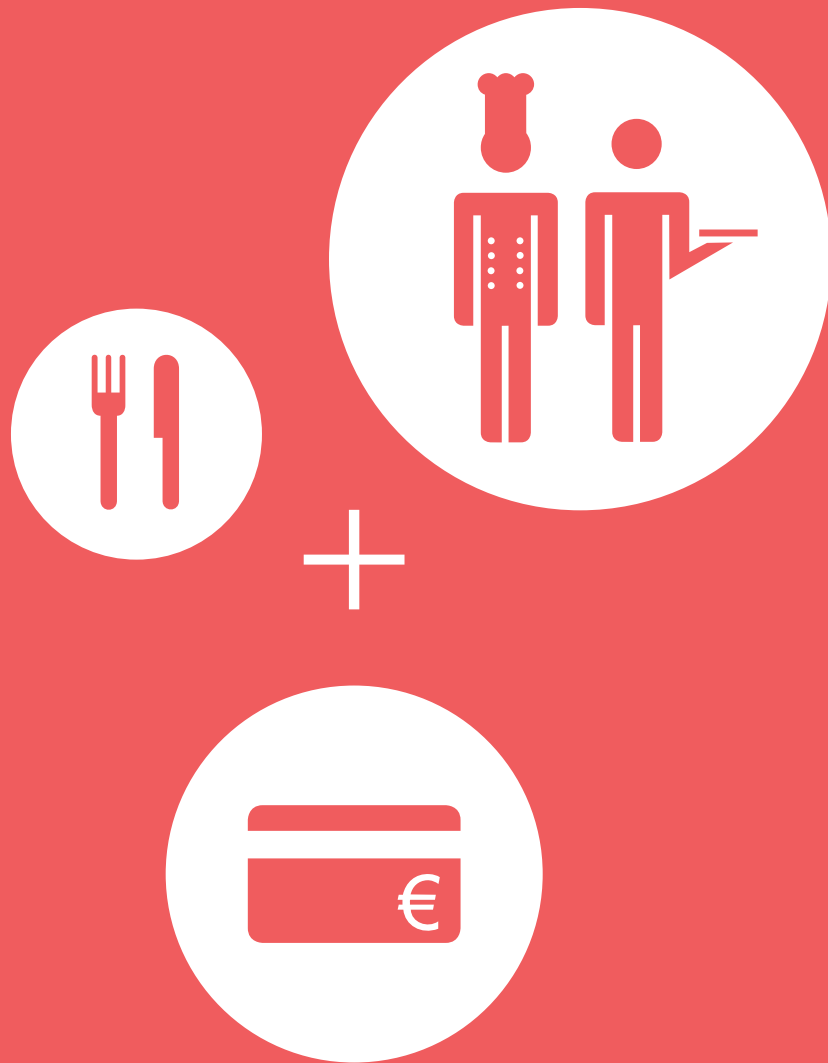
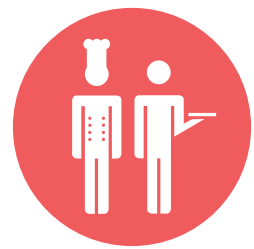


Verpflegung
für Sie
gemacht.



SPEISEZEIT

Verpflegung wie für Sie gemacht bedeutet für uns nicht nur die Zubereitung und Ausgabe der Speisen, sondern wir stehen Ihnen auch mit Rat und Tat bei der Planung eines ganzheitlichen Verpflegungskonzeptes zur Seite. Von der Beratung und der Logistik bis hin zum Personal und dem Bezahlssystem passen wir uns Ihren Wünschen an. Durch unser Baukastenprinzip können Sie dabei ganz frei entscheiden, welche einzelnen Module und Leistungen Sie benötigen und welche nicht.



Beratung

Weil uns Ihre Zufriedenheit genau so wichtig ist wie leckeres und gesundes Essen, entwickeln wir jedes Verpflegungskonzept individuell und maßgeschneidert – ganz nach Ihren Erwartungen und Ihrem verfügbaren Budget.

Mit der Analyse der Ist-Situation klären wir die aktuelle Lage und die Voraussetzungen zur reibungslosen Umsetzung eines Küchenkonzeptes.

Sie planen einen Neubau, Küchenausbau oder KÜcheneinrichtung? Wir beraten Sie gerne und unterstützen Sie mit Hilfe unseres Netzwerkes.

Speisen

Da wir uns nicht an einen einzigen Hersteller oder Händler binden, können wir unseren Kunden ein breites Angebot an Speisen und Herstellungsverfahren anbieten.

Egal ob im cook & serve, cook & hold, cook & chill oder cook & freeze Verfahren.

