

Entdecke, was dir schmeckt!

Jetzt Schatzsuche starten ...



Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHÄTZ**

DER MOMENT,
WENN EIN KIND MUTIG IST,
EINFACH ETWAS NEUES
KOSTET UND FESTSTELLT:
OH, DAS IST JA LECKER!



Was BRAUCHT es, UM DEN eigenen GESCHMACKSSCHATZ ZU FINDEN?

Wir glauben eine Prise Mut, eine Portion Neugier und gesunde, leckere Mahlzeiten.

Für letzteres sorgen wir als Kindercatering. Seit 2007 kochen wir ausschließlich für Kinder. Mit köstlichen, vielfältigen und verantwortungsvoll zubereiteten Geschmackserlebnissen ermutigen wir Kids im ganzen Rhein-Main-Gebiet auf Entdeckungsreise zu gehen. Diese Reise ist bunt, spannend, lehrreich und vor allem lecker.

Unser Ziel ist es, dass die Kinder immer wieder erleben: „Wow, das schmeckt mir ja!“

Dabei legen wir großen Wert auf Nachhaltigkeit, höchste Qualität und zuverlässige Strukturen. Und wenn Not am Mann oder der Frau ist, darauf, schnelle und flexible Lösungen zu finden.

Wir wollen dazu beitragen, es euch, den Verantwortlichen in Kitas und Schulen, so leicht wie möglich zu machen.

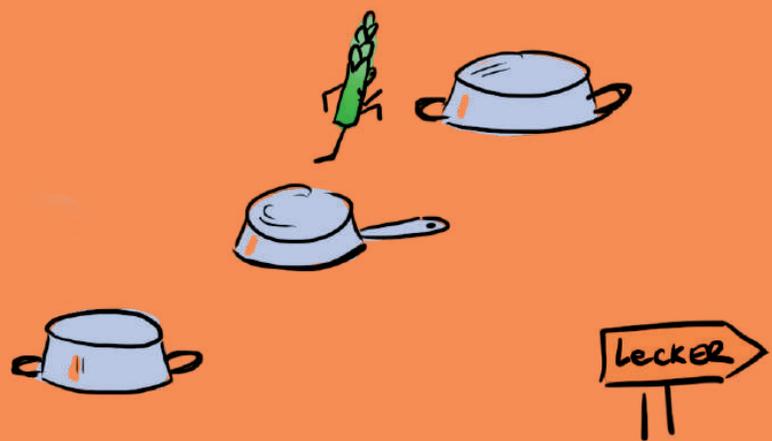
Sodass mehr Zeit für das Wichtigste bleibt – die Kinder.

**Kommt mit uns auf
Entdeckungsreise!**

Auf den folgenden
Seiten erfahrt ihr, was
der Geschmacksschatz
für euch bereithält.



Spannend,
Bunt,
Lehrreich
und
Lecker.



**Der Geschmacksschatz ist zu Hause in der
bewussten Ernährungswelt.**

Hier findet ihr vier ganz unterschiedliche Reiche.
Jedes zeigt, worauf es ankommt, um Kinder auf der
Reise zu ihrem persönlichen Geschmacksschatz zu
begleiten.

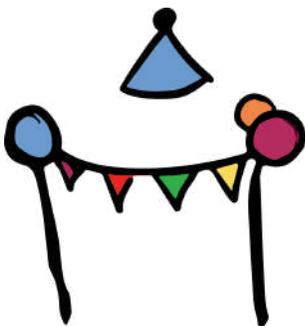
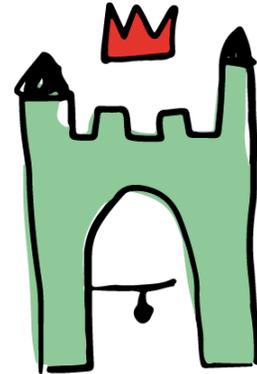


Das Geschmacksreich

Hier erleben Kinder Geschmack. Sie dürfen die leckeren, vielfältigen Mahlzeiten, die wir sorgfältig für sie zusammenstellen, mit allen Sinnen kosten und genießen. **So kann jedes Kind den eigenen, individuellen Geschmacksschatz aufbauen.** Alles, was es dazu braucht, findet sich im Geschmacksreich.

