



Jedermann

• MENÜ •



**GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG MIT
JEDERMANN MENÜ**

KITA & SCHULE

www.jedermannmenue.de



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Kita & Schule

Über uns. Unser Familienunternehmen besteht bereits seit 3 Generationen und ist der führende Anbieter in unserer Region für Essen auf Rädern, Seniorenverpflegung, Kita & Schulverpflegung sowie für den Betrieb verschiedener Betriebskantinen. Wir sind Arbeitsplatz und zweites Zuhause für mittlerweile fast 100 Festangestellte. Ausserdem bieten wir verschiedene Möglichkeiten der Ausbildung wie z.B. für Köche und Fleischer.

Unsere Produktionsstandorte befinden sich in Potsdam, Hennigsdorf und Neulöwenberg.

Unser Verpflegungskonzept. Jedermann Menü setzt sich täglich zum Ziel, ein gesundes und schmackhaftes Essen in der Gemeinschaftsverpflegung nach Vorgabe der DGE anzubieten.

Vom Frühstück & Mittagessen, über Vesper, und Getränkeservice bis hin zu kleinen Snacks für zwischen-durch, bieten wir die Möglichkeit einer sorglosen Bewirtung unserer kleinen und großen Gäste.

Frisches Obst und Gemüse als Zwischenmahlzeit oder Dessert, lässt Kita und Schulkinder neue Energie tanken.

Unsere Mittagessen sind für Kinder ab dem zweiten Lebensjahr bis zum Grund- und Oberschulalter geeignet. Wir kochen täglich frisch und liefern direkt in die Einrichtung. Gekocht wird nach dem Cook & Hold Verfahren. Der Speiseplan bietet täglich die Möglichkeit aus zwei verschiedenen Menüs auszuwählen, ein Menü ist dabei immer vegetarisch. Ein Dessert und/oder eine Beilage gehört zu jedem Gericht dazu.



Jedermann
• MENÜ •

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Kita & Schule

Speiseplanung.

All unsere Speisepläne sind nach DGE Standard geschrieben und sichern damit eine nachhaltige gesundheitsfördernde Kitaverpflegung. So bieten wir täglich mindestens 2 Menüs zur Auswahl an. Davon jeden Tag mindestens 1 vegetarisches Gericht. Als Dessert achten wir auf knackfrisches Bio Obst, Rohkost und auch mal ein Schmankerl für die Kinder.

Unsere Gerichte entsprechen ernährungsphysiologischen Anforderungen an eine Mittagsmahlzeit und halten die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung ein.

Wir bieten eine hochwertige Mischkost an und verwenden qualitativ gute und hochwertige Lebensmittel.

Bevorzugt verwenden wir frische, saisonale Lebensmittel mit Bio Siegel. Beim Mittagessen nutzen wir bevorzugt TK Gemüse und Obst

Sonderkostformen. Wir bieten einen speziellen Allergiespeiseplan für Kinder mit Unverträglichkeiten an. Die Sonderkostformen werden von einem Diätkoch vorbereitet.

Beschwerdenmanagement.

Beschwerden müssen direkt und einfach zu übermitteln sein. Mit unserem Kundenservice steht jeder Zeit ein Ansprechpartner bei Fragen und Problemen zur Verfügung. So können wir schnell reagieren, nachliefern, nachverfolgen und optimieren.

Natürlich können Probleme auch ganz unkompliziert via Whatsapp oder per Mail übermittelt werden.

Qualitätssicherung.

Da Lebensmittel unser Kernprodukt sind, legen wir hier großen Wert auf den Geschmack und die Qualität. Dies beginnt schon bei der Nachverfolgbarkeit der Kühlkette sowie der Lagerung. Alle Produkte werden regelmäßig auf Temperatur und Zustand geprüft. Qualitätsverantwortliche und Köche prüfen die Speisen während der Zubereitung.

Servicekräfte bzw. Kitakräfte überprüfen Temperaturen und Optik bei Lieferung in der Ausgabestelle und regelmäßig während der Ausgabe. Wir stellen hierfür alle Vorlagen und geeignetes Equipment. Alle Schritte werden protokolliert.

Anlieferung.

Wir liefern von Montag bis Freitag pünktlich bis zum Mittag in unseren Lieferfahrzeugen.

Das Essen wird in Gastronormbehältern angeliefert und in einer Bain Marie, die wir ebenfalls zur Verfügung stellen können, bis zum Verzehr warmgehalten.

Die grob gereinigten Gastronormbehälter nehmen wir bei der nächsten Anlieferung wieder mit zurück.

Die Lieferung von Frühstück & Vesper erfolgt 2-3 x wöchentlich, die Liefertage und Zeiten stimmen wir natürlich mit der Kita ab.

www.jedermannmenue.de



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Kita & Schule

Personal. Die Firma Jedermann Menü stellt geschulte Servicekräfte für eine mengengerechte Ausgabe. Vorallem in Schulen wird dieser Service gerne genutzt. Dabei übernimmt unsere Servicekraft die Vorbereitung vom Mittagstisch sowie die Zubereitung einzelner Komponenten und Snacks. Dazu kommt die Dokumentation und Sicherung unserer Qualitätsstandards.

Hygiene. Die Reinigung der Küche und den Spülservice übernehmen unsere nach HACCP geschulten Servicekräfte.

