

BioCatering



Telefon: 0 89 200 62 645
www.mybioco.de



KINDERGÄRTEN, SCHULEN SOWIE PRIVATE & ÖFFENTLICHE EINRICHTUNGEN ■ ■ ■ ■

BioCatering für Kinderkrippen, -gärten und Schulen ist ein wichtiger Bestandteil von mybioco, den wir mit Hingabe und Leidenschaft verfolgen.

Der Aspekt einer **gesunden Kinder- und Schulverpflegung** spielt in unserem Unternehmen eine große Rolle. Aus diesem Grund richten wir unser Speiseangebot nach den Vorgaben und Empfehlungen der „**Deutschen Gesellschaft für Ernährung**“. U.a. werden **magere Fleischprodukte** verwendet, die **Speisen fettarm** zubereitet sowie **Obst und Gemüse** bevorzugt (75%) und fast **ausschließlich** als Frischware eingekauft. Darüber hinaus verfolgen wir für die gesamte Kinder- und Schulverpflegung die Grundsätze von „**OptimiX**“ (**Optimierte Mischkost für Kinder**) vom Forschungsinstitut für Kinderernährung in Dortmund.

Dies bedeutet:

- reichlich pflanzliche Lebensmittel und Getränke
- mäßiger Einsatz tierischer Lebensmittel
- sparsam an fettreichen Lebensmitteln

Eine **Umstellung** der täglichen Verpflegung auf **BioKost** kann auf Wunsch **kurzfristig** und **unproblematisch** organisiert werden. Falls Sie sich schon heute für eine gesunde und ausgewogene Ernährung in BioQualität entschieden haben, ist **mybioco** der **richtige Partner**, Ihre Entscheidung zu realisieren. Natürlich stehen wir gerne für eine **ausführliche Beratung** zur Verfügung.

CATERINGABLAUF ■ ■ ■ ■

Nachdem alle Einzelheiten geklärt worden sind bezüglich der Anzahl der zu verpflegenden Personen, der Uhrzeit der Anlieferung, den örtlichen Gegebenheiten und unter Beachtung von eventuellen Besonderheiten bei der Zubereitung der Speisen, wie z.B. Allergien oder religiöse Zugehörigkeit, kann mit der Belieferung der BioVerpflegung begonnen werden.

Mit der ersten Lieferung erhalten Sie das Equipment (Chafing-Dish mit elektrischer Heizung) zum Warmhalten der Speisen. Je nach Anzahl des Equipments wird eine Kautions festgelegt, die mit gesonderter Rechnungstellung in Abzug gebracht wird.

Nach Rückgabe des zur Verfügung gestellten Equipments wird die Kautions für alle funktionstüchtigen Gerätschaften unverzüglich erstattet.

Der Wochenspeiseplan wird im Vorfeld per E-Mail versendet. In Einzelfällen kann es zu Änderungen des Speiseplans kommen, wenn die Verfügbarkeit der Produkte durch unsere Lieferanten nicht gewährleistet wird. Dies kann durch Schwankungen im zertifizierten BioMarkt hervorgerufen werden.

Bei Anlieferung der Speisen erhalten Sie einen Lieferschein, der die Bezeichnung und Anzahl der gelieferten Gerichte aufweist. Ebenso erlauben wir uns, auf diesem einen Servier- bzw. Portionierungsvorschlag als Richtlinie zu vermerken. Die Lieferung erfolgt nach HACCP-Richtlinien (Dokumentation des Kochvorgangs, Aufbewahrung von Speiseproben der letzten 14 Tage, Auslieferung der Speisen bei richtiger Temperatur).





Innerhalb der ersten zwei Monate erhalten Sie täglich einen Feedbackbogen, den Sie bitte ausgefüllt an unseren Lieferanten am darauf folgenden Tag abgeben. Somit erhalten Sie die Gelegenheit die Speisen nach Geschmack, Menge und Anklang bei Ihren Schützlingen zu beurteilen. Im Gegenzug bekommen wir ein Gefühl für Ihre Vorlieben und den Grad der Zufriedenheit für die gelieferten Speisen und können uns somit Woche für Woche in Qualität und Quantität steigern.