Das Qualitätsreich

Hier wird dafür gesorgt, dass unsere Speisen zuverlässig und in bester Qualität bei euch ankommen. Außerdem kümmern wir uns im Qualitätsreich darum, dass auch alles Drumherum einwandfrei läuft. So sind zum Beispiel die Zertifizierungen, das einfache Bestellsystem, hohe Hygienestandards, pünktliche Lieferungen und das sorgsame Allergie-Management Teil dieses Reiches.

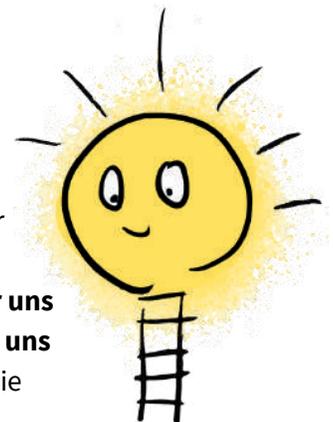


Das Erlebnisreich

In diesem Reich wird erlebbar, was alles Wertvolles im Geschmacksschatz steckt. Ziel ist es, das große Thema Ernährung für die Kinder, die Eltern und für euch als Verantwortliche mit Leben zu füllen. Dabei geht es darum, **spielerisch Wissen rund um Nährwerte, Zubereitung, Herkunft und Nachhaltigkeit aufzubauen.**

Das Ideenreich

Dieses Reich beheimatet alle guten Ideen, die die anderen Reiche immer besser machen. Hier sammelt unser buntes Team hilfreiche Gedanken, kreative Konzepte und Erfahrungsschätze. **Besonders wertvoll sind für uns die Ideen, die aus den Einrichtungen und von Eltern oder Kindern zu uns kommen.** Im Ideenreich stellen wir euch außerdem die Menschen vor, die Geschmacksschatz durch ihr starkes Engagement erst möglich machen.

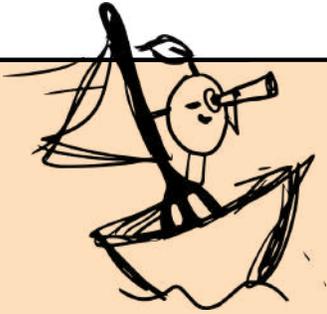


Fragen? Beantworten wir euch gerne.

 (06131) 2 18 58 81

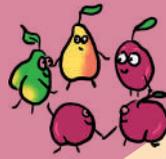
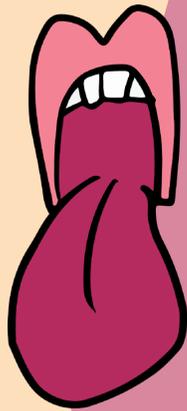
 hallo@geschmacksschatz.de

Geschmacks- Schatzkarte



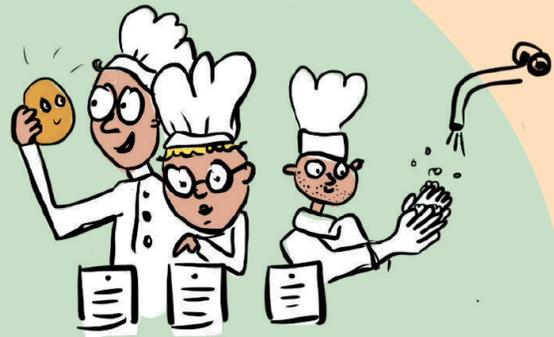
Geschmacksreich

- Wie entdecken Kinder ihren Geschmacksschatz? Seite 8-9
- Wunschesen-Aktion Seite 9
- Dieses bunte Speisenangebot erwartet euch Seite 10-11
- Probeessen Seite 27

