

# OFERTA

Jesteśmy pierwszą we Wrocławiu firmą cateringową stworzoną wyłącznie dla dzieci w przedszkolach i żłobkach. Funkcjonujemy od ponad siedmiu lat, na dzień dzisiejszy obsługujemy ponad 60 placówek żłobkowych, przedszkolnych, szkolnych i żywimy codziennie ponad 2500 dzieci. Od miesiąca września 2016 roku obsługujemy Kantynę szkolną w największym prywatnym kompleksie szkół międzynarodowych – Szkołach Fundacji Edukacji Międzynarodowej ATUT oraz w szkole brytyjskiej BISC

**Misją firmy jest dostarczanie zbilansowanych, zdrowych oraz ekologicznych posiłków skomponowanych specjalnie dla dzieci. Mamy na celu pomoc placówkom przedszkolnym, nieposiadającym własnego zaplecza kuchennego w osiągnięciu najwyższego standardu żywienia podopiecznych.**

Pragniemy kreować prawidłowe nawyki żywieniowe we wczesnych latach życia dzieci tak, aby w przyszłości podejmowały właściwy wybór i nie były narażone na choroby cywilizacyjne takie jak alergie, cukrzyca, otyłość, nadpobudliwość, nadciśnienie tętnicze, zaburzenia wzroku czy zmiany nowotworowe a takie zagrożenia niesie ze sobą nieodpowiednia dieta, szczególnie jeśli składa się z wysokoprzetworzonych i genetycznie lub chemicznie modyfikowanych produktów.

Nasze menu opiera się na piramidzie żywienia, którą zaleca WHO (Światowa Organizacja Zdrowia) i dodatkowo jest zgodne z zasadami tzw. Kuchni Pięciu Przemian. Zawiera wszystkie niezbędne składniki dla prawidłowego rozwoju fizycznego oraz psychicznego organizmu. Odśluzowuje i usuwa wilgoć z organizmu zmniejszając ilość infekcji górnych dróg oddechowych. Jest bardzo pomocne w walce z alergiami, których główną przyczyną jest osłabienie odporności i pracy układu pokarmowego. Dobrze skomponowana dieta wzmacnia układ trawienny i poprawia koncentrację oraz uwagę dzieci.

W placówkach przez nas obsługiwanych staramy się prowadzić różnorodne akcje dotyczące promocji zdrowego sposobu odżywiania. Podczas pierwszych spotkań z Rodzicami akcentujemy wyraźnie, iż dzieci nie powinny wychodzić rano z domu głodne, pierwszym posiłkiem dziecka powinien być posiłek mleczny!

Największą wagę przywiązujemy do sezonowości, naturalności i pochodzenia produktów oraz ich właściwości wychładzających lub rozgrzewających. W sezonie letnim dostarczamy raz w tygodniu świeże, pasteryzowane w niskich temperaturach mleko (nie UHT) a w sezonie zimowym dwa razy w tygodniu przygotowywane przez nas owsianki i jaglanki na mleku zwykłym lub roślinnym. Nie są dosładzane cukrem a jedynie owocami suszonymi, niesiarkowanymi i niesłodzonymi.

## OFERTA

Korzystamy wyłącznie ze składników wysokiej jakości, nieprzetworzonych, pozbawionych szkodliwych substancji chemicznych, konserwantów, barwników, nawozów sztucznych, hormonów i antybiotyków. Zaopatrujemy się u zaufanych dostawców oraz bezpośrednio w gospodarstwach ekologicznych posiadających certyfikaty i świadectwa dobrych praktyk rolniczych.

**Zestaw zupa + II danie dla przedszkolaków:**

- w wersji standardowej - 19 zł,
- dieta bez mleka i jaj (bmj) oraz wegetariańska - 20 zł,
- dieta bez glutenu, mleka i jaj - 22 zł

Cena posiłków uwzględnia już bezpieczne opakowania jednorazowe oraz sztucce.

W przypadku chęci zamówienia dodatkowo napoju bądź podwieczorku należy do ceny obiadu doliczyć kwotę 2 zł za napój oraz 3 zł za podwieczorek.

Posiadamy nowoczesne zaplecze kuchenne o powierzchni ponad 400 m<sup>2</sup>. Nasi pracownicy są młodymi ludźmi gotującymi z pasją a przede wszystkim ambitnie podchodzącymi do zadań i nowych zasad żywienia.

Wśród sprzętów kuchennych znajdują się piece konwekcyjno – parowe umożliwiające gotowanie na parze i efektywne pieczenie z zachowaniem najwyższych wartości odżywczych potraw. Nie posiadamy natomiast kuchenki mikrofalowej i nie smażymy w głębokim tłuszczu. Posiłki dostarczane są w metalowych pojemnikach GN zaopatrzonych w uszczelki oraz w termoboxach utrzymujących właściwą temperaturę przez ok 4 godziny.