Bei unserem BioCatering versuchen wir möglichst eine gesunde und ausgewogene Ernährung zu gestalten. Als Standard bieten wir sowohl, Gemüse- und Nudelgerichte als auch Fleischgerichte in einem ausgewogenen Mix an; ebenso täglich einen zweiten Gang bestehend aus Salat bzw. Rohkost, Dessert, ersatzweise auch einmal wöchentlich Obst.

FIRMEN- & PRIVATEVENTS, MESSEVERPFLEGUNG ■ ■ ■ ■

Sie planen gerade eine **private Veranstaltung** oder ein **Firmenevent** und teilen unsere **Leidenschaft** für qualitativ **hochwertige** und **natürliche Produkte**?

mybioco ist der richtige **Partner** an Ihrer Seite, um Ihre Vorstellungen aufzugreifen und zu realisieren.

Gerne übernehmen wir die Verpflegung Ihrer Gäste, Mitarbeiter, Kunden oder Besucher, egal ob es sich um eine private Feier ein Business-Event, ein internes Mitarbeiter-Meeting oder eine Messeveranstaltung handelt.

Überlassen Sie uns die detaillierte Erkundung und Koordination vor Ort. Vieles lässt sich aus der Entfernung nicht vorhersehen. Gezielt kümmern wir uns um die Beseitigung aller eventuellen Hindernisse und bieten Ihnen individuell auf Ihre Bedürfnisse angepasste Lösungen an.

... doch damit nicht genug!

Sie planen Ihr perfektes Event aber Ihnen fehlt noch das passende Equipment? Wir bieten auch CateringEquipment von Geschirr bis Mobiliar, wie Tische & Stühle, Barelemente etc., an.

Wir helfen bei der Suche nach der passenden Location oder planen und führen Ihr Event auch bei Ihnen zu Hause durch.

Gerne vermitteln wir auch passende Künstler, wie Djs und andere Showacts.



BIOCATERING

„**Natürlich Essen mit Geschmack**“ ist das Motto, dass wir täglich mit unseren **Cateringangeboten** verfolgen.

Lassen Sie sich begeistern von der **Vielfalt der Möglichkeiten**, die ein **BioCatering** bietet. Tun Sie Ihren Gästen und der **Umwelt** etwas Gutes. **Stärken** Sie nachhaltig Ihre **Region**, in dem Sie sich für den Bezug von regionalen und **saisonalen BioProdukten** entscheiden.

mybioco ist in München das erste Cateringunternehmen seiner Art, das alle seine Speisen aus **100% biologisch kontrolliertem Anbau** anbietet. Dabei achten wir auf eine **hohe Qualität** der Produkte sowie auf den **regionalen** und **saisonalen Bezug**. Um unser hohes Qualitätsniveau garantieren zu können, haben wir unseren Betrieb zertifizieren lassen.

Dass **mybioco** ein **zertifiziertes Unternehmen** ist, erkennen Sie einfach an dem **BioSiegel**. Somit kann bei uns jedes einzelne Produkt auf seine Herkunft und Anbaubedingungen überprüft werden.



kontrolliert durch DE-006-Öko



Zulassungs-Nr. DE BY-10799 EG

Ebenso unterliegt mybioco den strengen Kontrollen der Regierung Oberbayern. Als zugelassener Betrieb für die Produktion von Lebensmitteln, führt mybioco ein weiteres Siegel für Frische & Qualität und erfüllt alle Anforderungen der Lebensmittel-/Hygieneverordnung nach den geltenden EU-Standards.

mybioco ist ein EU-zugelassener Betrieb nach Art. 4 Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

Kontaktieren Sie uns einfach und teilen Sie uns Ihre Wünsche mit. So wird Ihre Veranstaltung zum Ereignis, an das sich alle gerne zurückerinnern.



mybioco – BioCatering

Einsteinstraße 121 ■ 81675 München (Produktion)

Telefon: 089 200 62 645 ■ Telefax: 089 200 62 647

Web: www.mybioco.de ■ E-Mail: info@mybioco.de