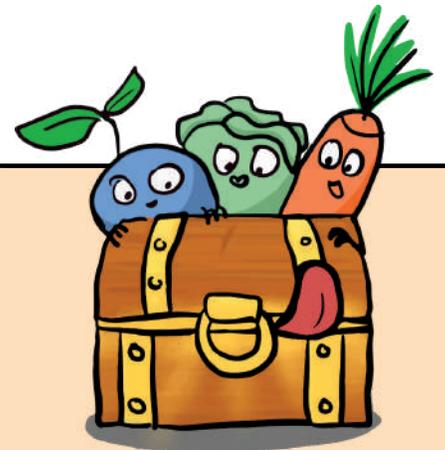


Qualitätsreich

- Zubereitung, Zutatenauswahl und Zertifikate Seite 13
- Nachhaltigkeit Seite 14
- Qualitätssicherung durch Hygiene-Kontrollen, Rückstellproben und durchdachte Abläufe Seite 14
- Zubereitungsoptionen Seite 15
- So wird bestellt Seite 16
- Allergie-Management Seite 17



Hier ein schneller Themenfinder für alle, die es eilig haben. So könnt ihr zügig einen Überblick gewinnen und das lesen, was euch interessiert. Viel Spaß beim Entdecken!



ERLEBNISREICH

- Ernährungsbildung [Seite 18-19](#)
- Aktionen und Projekte rund ums Thema Ernährung für die Kleinen [Seite 19](#)
- Elternabende und Online-Workshops für die Großen [Seite 19](#)



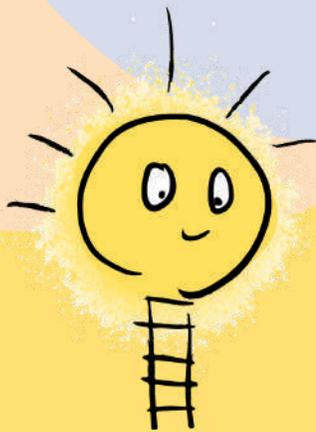
Flexessen - FÜR DEN NOTFALL

- So helfen wir aus [Seite 22-23](#)



IDEENREICH

- Das macht uns aus [Seite 20-21](#)
- Lernt das Geschmacksschatz-Team kennen [Seite 21](#)
- Gute Ideen sind unser wertvollster Schatz [Seite 21](#)



VERPFLEGUNG FÜR FERIENSPIELE

- Gesunde Stärkung in der Mittagspause [Seite 24-25](#)



WILLKOMMEN IM GESCHMACKSREICH



»» **Die Geschmacksschatz-Idee hat bei meinen Jungs einen echten Wettbewerb entfacht.** Wer hat die größere Geschmacksschatzkiste? Wer traut sich mehr zu probieren? Bei meinem Ältesten hat es bis zur Blutwurst gereicht ... die ist allerdings kläglich durchgefallen. <<

Nicola Kinghorn –
Ernährungsberaterin bei Geschmacksschatz

Wir ermuntern Kinder dazu, mutig und neugierig auf Geschmacksschatzsuche zu gehen.

Geschmack erleben

Gemeinsam auf Entdeckungsreise

Dafür bereiten wir bunte, vielfältige und gesunde Geschmackserlebnisse zu, bei denen die Kids sich immer wieder fragen dürfen:

Schmeckt mir das vielleicht? Kann das in meine Geschmacksschatztruhe?

Dabei ist es besonders wertvoll, die Mahlzeit gemeinsam als Gruppe zu erleben. Denn das kennen wir doch alle: Essen in Gemeinschaft ist gleich viel schöner. Zusammen Neues zu entdecken und noch unbekannte Gerichte aus aller Welt zu kosten, ist wie ein kleines Abenteuer.

Vielleicht gibt es auch kleine ReiseführerInnen, die die Speisen von Zuhause kennen und stolz davon berichten? So können die Kids selbst erleben, wie verbindend Essen sein kann.

Und wenn die beste Freundin sich traut, die Falafel mit Minzdip auszuprobieren und es ihr schmeckt, dann **kann man auch selbst Mut beweisen und kosten.**

Die Wunschessen-Aktion

Hier sind die Kinder gefragt!

Wir kochen leidenschaftlich gerne für Kinder. Dafür ist es wichtig, zu wissen, was sie mögen. Aus diesem Grund starten wir regelmäßig die Wunschessen-Aktion. Hier können die Kids selbst aufmalen oder schreiben, welche Speisen sie sich für das Essen in Kita oder Schule wünschen.

