

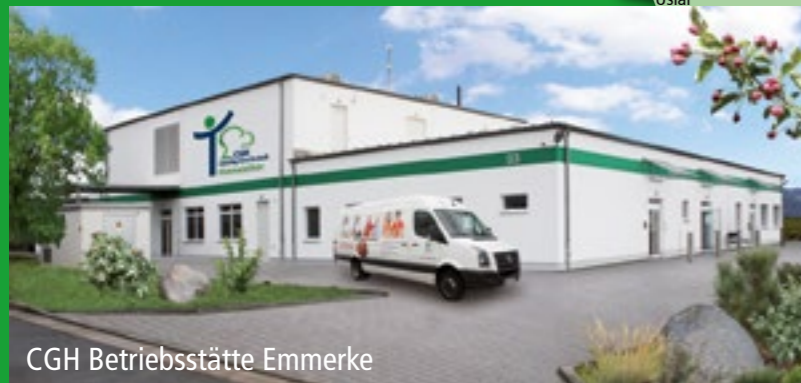
Ihr Catering-Spezialist



Senioren-
einrichtungen

Schulen und
Kindergärten

Betriebs-
verpflegung



CGH Betriebsstätte Emmerke



CGH
Catering Gesellschaft
Himmelsthür mbH
Betriebsstätte Wildeshausen
Dr. Klingenberg-Str. 94
27793 Wildeshausen
Tel.: 0 44 31 / 83-554
Fax: 0 44 31 / 83-671
E-Mail: info@ca-hi.de
www.catering-himmelsthuer.de

CGH
Catering Gesellschaft
Himmelsthür mbH
Betriebsstätte Emmerke
Escherder Kirchweg 33
31180 Giesen
Tel.: 0 5121 / 604-153
Fax: 0 5121 / 604-331
E-Mail: info@ca-hi.de
www.catering-himmelsthuer.de

Ihr Catering-Spezialist



Senioren-
einrichtungen

Schulen und
Kindergärten

Betriebs-
verpflegung

www.catering-himmelsthuer.de



Herzlich willkommen in der CGH...



WUNGER?

Leichte Kost fuer schweren Stoff
Warum in dem Kopf nichts mehr reinpasst, dann ist der Bauch drüben!

BUCK AUF JUNGES GEMÜSE?!
Mehrzett! Und guten Appetit!

NATÜRLICH GUT Frischmenüservice

"Gesundheit, Wohlbefinden und die Zufriedenheit unserer Kunden - das sind unsere Ziele!"



Egal ob Mittagessen in der Kantine oder Fingerfood für die Konferenzpause: Frisch, lecker und gesund muss es sein. Etwas anderes kommt bei uns nicht auf die Teller.

Die Vorteile der CGH Menüs.

Die CGH bietet Ihnen ein qualifiziertes, schmackhaftes und abwechslungsreiches Speisenangebot unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten.

Exakt ausgearbeitete Speisepläne.

Unsere Speisepläne werden von Diätassistentinnen unseres Hauses nach den Richtlinien unserer Ernährungskonzepte entwickelt. Ein computergestütztes Warenwirtschaftssystem analysiert und optimiert die Rezepturen und die Zusammenstellung der Speisen auf Basis der Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung).

Unser Service beinhaltet

- ▶ faire Preise
- ▶ abwechslungsreiches Menüangebot
- ▶ hochwertige Lebensmittel, vorwiegend aus der Region
- ▶ zuverlässige Logistik
- ▶ flexible Bestellmöglichkeiten über Telefon, Fax oder Internet
- ▶ bedarfsgerechte Portionierung

Qualität und Umwelt.

Qualität ist unser oberstes Gebot. Deshalb erfolgt die Einbindung der Dienstleistungen nach einem Qualitätsmanagementsystem DIN EN ISO 9001 sowie einem Umweltmanagementsystem DIN EN ISO 14001. Unseren Betrieben wurde die EU-Zulassung erteilt, d. h. größtmögliche Sicherheit für unsere Kunden.



Jeden Tag frisch zubereitet und heiß serviert...

Die Küche der Betriebsstätte in Emmerke



Menüs für Betriebe...

Besonders am Arbeitsplatz wird viel Wert auf gesunde und abwechslungsreiche Ernährung gelegt. Die CGH bietet Ihnen ein zukunftsweisendes Menü-System, das speziell auf die Ansprüche unserer Tischgäste eingeht. Denn die Mittagspause soll nicht nur der reinen Nahrungsaufnahme dienen, sondern auch eine "kleine Insel des Genusses" im Arbeitstrubel darstellen - ohne die Leistungsfähigkeit zu beeinträchtigen. Das gilt auch für unseren Konferenz-Service. Ein reibungsloser Ablauf und pfiffige Snacks bzw. köstliches Fingerfood tragen viel zum Erfolg Ihrer Konferenzen, Tagungen und Meetings bei. Zusätzlich bieten wir Ihnen einen professionellen Refreshment Service.

Auf die Abwechslung kommt es an.

Die CGH bietet eine vielseitige, vitaminreiche und ernährungsphysiologische Menüauswahl. Die Zutaten bestehen aus vollwertigen und schonend zubereiteten Produkten; diese werden aus einer großen Vielfalt frisch zubereitet. Vom Menü "Classic" oder knackigen Salaten über vegetarische Variationen bis hin zu verführerischen Desserts.

Professioneller Service.

Wir bieten Catering-Konzepte, die auf spezielle Wünsche und Bedürfnisse von Unternehmen aller Größen zugeschnitten sind. Die Lieferung erfolgt schnell und pünktlich. Anlieferungszeiten können flexibel gestaltet werden. Die Menüs werden in modernen Transportbehältern angeliefert, so dass die einzelnen Mahlzeiten nur noch verteilt werden müssen.

"Ihre Vorteile auf einen Blick"

- ▶ Moderne, vielseitige, vitaminreiche und frische Zubereitung.
- ▶ Sicherung eines sehr hohen Qualitätsstandards.
- ▶ Täglich frisch gekocht und heiß serviert – natürlich ohne Konservierungsstoffe!
- ▶ Unser Frischmenüservice liefert heiß im Großgebäude.
- ▶ Optimale Sicherheit durch feste Budgetierung.
- ▶ Flexible Reaktion auf Veränderungen.
- ▶ Im gesamten Verpflegungsbereich professioneller Personaleinsatz.

Bestellen Sie einfach per Telefon, per Fax oder über Internet.

Sprechen Sie uns an!

Unsere Berater finden eine individuelle Lösung für Sie! Zusätzlich bieten wir Ihnen unseren Management-Service an. Wir unterstützen Sie direkt vor Ort, in allen Fragen beim:

- ▶ Hygienemanagement
- ▶ Arbeitsschutz- und Gesundheitsmanagement
- ▶ Beschaffungsmanagement
- ▶ Qualitäts- und Umweltmanagement (DIN EN ISO 9001 und 14001)
- ▶ Schulungsmanagement
- ▶ Personalmanagement
- ▶ Weiterbildung und Schulung

Mr CGH-Team

Wir verzichten auf

- ▶ Konservierungsstoffe
- ▶ genetisch veränderte Lebensmittel
- ▶ zu viel Salz
- ▶ zu viel Zucker
- ▶ Fette und Öle mit einem hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren

