

## Qualitäts- und Leistungskatalog für die Betriebsgastronomie

Qualitäts-/Leistungsaspekt	Beschreibung
Ernährungskonzepte	ausgewogene Ernährung verbunden mit gastronomischen Speiseangeboten, abgestimmt auf die Anforderungen an eine moderne Betriebsgastronomie. Es wird den vielfältigen Wünschen gerecht: Trendiges und Klassisches, Snackiges, Traditionelles bis hin zu Regionalem und Multikulturellem
Zertifizierungen	DGE-zertifizierte Speisepläne gemäß der Qualitätsstandards
Qualitätsversprechen	"Qualität macht glücklich": Lückenloser Prozess für gesicherte Qualität - von den Zutaten bis zur Auslieferung beim Kunden. "Natürlich ohne": Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern (Mono-Natriumglutamat), künstlichen Farbstoffen, Konservierungsmitteln
Verpflegungssystem	cook & freeze: Tiefkühlprodukte und -systeme = wirtschaftliche Verpflegungslösungen
Zubereitung	punktgenaue Zubereitung vor Ort
Angebot	Bei knappen Raum- und Personalverhältnissen bietet sich das hochconveniente à la carte-System an: Mehr als 330 verschiedenen Gerichte stehen zur Wahl. Da die sogenannte Mischküche in der Betriebsverpflegung am weitesten verbreitet ist, setzt apetito hier auf ein Komponentenauswahlsystem: über 500 verschiedene Rezepturen von regional bis mediterran, von herzhaft-deftig bis wellnessmäßig leicht, von klassische bis snackig
Zusatzangebote	"BistroMinis": kleine, feine und herzhafte Snacks - die Kleinigkeit zur Mittagszeit. "fit&tasty": leichte und trendige Rezepturen mit maximal 600 Kilokalorien. Salate, Obst, Molkereiprodukte und Desserts
Sonderkost (Allergie usw.)	eine Vielzahl an Menüs stehen zur Auswahl; Zusätzliche Unterstützung durch die eigene Ernährungsberatung möglich
Vegetarisches	ja - über die Hälfte des Sortiments
Bio	ja - über 20 Menükomponenten in Bio-Qualität
Aktionen	Abwechslung im Betriebsrestaurant durch vielfältige saisonale oder themenbezogene Aktionen (z.B. Ostern-, Spargel-, Sommer- oder Weihnachtsaktionen)
Speiseplanung	vielseitige, nährstoff-optimale Speiseangebote pro Woche; die in Eigenregie geführte Küche kann auf Speisepläne zurückgreifen, die von der apetito Ernährungsberatung ausgearbeitet sind, oder selbst ihren Speiseplan zusammenstellen
Verbreitung	bundesweit
Bewirtschaftungsformen	Eigenregie: apetito liefert die Menükomponenten und bietet Service- und Beratungsbausteine an. catering: apetito catering bewirtschaftet als professioneller Partner das Betriebrestaurant, übernimmt die Verantwortung für die Verpflegungsleistung und das Personal
Technik	Unterstützung bei Küchenplanung (von konventioneller Küche bis zu den verschiedensten Varianten der Mischküche) und Gerätetechnik - alle Service-Dienstleistungen können geleistet werden
Hygiene	Umfangreiche Unterstützung unserer Kunden beim Qualitätsmanagement und der HACCP-Dokumentation
Ernährungsberatung	Ganz persönlich - individuelle Ernährungsberatung: Menüliten für verschiedenste Allergien und Unverträglichkeiten; Nährwertlisten mit Angaben zu jedem Produkt; Speisepläne, Diätlisten; Infotexte zu 150 verschiedenen Themen. Ernährungsbroschüre; Schulungen, Vorträge
Besonderheiten	Gesundheitsengagement: Aktionen rund um die gesunde Ernährung mit einem Fitness- und Ernährungscheck im Internet; Kooperation mit Professor Dr. Dietrich Grönemeyer
Betreuung	Rundum-Betreuung durch spezialisierte Kundenberater vor Ort