Eine Auswahl nehmen wir in unser Speiseangebot fest mit auf. Wie zum Beispiel "Kita St. Albans Blaubeerzauber", "Sausewind's bunter Regenbogen (Gurken-Paprika-Tomaten-Karotten-Salat)" oder "Kita Villas Gnocchi mit Tomatensauce".

Mehr zur Wunschessen-Aktion findet ihr unter www.geschmacksschatz.de/geschmacksreich



>>> *Ihr habt es geschafft, dass mein Kind gerne Brokkoli gegessen hat, obwohl es das Zuhause sonst gar nicht mag.* <<<

Mama aus der ev. Kindertagesstätte Pauline



Der Speiseplan

Bunt, gesund, abwechslungsreich und vor allem lecker!

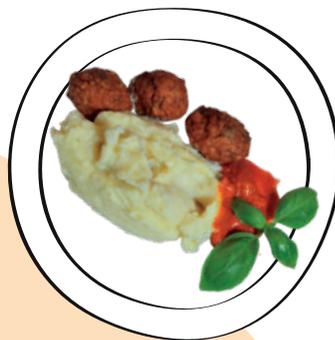
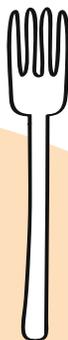
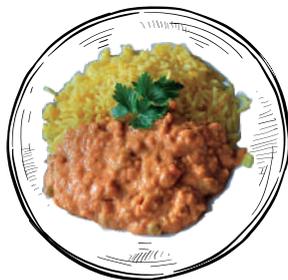
Das vielfältige Speiseangebot ist das Herzstück des Geschmacksschatzes. Damit ihr in euren Einrichtungen köstliche Geschmackserlebnisse genießen könnt, plant unsere Ernährungsberaterin Nicola Kinghorn mit großer Sorgfalt die Wochenpläne. **Dabei hat sie immer beides im Blick – ausgewogene Nährwerte und kindgerechte, schmackhafte Speisen.**

Gemeinsam mit unserem erfahrenem Küchenleiter Hamed Koubaa tüftelt sie an neuen Rezepten. Dabei prüft Hamed genau, ob und wie die Ideen in unserer Großküche in Mainz gut umzusetzen sind. Zuletzt haben die beiden zum Beispiel die neuen zuckerfreien bzw. zuckerreduzierten Desserts der DGE-Linie kreiert.

Worauf Nicola bei der Wochenplan-Erstellung achtet und wie sie dabei vorgeht, könnt ihr hier nachlesen: www.geschmacksschatz.de/entdecken/wochenplan

Unser aktuelles Speiseangebot findet ihr auf unserer Website:

www.geschmacksschatz.de/unsere-geschmacksschatz



Nicola Kinghorn

Ernährungsberaterin
bei
Geschmacksschatz

KLINGT LECKER?

Dann am besten gleich selbst ausprobieren!

Jetzt Probewoche vereinbaren:



