



Jedermann

• MENÜ •



Essen
auf Rädern
ab 1 Portion
ohne Vertrags-
bindung.

Kantinenbewirtung durch Jedermann Menü

Unsere weiteren Leistungen:

Mittagstisch Senioren & Daheim | Mittagstisch Büro & Betriebe | Fleischerei Hennigsdorf |
Frische regionale Produkte | Verpflegung von Sportcamps | Frühstück & Vesper für Kitas



Jedermann
• MENÜ •

Neulöwenberger Str. 36 • 16775 Löwenberger Land

Kantinenbewirtung durch Jedermann Menü



Sie haben eine Kantine, jedoch wird diese zur Zeit nicht bewirtet?

Jedermann Menü ist täglich bemüht gesundes und schmackhaftes Essen in der Gemeinschaftsverpflegung für Ihre Mitarbeiter zu anzubieten.

Vom Frühstück & Mittagessen, über regionale Kleinigkeiten, Fleisch & Wurst bis hin zu kleinen Snacks für zwischendurch, bieten wir Ihnen die Möglichkeit einer sorglosen Bewirtung Ihrer Arbeitnehmer und Gäste.

Tanken Sie neue Energie mit köstlichen Gerichten im Mittagstisch.

Zusammen erarbeiten wir individuelle und flexible Verpflegungskonzepte. Den Wöchentlichen Speiseplan mit verschiedenen Gerichten arbeiten wir ebenfalls zusammen mit Ihnen aus.

Unser geschultes Service Personal macht Ihre Mittagspause zum sorglosen Genuss.

Informieren auch Sie sich über unsere gemeinsamen Möglichkeiten. Testen Sie uns und erfahren Sie den Unterschied!

- ♦ Frühstücksverpflegung & Mittagsverpflegung, Snacks, Getränke
- ♦ Täglich 2 Verschiedene frisch gekochte Mittagsgerichte (Eigene Auswahl aus täglich verschiedenen 7 vorgegebenen Menüs)
- ♦ Wir stellen geschultes Ausgabe- & Service Personal



Leckere Menüs, frisch gekocht und heiß geliefert.

Personal:

Die Firma Jedermann Menü stellt geschulte Servicekräfte. Diese ist für die Vorbereitung und Zubereitung Frühstück zuständig, die arbeiten wir mit Ihnen zusammen, dadurch können wir flexibel auf Ihre Wünsche eingehen. Die Ausgabekraft ist ebenfalls für das vorbereiten und anrichten vom Mittagessen zuständig, dass Mittagsangebot wird ebenfalls gemeinschaftlich erarbeitet.

Die Reinigung des Kantinenraums wird durch die bereits agierende Reinigungsfirma übernommen.

Die Reinigung der Kantinenküche übernehmen unsere Servicekräfte.

Speiseplan:

Wir bieten von Montag bis Freitag **verschiedene Mittagsgerichte** an, diese werden jeden Tag frisch gekocht.

Unsere Gerichte entsprechen ernährungsphysiologischen Anforderungen an eine Mittagsmahlzeit und halten die DGEQualitätsstandards für die Betriebsverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung einhalten.

Wir bieten Eine hochwertige und zugleich preiswerte Mischkost an und verwenden nur qualitativ gute und zertifizierte Lebensmittel.

Auf die Güte der Waren legen wir angemessenen Wert.



Auch die erforderliche Konzession für den Verkauf von Buffetwaren bieten wir.

Unser Grundangebot beinhaltet:

- ♦ mindestens 2, nach Absprache auch mehr täglich wechselnde Gerichte - davon mind. 1 vegetarisches
- ♦ warme und kalte Zusatzangebote
- ♦ Alkoholfreie warme und kalte Getränke
- ♦ bevorzugte Verwendung frischer, saisonaler und regionaler Zutaten sowie von Bio-Lebensmitteln

Optional bieten wir:

- ♦ Salatbuffet oder vorbereitete Salatportionen
- ♦ wechselnde Tagessuppe
- ♦ Zwischenverpflegung (Snacks, belegte Brötchen, etc.)



Jedermann
• MENÜ •

Neulöwenberger Str. 36 • 16775 Löwenberger Land

Über unseren Essen auf Rädern Service können wir zusätzlich täglich 7 verschiedene Menüs (darunter befindet sich eine vegetarische Menülinie, ein Kaltgericht und eine Salatplatte) unseres Tagesspeiseplans liefern.

ACHTUNG: Nur nach Bestellung am Vortag.

Bei Homeoffice liefern wir auch an Privat sofern Sie in unserem Liefergebiet liegen.

Daneben sind auch kleine Business-caterings wie Obstplatten, Brötchenplatten und Canapés nach Vorbestellung möglich.

Liefergebiete in Berlin, Potsdam und Brandenburg.



Sollte Ihr Wunschgebiet nicht mit dabei sein, rufen Sie unsere Servicehotline an (033094 – 70 70). Eventuell kann Ihre Bestellung in die Liefertour aufgenommen werden.

Gastrogeräte & Geschirr:

Sofern nicht vorhanden erstellen wir gerne ein Angebot für verschiedene Gastrogeräte während der Bewirtungszeit.

Auch Geschirr und Besteck stellen wir gern zur Verfügung.



Abrechnung:

Zur Abrechnung stellen wir ein Kassensystem inkl. Kassenschublade, Ipad und Ausgabe Monitor unseres Vertragspartners Tillhub.

Zusätzlich stellen wir moderne Kartenterminals für eine bargeldlose und schnelle Abwicklung der Bezahlvorgänge.

Bei Vorbestellung über unser Onlineportal oder unsere App, bieten wir auch die Möglichkeit der Lastschriftfunktion für eine problemlose und belegbare Bezahlung.

Bei Zuschüssen für Arbeitnehmer, Businesscaterings oder Verpflegungszuschüssen erstellen wir eine separate papierlose Monatsrechnung an den Träger.



Leckere Menüs, frisch gekocht und heiß geliefert.