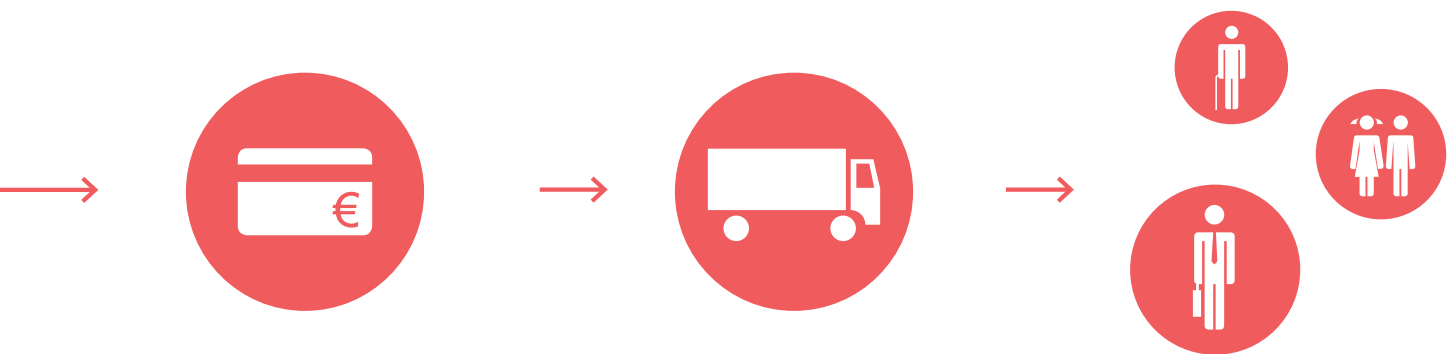
Wir erstellen gemeinsam mit Ihnen Ihren individuellen Speiseplan. Wünschen Sie Bio, vegetarisch, Schonkost? Ohne Schweinefleisch? Wir passen uns Ihren Bedürfnissen an.

Personal

Für Kindergarten, Schule, Betrieb oder Seniorenheim - wir haben jede Menge Fachpersonal, das Ihre Wünsche umsetzt. Für Frühstück, Mittagessen, Abendessen, Zwischenverpflegung oder für andere Anlässe – wir sind für Sie persönlich da.

Sollten wir einmal Feierabend haben, so können wir Ihnen unsere Automatenverpflegung bieten.

Oder benötigen Sie lediglich unser Küchenmanagement mit Hygiene Konzept, und den Rest machen Sie lieber selbst? Kein Problem.



Bezahlen

Nie wieder Kleingeld. Für Kindergarten und Schule nutzen Sie unser internetunterstütztes Bestell- und Abrechnungssystem.

Bargeldloses Bezahlen ist einfacher denn je: spontan in der Mensa und am Kiosk sowie in Ihrem Betriebsrestaurant und an Verpflegungsautomaten. Nutzen Sie berührungslose Chips in Schlüsselanhängern oder Karten zum Bezahlen. Oder möchten Sie lieber Ihre EC/Master Card verwenden?

Die Abrechnung von Subventionen ist für uns selbstverständlich. Es gibt eine Vielzahl von Varianten, die wir Ihnen anbieten können. Reden wir darüber.

Logistik

Auch in Puncto Logistik bieten wir Lösungen.

Möchten Sie die Speisen warm und servierfertig ausgeliefert bekommen? Oder just in time, fertig portioniert aber tiefgefroren? Sie oder wir regenerieren dann unmittelbar vor dem Verzehr und erzielen damit ein optimales Ergebnis.

Unser namhaftes Lieferantennetzwerk arbeitet für Ihren Vorteil und kann mit dem eigenen Fuhrpark Ihre besonderen Bedingungen berücksichtigen.

Verpflegung für Sie gemacht

Stellen Sie sich Ihr SpeiseZeit Catering zusammen: Lean Catering oder Full Service Catering. Sie entscheiden.

Unsere ausgewogene und flexible Gemeinschaftsverpflegung ist Ihr Vorteil. Ob Schule oder Kita, Unternehmen oder Seniorenheim, mit unserer kompetenten Beratung und unserem modularen Baukastenprinzip finden wir für Sie die passende Lösung. So haben Sie mehr Zeit für Ihre persönlichen Projekte.

Alles für ein Ziel, gesundes, leckeres abwechslungsreiches Essen für Kinder und Jugendliche, Mitarbeiter und Senioren.

SPEISEZEIT

SpeiseZeit GmbH
Cyriakusstraße 54
52355 Düren

Tel. +49 (0)2422-33 4 99 00
Fax. +49 (0)2422-33 4 99 49

info@speisezeit.de
www.speisezeit.de