(06131) 2 18 58 81



hallo@geschmacksschatz.de



www.geschmacksschatz.de/probewoche





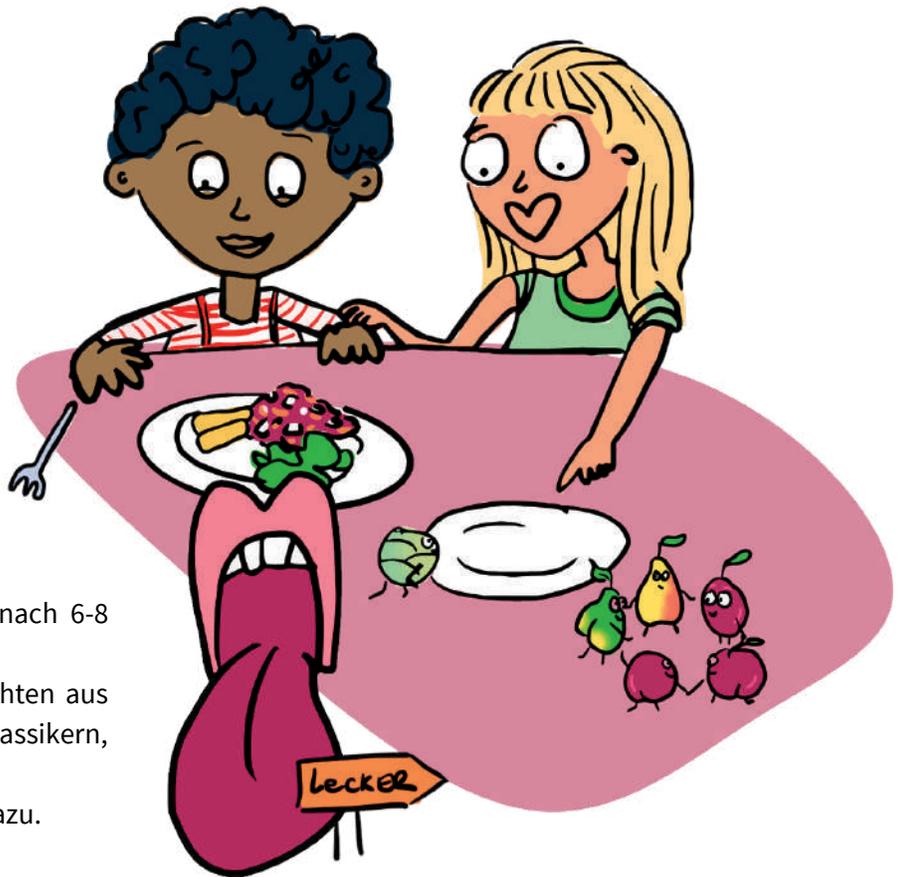
**Das macht das
Speiseangebot bei
Geschmacksschatz
aus:**

Vielfalt:

- Die Speisen wiederholen sich erst nach 6-8 Wochen.
- Bunter Mix aus authentischen Gerichten aus aller Welt und bewährten Kinderklassikern, die jedem Kind schmecken.
- Es kommen laufend neue Gerichte dazu.
- Täglich frisches Obst und Gemüse.
- 1 x pro Woche Fleisch (alle 2 Wochen mageres Muskelfleisch).
- 1 x pro Woche Fisch (alle 2 Wochen fettreicher Fisch).
- Mindestens 1 x pro Woche Hülsenfrüchte.
- Mindestens 1 x pro Woche Vollkornprodukte.
- Täglich Milchprodukte.
- Abwechselnd Kartoffeln, Reis, Pasta, Bulgur.

Auswahl:

- Ihr könnt aus der vegetarischen Linie und der DGE-Linie (einmal wöchentlich Fleisch und Fisch) auswählen.
- Jede Linie umfasst eine Hauptspeise, Salat, Dessert und Snack. Ihr habt die freie Wahl, welche Speisen ihr aus den beiden Linien auswählen wollt.
- Die DGE-Linie wird von uns nach den Empfehlungen der Deutsche Gesellschaft für Ernährung gestaltet. Welche zehn Regeln die DGE vorgibt, könnt ihr hier kompakt nachlesen:
www.geschmacksschatz.de/entdecken/dge



Gesund:

- Ausgewogene Gerichte – mit allem, was der Kinderkörper braucht.
- Ausgewählte Zutaten, wie Kartoffeln, Penne, Fusilli, Spaghetti oder Äpfel und Bananen gibt es in Bio-Qualität.
- Seit Kurzem bieten wir in der DGE-Linie zuckerfreie bzw. zuckerreduzierte Desserts an.
- Große Auswahl an veganen Speisen.

Einfach und klar:

- Schon 4-6 Wochen im Voraus könnt ihr die Wochenpläne einsehen und euren Speiseplan daraus zusammenstellen.
- Viele unserer Speisen haben kindgerechte Namen, die Lust auf das Essen machen.
- Alles auf einen Blick: Bio-Zutaten, vegane Gerichte oder neue Speisen sind auf dem Wochenplan deutlich gekennzeichnet. Die Allergie-Essen werden übersichtlich für euch aufgelistet. Sie orientieren sich wenn möglich an der regulären Hauptspeise.

Ein Blick ins Qualitätsreich



**>>> Es gibt uns Sicherheit zu wissen, dass ihr für
gesundes, abwechslungsreiches Essen in
unseren Kitas sorgt. Und es schmeckt den
Kindern, was für uns und die Eltern das
Wichtigste ist. <<<**

Gregor Anger – Stadtverwaltung Ginsheim-Gustavsburg

Einfach, gut, zuverlässig und sicher.

