

Wir sind mehr

Wir sind ...

... nicht nur ein Anbieter von Schulverpflegung und Kindergarten-Catering, sondern auch und vor allem ein Inklusionsbetrieb, in dem Menschen mit und ohne Handicap gemeinsam arbeiten und eine gesunde Gemeinschaftsverpflegung kochen und ausliefern.

Wir leben ...

... als gemeinnütziger Inklusionsbetrieb soziale Werte und richten unsere Dienstleistung danach aus.

Wir beschäftigen ...

... im gesamten Inklusionsbetrieb der IN VIA Köln gGmbH insgesamt 50 sozialversicherungspflichtige Beschäftigte mit und ohne Handicap. Darunter 23 Menschen mit einer Hör-, Lern- oder Körperbehinderung im Alter von 20 bis über 50 Jahren.

Mehr über unsere Sozialen Betriebe erfahren Sie unter:
www.invia-koeln.de



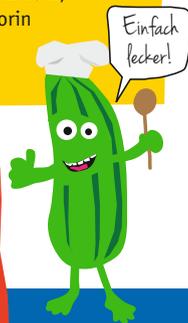
Und das sagen unsere Kunden über uns:

„Der Speiseplan und die Auswahl der Speisen treffen überwiegend den Geschmack unserer Kinder. Dies ist gewährleistet durch eine turnusmäßige Befragung aller. IN VIA – ESSEN FÜR KINDER geht einfach auf unsere Wünsche ein.“

Offene Ganztagschule Kapitelstraße in Köln,
Gabriele Bilstein, Leitende Koordinatorin

„Wir sind sehr zufrieden mit der Qualität des IN VIA-Essens und fühlen uns durch den Caterer an drei unserer Schulen sehr gut betreut. Unsere Kinder und die OGS-Leitungen schätzen neben der Qualität besonders die kindgerechte Zusammensetzung und Zusammenstellung des Speiseplans.“

Offene Ganztagschulen in Köln, AWO Kreisverband Köln e.V., Heike Schmidt, Fachbereich Inklusive Schulkinderbetreuung und Bildung



Beratung und Information

Sie benötigen Beratung und Unterstützung?
Sie möchten gerne ein individuelles Angebot erfragen?
Sie interessieren sich für Probeessen?



Rufen Sie uns unverbindlich an oder senden Sie uns eine Mail:

Mathias Rübler

Leitung Schulverpflegung
Telefon 0221 670 293 - 51

Eva Renkes

Leitung Verwaltung
Telefon 0221 670 293 - 62

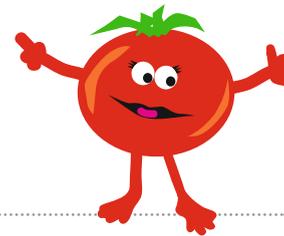
info@invia-essenfuerkinder.de



Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
Geprüfte Speisenqualität

Unsere Anschrift:

IN VIA – Essen für Kinder
Ein Inklusionsbetrieb
der IN VIA Köln gGmbH
Schanzenstraße 40
Gebäude 478
51063 Köln



Wir danken unseren Förderern:



Ministerium für Arbeit, Integration und Soziales des Landes Nordrhein-Westfalen



Text: Susanne Blumenthal, IN VIA Köln gGmbH // Design: www.externbrink-design.de // Fotos: Thomas Arntz, ©Dionisvera, ©Digitalpress@aedkaf, ©Gorilla - fotolia.com, ©Steve Deberport - istockphoto.com



KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG



www.invia-essenfuerkinder.de

www.invia-essenfuerkinder.de

IN VIA-Menüs – frisch, lecker und ausgewogen



Sie möchten abwechslungsreiches und leckeres Essen für Ihre Kinder? Abgestimmt auf die heutigen Bedürfnisse im Schulalltag oder Kindergarten?

