



**Der Verpflegungsspezialist
im Bergischen Land**

Inhalt

- Ihre Mahlzeit
- Was ist Warmverpflegung?
- Über uns
- Kontakt



Ihre Mahlzeit

Bei der Zusammenstellung der Mahlzeiten halten wir uns an die Grundkriterien einer gesunden, kindgerechten Ernährung:

- Sparsamer Umgang mit fettreichen Lebensmittel und Süßigkeiten
- Mäßiger Anteil an Fleisch- und Wurstwaren
- Abwechslungsreicher Speiseplan (6 Wochen-Zyklus)
- Täglich eine frische Komponente (Obst, Salat, Gemüse)
- Obst und Gemüse werden zu 80% als Frischware eingekauft
- Fleisch und Wurstwaren werden zu 95 % in unserer Partner-Metzgerei hergestellt



Unser Anspruch

► Wir stellen unsere Produkte mit folgenden Mindestvoraussetzungen her:

Lebensmittelgruppe	Qualitätsanspruch
Gemüse	saisonale Produkte werden bevorzugt
Kartoffeln	frisch, z. B. als Pellkartoffeln oder Salzkartoffeln
Fleisch und Fleischerzeugnisse	ausschließlich mageres Muskelfleisch, abwechslungsreiche Fleischsorten
Seefisch	Fisch aus nicht überfischten Beständen
Fette und Öle	Sparsame Verwendung von Fetten und Ölen durch Einsatz hochwertiger Technik
Gewürze und Kräuter	Verwendung ausschließlich frischer Kräuter zur Würzung Jodiertes Salz



Ihre Mahlzeit

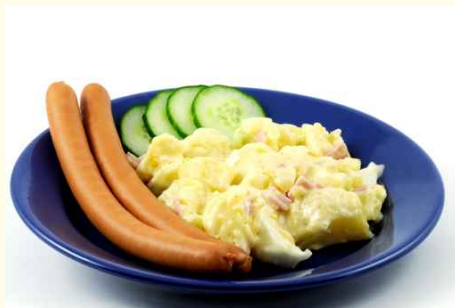
- Bei der Zubereitung unserer Speisen achten wir sehr darauf, möglichst ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker auszukommen.
- Unsere Grundsaucen werden 2x pro Woche frisch aus den Nebenprodukten der Metzgerei hergestellt.
- Das bringt nicht nur einen unvergleichlich guten Geschmack, sondern ist auch noch ökologisch ein Gewinn, vor allem aber brauchen wir kaum „Pülverchen“.
- Dies wird Ihnen unweigerlich auffallen.



Was ist Warmverpflegung?

Die Warmverpflegung bringt viele Vorteile mit sich:

- Sie benötigen kein Fachpersonal, sondern lediglich geschultes Personal für die Essensausgabe.
- Fehlzeiten einer Köchin oder Koch brauchen nicht kalkuliert zu werden.
- Sie benötigen nur ein Warmhaltegerät um sicher zu stellen, dass die Speisen beim Verzehr auch noch heiß genug sind
- Dadurch haben sie automatisch auch geringere Betriebskosten.
- Die Speisen werden selbstverständlich erst am Tage der Auslieferung zubereitet. Somit erreichen wir ein Höchstmaß an Frische. Zusätzlich verbleiben Vitamine da, wo sie auch hingehören: nämlich in Ihrem Essen
- Sie bekommen Ihr Essen möglichst zeitnah zu ihren persönlichen Essenszeiten angeliefert



Was ist Warmverpflegung?

- Die Speisen werden Ihnen heiß ins Haus gebracht und gegebenenfalls von unserem Personal in Ihre Warmhalte-Vorrichtungen gestellt
- Von Ihnen wird die Eingangstemperatur gemessen und dokumentiert
- Zusätzlich werden in unserem Betrieb von jeder Speise Rückstellproben verwahrt, um sicher zu stellen, dass die besonderen Anforderungen an die Hygiene auch beachtet werden.
- Um Ihnen ein bestmögliches Produkt zu liefern, haben wir uns auf die Fahne geschrieben:
Wir beliefern nur regionale Kunden.
Wir wollen nicht, dass Sie Ihr Essen schon morgens um 9 bekommen.

Also lassen Sie es sich schmecken – denn wir können nur lecker !



Über uns

- Die Firma „Uwe Nickut“ Catering und Schulverpflegung ist ein mittelständiges Unternehmen mitten im bergischen Land in Burscheid.
- Gegründet wurde das Unternehmen 1995 von Uwe Nickut als Metzgereibetrieb .
- Im Jahre 2002 kam das Imbiss-Restaurant „MAHLZEIT“ am jetzigen Standort in der Industriestraße hinzu .
- Seitdem beschäftigen wir uns auch mit der Warmverpflegung von Schulen und Kindergärten.
- Stetiger Wachstum unseres Unternehmens führte 2010-2011 zu weiterem Ausbau unserer Betriebsräume; somit sind wir für die Zukunft und erneuten Zuwachs bestens aufgestellt.



Kontakt

Uwe Nickut Catering & Schulverpflegung

Adresse

Industriestr. 93
51399 Burscheid

Telefon: 02174 - 79 14 50

Telefax: 02174 - 49 89 86

kontakt@uwe-nickut.de

www.uwe-nickut.de

Geschäftsführung

Uwe Nickut

Auftragsbearbeitung

Renate Palumbo