Im Qualitätsreich sorgen wir dafür, dass ihr eine Sorge weniger habt. Wie wir das machen? Das könnt ihr hier entdecken.

Was uns bei der Zubereitung wichtig ist

So kochen wir gesunde Geschmackserlebnisse für Kinder



Wir prüfen unser Essen mit allen Sinnen, bevor es rausgeht: Sieht es lecker aus? Riecht es gut? Schmeckt es? Und wie fühlt es sich im Mund an? Erst wenn unser Küchen-Team zufrieden ist, bringen wir es auf den Weg zu euch. So werden unsere Speisen zu gesunden Geschmackserlebnissen:

- Frei von Geschmacksverstärkern, Zusatzstoffen, Genmanipulation. Weitestgehend ohne Palmöl.
- Kindgerechte Würzung: salz- und zuckerarm
- Keine Fritteuse, sondern nährstoffschonende Kombidämpfer. So bleiben bei allen Speisen und Lebensmitteln Vitamine, die echte Farbe und der ursprüngliche Geruch und Geschmack weitestgehend erhalten.
- Rezepte, die Kinder mögen.

Worauf wir bei den Zutaten achten

Verantwortung fängt bei der Zutatenauswahl an



- Nachvollziehbare Wege des Fleisches (aus Deutschland).
- Kein Schweinefleisch.
- Ausgewählte Zutaten in Bio-Qualität.
- Ausschließlich Fisch mit MSC-Siegel.
- Nach Möglichkeit regional und saisonal.

Unsere Zertifikate

Dazu stehen wir



Bio zertifiziert
DE-Öko-006



DGE
zertifiziert



EU-Zulassung
DE RP 29023-EG



freiwillige Kontrolle
Hygiene-Institut
ifu-Institut Bad Nauheim

Wiebke
Biermann

Kundenbetreuerin bei
Geschmacksschatz

Wir sind für euch da!

Ihr habt Fragen? Oder ein Problem braucht eine Lösung?

Dann meldet euch einfach. Denn **zum Qualitätsreich gehört auch, dass wir für euch gut erreichbar sind**. Werktags immer von 8 bis 18 Uhr. Wir legen auf den persönlichen Kontakt großen Wert. Gerne schauen wir auch mal bei euch in der Einrichtung vorbei.

 (06131) 2 18 58 81

 hallo@geschmacksschatz.de



Mehr als nur lecker:

VERANTWORTUNG UND NACHHALTIGKEIT



IMMER DAS MORGEN IM BLICK!

Wir geben alles, damit bei euch gesundes Essen auf den Tisch kommt. **Und gerade weil wir für Kinder kochen, ist uns zukunftsfähiges, ressourcenschonendes Handeln wichtig:**

- Wir planen sorgfältig und bedarfsgerecht, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Es gibt keine Pflicht zur Menüabnahme. Ihr bestellt nur, was ihr auch esst. Das schont euren Geldbeutel und weniger Essen landet in der Tonne.
- Wir nutzen ausschließlich Mehrweg-Behälter zur Auslieferung der Speisen. So vermeiden wir Plastikmüll.
- Wir wählen regionale Lieferanten und saisonale Zutaten und sparen Wege und damit CO₂ ein.
- Wir nutzen Ökostrom und damit erneuerbare Energien.
- Wir setzen auch auf Carsharing und handeln dadurch ressourcenschonend.



GUT UND SICHER!

AUF UNSERE QUALITÄT IST VERLASS

So stellen wir die gute Qualität unserer Geschmackserlebnisse für euch sicher:

- Schonende und zeitnahe Zubereitung durch das ausgebildete Küchenteam.
- Eigenkontrollsystem in der Küche (HACCP).
- Regelmäßige Hygiene-Kontrollen durch das Institut für Umfeld- und Lebensmittelanalytik aus Bad Nauheim – häufiger als gesetzlich vorgeschrieben.
- Rückstellproben von jeder Speisekomponente bewahren wir länger als vorgegeben auf.
- Tägliche Qualitätsprüfung der Sensorik.
- Protokollierte Warmhaltezeiten und gut organisierter Transport – damit das Essen pünktlich bei euch ist.
- Einhaltung der durch die DGE vorgegebenen Standards in der DGE-Linie.
- Sorgsames Allergie-Management.
- BIO-zertifiziert (ausgewählte Zutaten).



