



... täglich Gutes essen.

**Ihr gemeinnütziger
Anbieter für leckere
Gemeinschaftsverpflegung!**



GROSSER GENUSS FÜR KLEINE GENIESSER!

Vollwertige Mahlzeiten geben Kindern die nötige Energie, um den ganzen Tag über fit zu bleiben. Dabei ist die Qualität der Zutaten natürlich von entscheidender Bedeutung. Wir verwenden in der Menüfaktur für unsere Gerichte frisches Obst und Gemüse aus der Region. Und auch unsere Molkerei- und Fleischlieferanten werden den höchsten Qualitätsansprüchen gerecht. Übrigens machen wir den Kartoffelstampf und alle Soßen selbst. Wir verfügen über langjährige Erfahrung im Bereich Kinderverpflegung und

wissen daher genau, was bei den kleinen Genießern gut ankommt. Apropos ankommen: Sie können sich darauf verlassen, dass die Lieferung der Menüfaktur immer pünktlich bei Ihrer Einrichtung eintrifft. Verlass ist auch auf die hohe Qualität unserer Gerichte. Sie werden nach modernsten Kochverfahren „Cook & Chill“ mit viel Liebe frisch zubereitet. Dieses überzeugende Angebot erhalten Sie bei der Menüfaktur zu einem absolut überzeugenden Preis. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

- + frische, erlesene Lebensmittel aus der Region
- + abwechslungsreiche Speisepläne
- + sorgfältige Zubereitung mit modernstem Kochverfahren
- + über 20 Jahre Erfahrung in der Kinderverpflegung



KINDER

und Jugendliche

NICHTS SCHMECKT BESSER ALS VIELFALT!

Die Menüfaktur beliefert täglich zahlreiche Krippen, Kindergärten, Kinderheime, Schulen und Horte mit frischen Mahlzeiten. Dabei setzen wir auf ein ausgewogenes und abwechslungsreiches Speisenangebot. Selbstverständlich passen wir die Gerichte an die besonderen Bedürfnisse der jeweiligen Altersgruppe an.



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG LEICHT GEMACHT!

Viele Menschen gleichzeitig mit frischem Essen zu versorgen ist eine wichtige Aufgabe. Von der Beschaffung der Zutaten über das Kochen bis hin zum Organisieren der Abläufe in der Küche. Wie gut, dass die Menüfaktor Ihnen diese Arbeiten abnimmt. Wir beliefern Ihre Einrichtung wunschgemäß mit leckeren Gerichten. Und zwar genau dann, wenn es in Ihren Tagesablauf passt. Unser Ziel ist es, Ihnen Arbeit abzunehmen und den Lieferprozess exakt am Bedarf Ihrer Einrichtung auszurichten.

Wir sind darauf spezialisiert, Seniorenheime mit Mahlzeiten zu versorgen, die richtig gut schmecken. Selbstverständlich achten wir bei der Menüplanung auf die besonderen Bedürfnisse der älteren Menschen. So bieten wir beispielsweise die Auswahl zwischen Vollkost, Schonkost und Sonderkost an. Und für Menschen mit Unverträglichkeiten stellen wir gerne auch spezielle Gerichte zur Verfügung. Unser Küchenteam arbeitet mit viel Sorgfalt und Hingabe daran, dass jede Mahlzeit ein Genuss ist!

Senioren



Essen auf Rädern

Die Menüfaktor bringt leckere Mahlzeiten auch direkt nach Hause. Frische Gerichte appetitlich portioniert auf Porzellantellern. Pünktliche Lieferung an 365 Tagen im Jahr. Täglich frisch zubereitet und transportfähig gemacht.

- + Vollversorgung (3 Hauptmahlzeiten, 2 Zwischenmahlzeiten + Stationsbedarf) und Mittagsverpflegung
- + Mittagsmenü mit der Auswahl: Vollkost, Schonkost, Sonderkost
- + Speisen mit hoher Nährstoffdichte speziell für Senioren
- + Regionale Leibspeisen, Sonntags frische Klöße
- + Lieferung in hochwertigen Gastronormbehältern
- + höchste Hygienestandards (EU-zertifiziert)



- + über 20 Jahre Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung
- + pünktliche Lieferung vor Ort
- + abwechslungsreiche Menüangebote
- + erlesene, frische Zutaten aus der Region



FRISCHE MAHLZEITEN IN IHRE EINRICHTUNG!

Unser erfahrenes Küchenteam bereitet nach modernstem Verfahren jeden Tag wechselnde Gerichte zu. Qualitativ hochwertige Lebensmittel aus der Region werden frisch verarbeitet. Die fertig gekochten Speisen werden dann gekühlt und pünktlich zu Ihnen geliefert. Sie temperieren die Mahlzeiten vor Ort und richten diese an. So einfach kann vollwertige Gemeinschaftsverpflegung gehen!

