

Vitalküche mit Campus Catering

In der „Vitalküche“ ist die Zubereitung von Speisen ohne Einschränkungen möglich

- **Professionelles Team vor Ort:** Inklusive kundenorientierter Speiseplanung.
- **Frische Vor-Ort-Produktion:** Effiziente Zubereitung durch moderne Multifunktionsgeräte.
- **Flexibles Ausgabe-Konzept:** Freeflow-System statt starrer Tellerausgabe.
- **Vielfältiges Angebot:** Auswahl aus 2-3 Sättigungsbeilagen.
- **Hausgemachte Qualität:** Frisches Gemüse und hausgemachte Soßen aus eigenen Fonds.
- **Optimale Logistik:** Ausreichend Lagerkapazität für frische Lebensmittel

Ausgelernter Koch in der Vitalküche

- **Allergenmanagement:** Zuverlässige und sichere Berücksichtigung von Allergien und Unverträglichkeiten
- **Direktes Feedback-Management:** Kompetenter Ansprechpartner vor Ort für Schüler, Lehrkräfte und Eltern zur stetigen Anpassung und Optimierung des Speiseplans
- **Frische-Garantie auch unterwegs:** Hochwertige, tagesfrisch zubereitete Lunchpakete für Ausflüge und Wandertage
- **Saisonale Highlights:** Es ist viel einfacher, flexibel auf das saisonale Angebot des Marktes zu reagieren
- **Keine langen Warmhaltezeiten:** Das Gemüse bleibt knackig, die Nudeln haben Biss und hitzeempfindliche Vitamine bleiben erhalten.

Rational IVario XL - Multifunktionsgerät







Tellerausgabe gehört der Vergangenheit

Tellerausgabe



Freeflow



Tellerausgabe vs. Freeflow

- **Klassische Tellerausgabe (Status Quo)**
 - **Hoher Food Waste:** Vorgegebene Standardportionen landen oft im Müll.
 - **Starre Auswahl:** Keine individuelle Zusammenstellung möglich.
 - **Lange Wartezeiten:** Alle Schüler stehen in einer einzigen Schlange.
 - **Wenig Eigenverantwortung:** Passiver Konsum der Mahlzeiten.
- **Modernes Freeflow-System (Unsere Lösung)**
 - **Minimaler Food Waste:** Jeder nimmt nur das, was er wirklich isst.
 - **Maximale Flexibilität:** Individuelle Portionierung (z. B. mehr Gemüse).
 - **Entzerrte Ausgabe:** Mehrere Stationen verhindern lange Staus.
 - **Fördert Probierfreude:** Schüler testen eher kleine Mengen von Neuem.

Free-Flow Buffet „heiß“



Free-Flow Buffet „heiß“



Free-Flow Buffet „heiß“



Täglich wechselnde Salatbar



Eure Ansprechpartner

- Philip Forouhideh



Moritz Tiedgen

