, die Anzahl der Kinder sowie die Essenszeiten und das zur Verfügung stehende Budget berücksichtigt.

Dabei stimmen wir sämtliche Details individuell mit Ihnen ab, beispielsweise das von Ihnen gewünschte Verpflegungssystem, die Methoden der Speisenzubereitung, die Logistik, die Qualitätssicherung, die vielen Nutzungsmöglichkeiten unseres internetbasierten Serviceportals für die Essensverwaltung (Bestellung, Abrechnung, Fakturierung etc.) sowie die Nutzung zahlreicher weiterer Dienstleistungen.

Erkennbarer Nutzen

Um Sie zu entlasten, konzentrieren wir uns auf das, was wir wirklich können.

Durch unsere Kontakte in die Branche verfügen wir über ein flächendeckendes Netzwerk unterschiedlichster lokaler und regionaler Partner-Unternehmen. Nur dadurch können wir dauerhafte, professionelle Rundum-Lösungen im Verpflegungsbereich bieten und Ihnen dadurch eine hohe Planungssicherheit garantieren: kein Ärger mehr mit häufig wechselnden Essenslieferanten, kein Verwaltungsaufwand mehr mit lästigen Bestell- und Abrechnungsprozeduren ... Unsere Dienstleistungen bedeuten für Sie Arbeits-, Zeit- und somit Kostenersparnisse – also Freiräume bzw. Zeitbudgets, damit auch Sie sich wieder vermehrt auf Ihre Kernaufgaben konzentrieren können. Wir freuen uns, mit Ihnen ins Gespräch zu kommen!



„Wir verkaufen nicht nur Essen,
sondern Werte.“

Christian Durst, Inhaber

DURST |  **menue**
D R E I S T E R N E F Ü R K I N D E R

Traubinger Straße 8, 82340 Feldafing

Telefon: 08157 / 59 66 98

Fax: 08157 / 99 65 82

Mail: kontakt@durst-menu.de

www.durst-menu.de