Die Arbeit für soziale Einrichtungen liegt uns besonders am Herzen. Schließlich sind wir als integrativer Betrieb ein gemeinnütziges Unternehmen. Bei der Menüfaktur arbeiten Menschen mit und ohne Beeinträchtigungen miteinander. Für alle Beteiligten ist das eine echte Bereicherung. Und auch sonst legen wir großen Wert auf faires Handeln. Von der Unternehmensphilosophie bis zur Preisgestaltung. Davon profitieren auch unsere Kunden. FAIRsprochen!

ERWACHSENE



VERANTWORTUNG IST UNSER (ERFOLGS-) REZEPT!

Menschlichkeit und Fairness werden bei der Menüfaktur groß geschrieben. Bei uns arbeiten Menschen mit und ohne Beeinträchtigung miteinander. Für sie alle ist das eine Selbstverständlichkeit. Denn sie alle verbindet ein gemeinsames Ziel: Zu beweisen, dass Gemeinschaftsverpflegung richtig lecker schmecken kann! Als gemeinnütziges Unternehmen ist verantwortungsbewusstes Handeln für uns mehr als nur ein Vorsatz. Es ist die Basis unserer täglichen Arbeit.

Als Integrationsbetrieb der DIAKO-Oberfranken sind wir stolz darauf, einen aktiven Beitrag für das Miteinander unserer Gesellschaft zu leisten. Deswegen ist uns neben unserem sozialen Engagement beispielsweise auch der Umweltschutz sehr wichtig. So gewinnen wir einen Großteil unseres Stroms in eigenen Photovoltaikanlagen selbst und legen größten Wert auf eine vorbildliche Mülltrennung. Bei der Menüfaktur gibt es eben mehr als nur gutes Essen. Wer uns beauftragt, tut dies mit einem guten Gewissen!

+ frische Zutaten aus der Region

+ höchste Hygienestandards gemäß EU-Zertifizierung

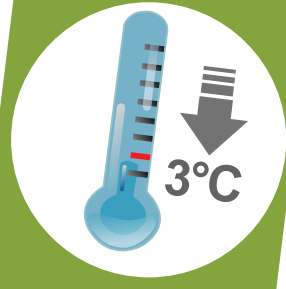
+ Erfüllung der Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

COOK & CHILL – Modernstes Koch- und Frischhalteverfahren



Kochen.

Unser erfahrenes Küchenteam bereitet sämtliche Gerichte mit frischen Zutaten aus der Region zu.



Chillen.

Die fertigen Speisen werden binnen 90 Minuten auf 3°C abgekühlt.



Vollenden.

In einem Konvektomat werden die Mahlzeiten vor Ort auf Verzehrer-temperatur gebracht.



Servieren und Genießen.

Die Gerichte werden von Ihnen portionsgerecht angerichtet und serviert.

FÜR JEDEN ANLASS DAS PASSENDE ESSEN!

Die Menüfaktur sorgt dafür, dass Ihre Veranstaltung auch kulinarisch zum Fest wird. Wir bieten Catering für jeden Anlass, jede Teilnehmerzahl und jeden

Geschmack. Egal ob Firmenveranstaltung, Stadtfest oder Weihnachtsfeier – wir liefern das passende Essen für Ihr Event!

+ individuelle Menügestaltung nach Ihren Wünschen

+ frische, regionale Produkte

+ flexible Liefermodalitäten passend zur Veranstaltung



WIR SIND IHRE KANTINE!

Sie möchten Ihren Mitarbeitern gerne leckere Mittagsgesichter anbieten? Dann ist die Menüfaktur Ihr idealer Partner. Wir beliefern Ihre Firma mit köstlichen Speisen, die in unserer Küche frisch für Sie

zubereitet werden. Jeden Tag stehen wechselnde Gerichte zur Auswahl, gerne auch schweinefleischfrei oder vegetarisch. Gerne beraten wir Sie über die passenden Optionen für Ihren Betrieb.

+ pünktliche Lieferung vor Ort

+ abwechslungsreiche Menüangebote

+ erlesene, frische Zutaten aus der Region



Catering & Firmenverpflegung



DIAKO-Oberfranken
gemeinnützige GmbH
Integrationsunternehmen
Klostergasse 8
95326 Kulmbach

Partner in der DIAKO-Oberfranken:



Werkstätten für behinderte Menschen gGmbH
Bayreuth • IdA • Kulmbach
INTEGRA Mensch

KONTAKT

Menüfaktor
E.-C.-Baumann-Straße 30
95326 Kulmbach
Telefon 09221 - 690 35 0
E-Mail: info@die-menuefaktor.de
www.die-menuefaktor.de

GEFÖRDERT VON

