



Stattküche Schul- und
Kindergartencatering
GmbH



Unternehmensdarstellung

- Die Fa. Stattküche ist vor über 35 Jahren als Selbsthilfeeinrichtung von 2 Kindergärten entstanden.
- Bereits vor 35 Jahren, als noch keiner von gesundem Mittagessen für Schulen und Kindergärten sprach, wurde bereits u.a. Vollwertkost verwendet und Produkte aus biologischem Anbau eingesetzt.
- Zur Zeit gibt es 3 Produktionsstandorte (Münster, Bergkamen, Lippstadt)
- Die Fa. Stattküche hat sich in den Jahren stets den Anforderungen ihrer Kunden gestellt und sich entsprechend weiterentwickelt.
- seit 2004 anerkannt als gemeinnütziges Unternehmen
- seit 2005 Anerkennung als **Bio-Unternehmen**
- seit 2010 im Besitz einer **EU-Zulassung**
- seit 2013 eine **DGE-zertifizierte Menülinie**
- Speiseplanerstellung erfolgt durch eine Diplom-Ökotrophologin



Unsere Qualitätsgarantie

Die Stattküche:

- verzichtet weitestgehend auf vorgefertigte Tiefkühlkost und Fleischgerichte (sog. Convenience-Gerichte);
- produziert die Gerichte frisch;
- Eigenherstellung z.B. von Schnitzel, Frikadellen, Kartoffelbrei, Dressings, usw.;
- verzichtet möglichst auf Konserven aller Art;
- versucht vorwiegend Produkte aus der eigenen Region zu verarbeiten;
- bietet überwiegend Frischprodukte der Jahreszeit, die möglichst aus kontrolliert biologischem Anbau sind;
- verzichtet auf die Hinzugabe jeder Art von Geschmacksverstärkern oder „Schönungsmittel“;
- liefert in wiederverwertbaren Isolierbehältern;



Smart Eating - Buffetverpflegung

- Eine **Salatbar** mit diversen Zutaten und 2 Dressings
- Eine **Pastabar** mit mind. 2 Nudelsorten und 2 Soßen
- Ein täglich wechselndes **Tagesgericht**
- Eine **Snackbar** mit selbst hergestellter Pizza
- Eine **Dessertbar** mit 2 verschiedenen Desserts bzw. Frischobst

Die Schülerinnen und Schüler haben somit 5 Anlaufstationen, an denen sie sich die gewünschten Komponenten **individuell zusammenstellen** können und sich **beliebig oft nachnehmen** können.