



IHR UNVERBINDLICHES ANGEBOT

MEHRPORTIONSSCHALE

TRANSPARENT
& FLEXIBEL!



Erhalten Sie mehr als nur Menüs!

Unsere Lösung vereint Qualität, Service und Wirtschaftlichkeit. Dieses unverbindliche Angebot zeigt Ihnen, wie Ihre Verpflegungslösung aussehen kann.

ANGEBOTSDetails



Menüpreis Der tatsächliche Menüpreis ist abhängig von den jeweils eingesetzten Produkten.	ab 2,45 €
Versandkosten	kostenlos ab einem Mindestbestellwert von 450 €, ansonsten 30 € Versandkosten
Gerätemiete	ab 0,30 € pro Portion

Alle Preise sind unverbindlich und dienen der Orientierung. Zzgl. MwSt. Änderungen vorbehalten.



Zusätzliche, kostenlose Services wie persönliche Beratung und Schulungen! Außerdem unterstützt ein digitales Tool bei der Speiseplanung.

WARUM DIE MEHRPORTIONSSCHALE?

Die praktische Mehrportionsschale ermöglicht eine unkomplizierte Zubereitung, bei der das Essen direkt aus dem Ofen auf den Tisch kommt. Sie besteht zu 90 % aus Papier (ohne Deckel) und bleibt während der Lagerung sicher und hygienisch verschlossen. Vom Tiefkühlschrank in den Ofen und anschließend servieren – einfacher kann es nicht sein!

- ✓ **Abwechslungsreiche Speiseplanung**
Zahlreiche Menükomponenten versprechen Abwechslung auf dem Speiseplan
- ✓ **Ohne Küchenpersonal**
Aus dem Tiefkühlfach nehmen, Zubereitungshinweise lesen, in das Heißluftgerät schieben und nach der Garzeit direkt auf den Tisch servieren – da kann nichts schief gehen!
- ✓ **Super praktische Schale**
Die Menüschale kann ohne Umfüllen direkt vom Ofen auf den Esstisch gestellt werden. Ganz ohne Gastronormbehälter.
- ✓ **Unterstützung durch Ernährungsberatung**
Bei Fragen rund um Allergien, Unverträglichkeiten oder speziellen Ernährungsanforderungen hilft unsere Ernährungsberatung bei der Auswahl passender Menüs.



DAS SYSTEM

1.

Anlieferung der Ware.
Entnehmen der Schalen
aus den Boxen.



2.

Zubereitungshinweise auf dem
Etikett beachten (z. B. ohne
Deckel zubereiten).



4.

Direkt aus der Schale, in Schüsseln
oder als Buffet **servieren!**



Menüschalen im Ofen
zubereiten.

3.



GERÄTEEMPFEHLUNG



Die Mehrportionsschalen können im **Tiefkühlschrank** einfach und platzsparend bei -18 °C gelagert werden. Geeignete Tiefkühlschränke sind bei apetito erhältlich.

Die Zubereitung der Menüs erfolgt in **Heißluftgeräten**, etwa im stationären Gerät oder im **Harry Buffetflitzer**. Geeignete Zubereitungsgeräte sind bei apetito erhältlich.



Kinderleichte Zubereitung ohne ausgebildetes Küchenpersonal – sofort umsetzbar!



Jetzt Beratungsgespräch vereinbaren!



0 59 71 80 20 81 00



angebot@apetito.com



www.apetito.de

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Setzt apetito Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker ein?

Die Menüs für Kitas und Schulen enthalten keine künstlichen Zusätze wie Geschmacksverstärker oder Farbstoffe. Stattdessen wird erntefrisches Gemüse und Obst sowie hochwertiges Fleisch und Wurst verwendet. Bei Gerichten für Kinder setzen wir auf milde Würzungen mit Kräutern und ein verantwortungsvoller Umgang mit Salz und Zucker.

Worauf achtet apetito bei der Verpflegung von Kleinkindern (1 und 2 Jährige)?

apetito bietet passende Menüs für Kleinkinder, die an Normalkost gewöhnt sind, basierend auf den Empfehlungen des Netzwerks "Gesund ins Leben" (BZfE). Ernährungswissenschaftlerinnen begleiten die Auswahl, wobei kleine, harte Lebensmittel wie Nüsse, stark fettige oder geröstete Speisen sowie Gerichte mit Knochen ausgeschlossen werden.

Wie erfolgt die Zubereitung der apetito Gerichte?

Zur Zubereitung der tiefkühlfrischen Menüs nutzt apetito moderne Combidämpfer und Heißluftgeräte führender Hersteller wie Rational, Liebherr und Eloma. Diese wurden gemeinsam mit der Fachabteilung "Foodsysteme und Prozesstechnologie" speziell auf die Bedürfnisse von apetito angepasst. Vorprogrammierte Zubereitungsprogramme erleichtern dabei die Küchenprozesse.

Ist Tiefkühlkost nicht ungesund?

Nein. Tiefkühlkost ist nicht ungesund, da das Tiefgefrieren die beste Methode der Haltbarmachung ist. Es bewahrt Aussehen, Aroma, Geschmack bestens sowie weitgehend die Vitamine, und chemische Zusätze wie Konservierungsstoffe sind unnötig. Unter qualitativen und gesundheitlichen Aspekten ist das Tiefgefrieren die beste und natürlichste Methode.

Über welche Wege kann ich bei apetito bestellen?

Der einfachste Weg für die Bestellung der apetito Menüs und Menükomponenten erfolgt über unser Kundenportal mein.apetito.de. Alternativ ist die Bestellung auch per Mail oder telefonisch möglich.

Wie kann ich apetito bei Fragen oder Herausforderungen erreichen?

Je nach Anliegen können Sie unsere Fachabteilungen jederzeit telefonisch oder per Mail erreichen. Wir unterscheiden dabei in Anliegen zu Ihrer Bestellung, Fragen zur Küchentechnik, Unterstützungsbedarf durch unsere hausinterne Ernährungsberatung, Rückfragen zu Qualität und Lebensmittelsicherheit oder allgemeine Anliegen. Eine Übersicht der Kontaktdaten erhalten Sie im Rahmen der Neukundeneinweisung.



www.apetito.de
apetito AG • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine • 05971 7990 •
info@apetito.de

Rechtlicher Hinweis: Eingetragen im Handelsregister beim Amtsgericht
Steinfurt
HRB 4040 • Vorstandsvorsitzender der apetito AG: Dr. Jan-Peer Laabs
Vorstand: Dr. Jan-Peer Laabs, Christian Kessy, Melanie Thomann-Bopp

Vorsitzender des Aufsichtsrates: Thomas Hinderer

Datenschutz: Sie erhalten dieses Magazin als Kunde oder nach Ihrer Einwilligung. Wir verarbeiten Ihre Kontaktdaten zu Auftrags- und Werbezwecken. Sie können Werbung jederzeit widersprechen – über datenschutz@apetito.de oder dem Kundenservice. Weitere Datenschutzhinweise: www.apetito.de/datenschutz

AGB: Für alle Bestellungen gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils gültigen Fassung. Sie sind jederzeit unter www.apetito.de/AGB einsehbar und können auf Wunsch gerne per E-Mail versendet werden.

Bei allen Menüabbildungen handelt es sich um Serviervorschläge.