



VielfaltMenü

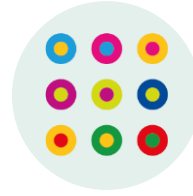
Wir machen das. Möglich.

VielfaltMenü

Im Überblick.



Unsere Qualitäten.



Charta der Vielfalt



DIN EN ISO 9001 zertifiziert



ProVeg Partner



Von der Deutschen Gesellschaft für
Ernährung e. V. (DGE) zertifizierte
Menülinie



Mitglied im Verband Deutscher
Schul- und Kita-Caterer e. V. (VDSKC)



Mitglied im Verband UAW
(United Against Waste)

VielfaltMenü in Zahlen



33

Standorte
deutschlandweit



1.200

Einrichtungen



1.100

Mitarbeitende



140.000

Mahlzeiten am Tag

Vielfalt ist unser Anspruch.

Unser reichhaltiges Büffet
an Leistungen.

Kochen können wir sowieso. Aber wir kümmern
uns auch um den bestmöglichen Service.
Und wir sorgen für reibungslose Prozesse vom
Liefern bis zum Abrechnen. Damit alle Beteiligten
zufrieden, also rundum sorglos sind.





Wir machen Sie rundum zufrieden.

Sie erkennen es am
freundlichen Teller.

Wir bieten Ihnen ein 360 Grad Catering
mit System. Mit vielfältigen und individuell
kombinierbaren Modulen und praktischen
Services.



Wir machen das.

Kindgerecht.

Für Bildungseinrichtungen
wie Kindergärten und Schulen.

Wir machen das.

Einladend.

In der Betriebsgastronomie für
Unternehmen und Organisationen.





Wir machen das.

Digital.

Per Web und App.
Bestellen, Verwalten und
Abrechnen.



Wir machen das.

Wir machen das.

Saisonal.

Mit dem Besten der vier Jahreszeiten.

Bei uns kommen jahreszeitlich verfügbare Zutaten auf den Teller. Denn das tut Mensch und Natur gut.





Wir machen das.

Biologisch.

Soviel Sie möchten.

Auf Wunsch bieten wir auch Menüs
vollständig aus Bio-Zutaten.

Wir machen das.

Fair.

100%

Für vertrauensvolle Beziehungen.

Unsere Lieferpartner erfüllen unsere hohen Standards an Transparenz, Zuverlässigkeit und Qualität. Damit wir die Verträge mit unseren Kunden wie vereinbart erfüllen.



Wir machen das.

Regional.

Denn zu Hause ist es am schönsten.

An unseren regionalen Küchenstandorten arbeiten wir mit Partnern vor Ort zusammen. Das ermöglicht kurze Lieferwege. Lokale Betriebe werden wirtschaftlich gestärkt und Arbeitsplätze vor Ort geschaffen.

Wir machen das.

Abfallvermeidend.

Nicht ständig wegwerfen.

Wir wollen möglichst wenig Abfall hinterlassen – und wertvolle Rohstoffe schonen. Darum achten wir auf wiederverwendbare Verpackungen und recyclingfähige Materialien. Als Mitglied im Verband United Against Waste setzen wir uns gegen Lebensmittelverschwendung ein.





Wir machen das.

Frisch.

Täglich neu auf den Tisch.

Bei uns wird frisch gekocht - und
das schmecken unsere Gäste.





Wir machen das.

Mitdenkend.

Damit alle mitessen können.

Bei uns planen Diätassistentinnen und Diätassistenten die mittägliche Sonderkost für Menschen mit Unverträglichkeiten. Zum Beispiel bei Intoleranzen gegenüber Gluten oder Fruktose.



Wir machen das.

Zertifiziert.

In allen Abläufen.

Unser Unternehmen ist nach DIN EN ISO 9001 zertifiziert. Nach dieser Norm stellen wir die Qualität unserer Prozesse, unseres Essens sowie unserer Services sicher. Und wir achten auf eine zufriedene Belegschaft und Gäste. Zudem erfüllen alle unsere regionalen Küchen die gleichen hohen Standards.

Wir machen das.

Wieder- verwendbar.

Denn der Mehrweg ist das Ziel.

Bei unseren Speisen und Getränken to go setzen wir auf nachhaltiges Mehrweggeschirr. Dafür kooperieren wir mit RECUP – Deutschlands größtem Mehrweg-System für die Gastronomie.



Wir machen das.

Ernährungs- wissenschaftlich.

Immer auf dem neuen Stand.

Wir orientieren uns an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE). Als unabhängiger wissenschaftlicher Verein klärt sie über gesunde Ernährung nach dem aktuellen Stand der Forschung auf.

Wir achten auf eine schonende Zubereitung – damit wichtige Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben.



Wir machen das.

Vernetzt.

Gemeinsam können wir viel bewegen.

Gute Ernährung geht alle an. Darum setzen wir uns gesellschaftlich dafür ein. Zum Beispiel beraten wir Gremien und sind in Ausschüssen aktiv. Denn so bewirken wir nachhaltig etwas.





Wir machen das.

Vielfältig.

Mit Hand, Herz und
einem Lächeln mit dabei.

Vielfalt leben unsere über 1.000 Mitarbeitenden täglich vor – kollegial, motiviert und kreativ. Zu ihnen gehören u.a. erfahrene Köche, Köchinnen, Küchenhilfen, geschultes Ausgabepersonal, Betriebsleitung, Mitarbeitende im Bestell- und Abrechnungswesen, IT-Bereich und Logistik sowie Kundenbetreuung vor Ort.



VielfaltMenü

**Wir machen das.
Für Sie.**