Kein Problem! IN VIA – Essen für Kinder beliefert Ihre Kindertagesstätte, Offene Ganztagschule oder sonstige Einrichtung für Kinder. Täglich können Sie zwischen zwei ausgewogenen und kindgerechten Menüs – davon eines vegetarisch – wählen. Unsere frischen Menüs bestehen aus einer Hauptkomponente mit Beilage, Gemüse oder Salat und einem Dessert oder Obst.



Unsere Menülinie wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.



Das zeichnet unsere IN VIA-Menüs aus:

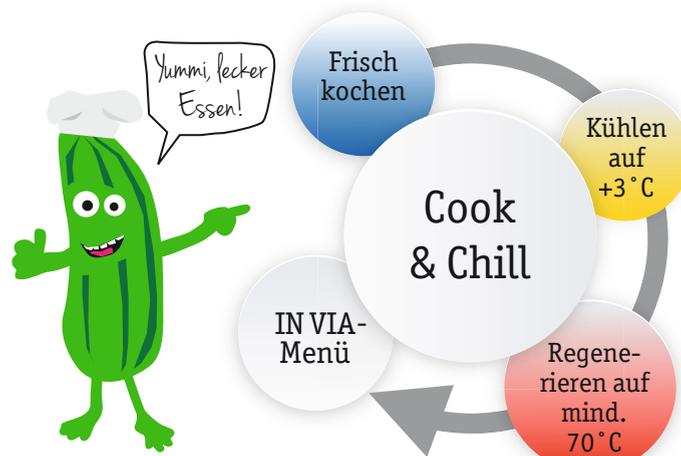
- Keine Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe
- Wenig Fett, wenig Salz, wenig Zucker
- Viele Vitamine und Nährstoffe
- Kindgerechte Speisenauswahl
- Regionaler und saisonaler Speiseplan
- Zusätzlich frisches Obst und Gemüse roh auf Wunsch
- Wenig Speisereste durch genaue Kalibrierung
- Hohe Qualitätsstandards bei Hygiene, Zubereitung und Lieferung



Das Cook & Chill-Garverfahren



Das Cook & Chill-Garverfahren gewährleistet, dass wertvolle Inhaltsstoffe und natürliche Farben der Speisen bestmöglich erhalten bleiben. Das Ergebnis ist eine gesunde und schmackhafte Mahlzeit, ganz wie frisch zubereitet.



So funktioniert Cook & Chill:

Wir kochen alle Speisen frisch. Nach Ende des Garprozesses werden sie auf 3 Grad Celsius abgekühlt und gelagert. Vor Ort – in Ihrer Küche – werden die Speisen dann unmittelbar vor dem Verzehr auf mindestens 70 Grad Celsius erhitzt und vollendet.

Das sind die Vorteile des Cook & Chill-Verfahrens:

- Maximaler Vitamin- und Nährwertgehalt der Speisen
- Frischer Geschmack
- Optimale Hygiene
- Hohe Flexibilität bei der Speisenausgabe
- Minimaler Arbeitsaufwand in Ihrer Küche
- Punktgenaue Regeneration der Speisen
- Kurze Standzeit und damit maximale Speisenqualität



Das ist uns wichtig



Ein Maximum an Hygiene

Als EU-zugelassener Betrieb unterliegen wir regelmäßiger externer Kontrolle. Unsere Menüs werden unter strengen Hygienestandards zubereitet und durch eigene Hygieneexperten ständig überwacht.

Ein Höchstmaß an Service

Ob Erstgespräch oder zuverlässige Hilfe bei alltäglichen Problemen der Kita- und Schulverpflegung – wir nehmen uns ausreichend Zeit für Sie und die individuellen Anforderungen Ihrer Einrichtung.

Und gerne ein bisschen mehr

Besondere Specials wie Kochworkshops, Küchenbesichtigungen und vieles mehr gehören auch zu unserem Rundum-Sorglos-Service.



JETZT NEU!

Wir liefern auch warm! Sollte bei Ihnen aus Platzgründen kein Cook & Chill-Verfahren möglich sein, liefern wir gerne auch Warm Speisen an. Fragen Sie uns einfach nach Cook & Hold.