Natürlich verfügen alle Servicekräfte über einen aktuellen Gesundheitspass und werden regelmäßig zu DGE- und Hygienekonzepten geschult.

Gastrogeräte & Geschirr. Auch Geschirr und Besteck sowie nötige Hardware stellen wir nach Absprache gern zur Verfügung

Infos für Eltern. Für die Eltern gibt es vor Beginn, Schulstart, Kitastart oder bei Neuanschreibung eine Broschüre mit allen wichtigen Infos zu Registrierung, Bestellverfahren, Abrechnung und Kontaktmöglichkeiten.

Hierfür steht eine Druckversion und eine Downloadseite zur Verfügung.

www.jedermannmenue.de.

Bestellung.

Unsere Speisepläne stehen in der App, auf der Website und als Druckversion zur Verfügung. Wir übermitteln den jeweiligen Speiseplan einmal im Monat, per Mail, als Erinnerung an die Eltern. Die Kita erhält jeweils die aktuelle Version im Druckformat. Der Speiseplan wird Monatlich dargestellt und steht mindestens 6 Wochen im Voraus zur Verfügung

Für die Bestellung bieten wir eine Onlinebestellung, eine Bestellapp und natürlich unseren Telefonservice an. Hier sind wir von 7:00 bis 14:00 Uhr erreichbar.

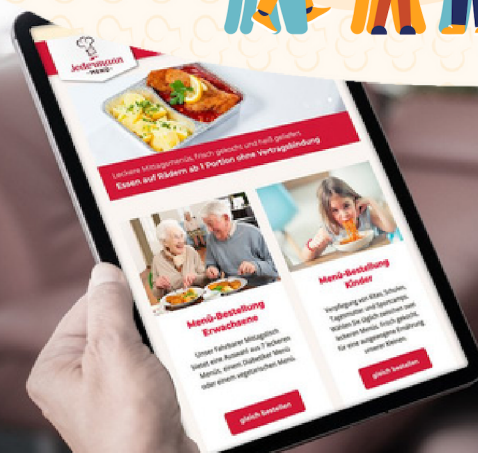
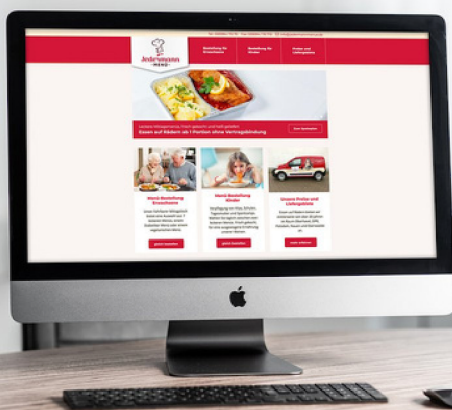
Abbestellungen sind auch noch in kleinem Umfang am Verköstigungstag möglich.

Abrechnung.

Die Abrechnung erfolgt monatlich im Nachhinein mit einem Zahlungsziel von 10 Tagen.

Bildungsträger und -einrichtungen wählen ganz einfach zwischen Rechnung oder Abbuchung.

Auf Wunsch rechnen wir auch direkt mit den Eltern ab, hier gibt es die Möglichkeit einer gesplitteten Abrechnung. So können zum Beispiel Zuschüsse an den zuständigen Träger in Rechnung gestellt werden. Alle Rechnungen werden per Mail an den Kunden übermittelt.



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Kita & Schule

Resteverwertung und Entsorgung.

Alle entstehenden Abfälle entsorgen wir in Zusammenarbeit mit der Firma Refood. Natürlich versuchen wir alle Gerichte optimal zu portionieren um so wenig wie möglich an Speiseresten zu produzieren. Die Menge der Reste gibt uns zusätzlich Info über beliebte Gerichte. Aus diesem Grund protokollieren wir auch wieviel täglich übrig bleibt.

Das Gesamtpaket muss Stimmen.

Jedermann Menü ist einer der führenden Anbieter in unserer Region für die Gemeinschaftsverpflegung.

- Verzehrfertige Anlieferung
- DGE Konforme Speisepläne
- Telefonservice mit direktem Ansprechpartner für eine schnelle Problemlösung
- Abrechnung von Zuschüssen
- Moderne digitale Bestellmöglichkeiten

Weiterhin sind wir Träger des Life & Living Award 2024 - als Deutschland beliebtester Anbieter in der Kategorie "Essen auf Rädern".

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

Sie erreichen uns unter: 033094 7070

Unser Ziel.

In der Pause sollen unsere kleinen Gäste neue Energie tanken und das mit leckeren Gerichten am Mittagstisch. Zusammen mit dem Auftraggeber und den Kita & Schulkräften, erarbeiten hierfür wir individuelle und flexible Verpflegungskonzepte. Unser geschultes Servicepersonal macht die Mittagspause zum sorglosen Genuss.

Sofern die räumlichen Gegebenheiten es zulassen können wir auch frisch vor Ort kochen. Oft lohnt sich hier ein gemischtes Konzept von Kantine und Schulverpflegung, dies ist abhängig von der Zugänglichkeit der Räume für die Öffentlichkeit. Wir sind hier für viele Ideen offen und freuen uns auf neue Projekte und Herausforderungen.

www.jedermannmenue.de

