



# Bergischer Genuss

Catering für Kinder in  
Kindergärten und Schulen.

**Bergisches Mittagessen aus der Heimat!**

Wir sind der Profi, wenn es um fair  
gekochte Mittagessen geht.





# Bergisches Mittagessen aus der Heimat

Als Eltern haben wir das Anliegen unseren Kindern täglich eine gesunde und ausgewogene Mahlzeit anzubieten, insbesondere da dies die Konzentration an den langen Tagen in der Schule oder der Kita fördert und eine gesunde Ernährung die Basis für die körperliche und geistige Entwicklung unserer Kinder darstellt.

Wir – der Bergische Genuss – sind ein modernes, engagiertes und familiengeführtes Unternehmen mit Sitz mitten im Bergischen Land bei Engelskirchen. Unser Konzept ist individuell auf die Bedürfnisse junger Menschen abgestimmt.

Unser Anliegen ist es die Region im Bereich der Schul- und Kitaverpflegung zu stärken und den Kindern früh die Lust an Lebensmitteln und guter Ernährung zu vermitteln.




## Produzenten / Lieferanten / Menschen mit Behinderung

Unser Ziel ist es gemeinsam mit unseren Partnern Menschen zu fördern und eine berufliche Perspektive zu geben und das Bergische Land zu stärken. Wo immer es daher möglich ist, nutzen wir regionale Produkte und Produzenten aus dem Bergischen. Unser Fleisch und unsere Wurstwaren kommen von Meister

Blumberg aus Hückeswagen. Hierbei achten wir auf eine tiergerechte Aufzucht und Regionalität. Um kurze Transportwege zu gewährleisten und der Natur eine unnötige CO<sub>2</sub> Belastung zu ersparen, arbeiten wir überwiegend

mit regionalen Partnern zusammen. Mit der BWO fördern wir Mitarbeiter mit Behinderung, die es im normalen Alltag schwieriger haben sich beruflich zu festigen. Mehrwegbehälter, Recycling und Vermeidung von Plastik sind für uns selbstverständlich.

## Regionalität & Nachhaltigkeit

Zudem haben wir klare Richtlinien in der Auswahl unserer Lebensmittel, der Planung und Zubereitung der Mittagessen. Neben einer ausgewogenen Speiseplanung mit zwei bis drei täglichen Gerichten für Ihre Kinder und der schonenden Cook&Chill Zubereitung kommen eine Vielzahl von hochwertigen und nachhaltigen Lebensmitteln auf den Teller. Natürlich richten wir uns hier an die strengen Bio-Richtlinien. Für die Schulverpflegung sind wir ebenfalls nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen zertifiziert. Das zertifizierte Angebot ist an diesem Logo  zu erkennen.

## Ernährung

Für den Fall der Fälle stehen wir für euch telefonisch und per Email zur Verfügung und freuen uns auch über Euer Feedback, denn eine konstante und gute Qualität zu liefern steht für uns an erster Stelle.

## Know-How & Leidenschaft

**TESTEN SIE UNS.** Wir bieten Ihnen vollkommen unverbindlich Probeessen an.

- Caterer aus dem Herzen der Region
- Förderung von Mitarbeitern mit Behinderung
- Lebensmittel beziehen wir regional
- Saisonale und frische Lebensmittel sind selbstverständlich
- Wir verwenden ausschließlich Bio-Kartoffeln, Bio-Joghurt und Bio-Quark.
- Fisch stammt aus nachhaltigem Fischfang (MSC-Ware)
- Vollkornnudeln und Vollkornreis haben Priorität
- Verzicht auf künstliche Geschmacksverstärker
- Obst – mindestens 3x Woche
- Dokumentation unsere Prozesse ist selbstverständlich
- Zuckerreduziert & Salzarm



Alle unsere Qualitätsstandards und Zertifizierungen sind immer auf dem aktuellsten Stand und werden regelmäßig erneuert.





**Gedruckt auf 100%  
Recyclingpapier**

**Catering für Kinder in Kindergärten und Schulen**  
Bergisches Mittagessen aus der Heimat!

Bergischer Genuss GmbH & CO. KG  
Faulmerter Str. 21  
51674 Wiehl-Faulmert  
Telefon: 02263 719 210  
Email: [info@bergischergenuss.de](mailto:info@bergischergenuss.de)  
[www.bergischergenuss.de](http://www.bergischergenuss.de)

©RP-Design



**Bergischer Genuss**