

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...




Leichte Kost fuer schweren Stoff
Wenn in den Kopf nichts mehr reinkommt, dann ist der Bauch dran!
Und der ist eben empfindlicher wie der Kopf! Denn es jeden Tag zu überfordern ist. Deshalb gibt es das gesunde FrischmenüsERVICE der Fachfirma 'natürlich gut'...
Am besten einfach gleich mit bestellen und eine Mittagspause bewahren. Denn Probieren geht über Studieren.
Wer sich nicht selbst kochen möchte, ist herzlich eingeladen, sich bei uns zu melden. Wir helfen Ihnen bei der Auswahl der richtigen Produkte und der Zubereitung. Wir sind für Sie da!

BUCK AUF JUNGER GEMÜSE!
Mahlzeit! Und guten Appetit!
Wiederholen Sie den Einkaufsfortschritt und probieren Sie unsere aufbereiteten Menüs. Die Menüs sind abwechslungsreich und abwechslungsreich. Sie sind leicht zu zubereiten und eignen sich für den Einsatz in der Gastronomie. Sie sind auch für den Einsatz in der Gastronomie geeignet. Sie sind leicht zu zubereiten und eignen sich für den Einsatz in der Gastronomie.

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




Ob Kindergarten oder Schule:
Das Wohlbefinden der Kinder, Schüler oder Teenager steht grundsätzlich im Vordergrund.

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 Kinder und Schüler...

Eine frische, ausgewogene und gesunde Ernährung ist die beste Grundlage für gesundes Wachstum sowie geistige und körperliche Fitness. Dies gilt insbesondere für Kinder und Jugendliche. Im Kindes- und Jugendalter werden die späteren Ernährungsgewohnheiten geprägt.

Nur das richtige Zusammenspiel ausgewählter Produkte und einer schonenden Zubereitung bewahrt den natürlichen Eigengeschmack der Lebensmittel, sowie den Gehalt an Nährstoffen, Mineralien und Vitaminen. Für uns ist neben einer sorgfältigen Auswahl von Lebensmitteln die richtige Wahl der Garmethoden wichtig.

Wir würzen mit frischen Kräutern und verwenden Salz nur in Maßen. Wir verarbeiten ausschließlich Öle und Fette mit einem hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und verzichten gänzlich auf Konservierungsstoffe.

Mit unseren frisch zubereiteten Speisen leisten wir einen wichtigen Beitrag zur gesundheitsbewussten Ernährung Ihrer Schulkinder.

Belieferung.

Wir beliefern Ihre Einrichtung täglich mit heißen Speisen, die in einem CGH-Verpflegungsbetrieb stets frisch zubereitet werden. Sie brauchen die Menüs dann nur noch auszuteilen. Auf Wunsch stellen wir das nötige Personal zur Verfügung.



"Ihre Vorteile auf einen Blick"

- Spezielle Menüs für Kindergärten und Schulen.
- Selbstverständlich bieten wir unsere Menüs auch in allen Sonderkostformen an, z.B. Diäten.
- Täglich frisch gekocht und heiß serviert – natürlich ohne Konservierungsstoffe!
- Täglich mehrere Menüs zur Auswahl, auch verschiedene Salatteller mit leckeren Dressings.
- Unser FrischmenüsERVICE liefert heiß im Großgebinde.
- Optimale Sicherheit durch feste Budgetierung.
- Flexible Reaktion auf Veränderungen.



Ausgewogene Ernährung...

... jeden Tag frisch zubereitet und heiß serviert. Durch langjährige Erfahrung bieten wir einen professionellen Service: Schnelle und pünktliche Lieferung, flexible Anlieferungszeit, Anlieferung der Menüs platzsparend und komfortabel in modernen Transportbehältern.

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

Sprechen Sie uns an!
Unsere Berater finden eine individuelle Lösung für Sie!

hr 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