IHR HABT DIE WAHL

Wir liefern euch das Essen, so wie es zu euch passt und zu dem Zeitpunkt zu dem ihr es braucht. Dabei könnt ihr zwischen Warm- oder Kaltlieferung wählen.



KALTANLIEFERUNG

Frisches Essen direkt aus dem Ofen auf die Teller mit der neuen Cool&Hot-Box!

Uns ist es wichtig, dass die leckeren Speisen in bestmöglicher Qualität auf eurem Tisch landen. Dabei sollen die Abläufe für euch so einfach wie möglich sein. Deshalb bieten wir seit Kurzem die kompakte Cool&Hot-Box kostenfrei an. Die Box ist ein Multifunktionsgerät, das sowohl kühlen als auch erwärmen kann. Dafür braucht es nur eine Haushalts-Steckdose. Das Essen kommt gekühlt zu euch. Die Box wird von uns so eingestellt, dass es zum gewünschten Zeitpunkt heiß und lecker ausgeteilt werden kann.

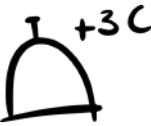
Die Standzeit des warmen Essens wird dadurch deutlich minimiert, was für euch nur Vorteile hat: Nährstoffe, Vitamine, Konsistenz, Farbe und Geschmack bleiben so noch besser erhalten. Zusätzlich ermöglicht euch die Hot&Cool-Box mehr Flexibilität und Sicherheit – weil die Speisen auch schon vor der Essenszeit angeliefert werden können. Kein Zeitdruck mehr, falls der Fahrer mal im Stau steht.

WARMANLIEFERUNG

Warmes Essen direkt aus der Thermobox auf die Teller!

Natürlich bieten wir euch auch die bekannte Warmanlieferung in Thermoboxen an. Das Essen kommt in Thermoboxen warm zu euch und kann gleich ausgeteilt werden.

EURE VORTEILE AUF EINEN BLICK


Kaltanlieferung

Geschmack	☆☆☆
Konsistenz	☆☆☆
Vitamine und Nährstoffe	☆☆☆
Flexibilität	☆☆☆


Warmanlieferung

Geschmack	☆☆
Konsistenz	☆☆
Vitamine und Nährstoffe	☆
Flexibilität	☆

Unsere Empfehlung:



Die Cool&Hot-Box!

So sind unsere gesunden Geschmackserlebnisse noch köstlicher. Auf unserer Website erklären wir euch Schritt für Schritt das Vorgehen bei der Kaltanlieferung:

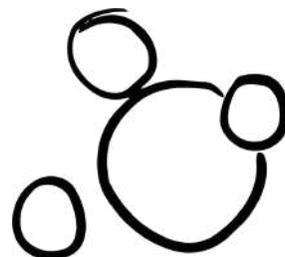
www.geschmacksschatz.de/das-ist-uns-wichtig

Gerne beraten wir euch auch persönlich dazu.



EINFACH UND SCHNELL – ESSENSBESTELLUNG MIT SYSTEM

Wir haben unser Bestellsystem für euch
selbst entwickelt.



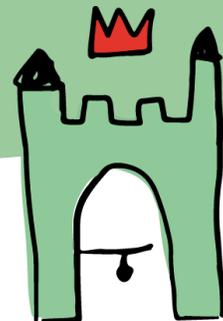
So einfach funktioniert die Bestellung bei Geschmacksschatz

- Bestellschluss ist immer **dienstags, 13 Uhr** der Vorwoche.
- Ihr loggt euch ein, wählt für jeden Tag aus der **vegetarischen Linie** (schwarz) oder der **DGE-Linie** (blau) Speisen aus und gebt die Anzahl an.
- Pro Linie stehen als Module **Hauptspeise, Salat, Dessert und Snack** zur Auswahl.
- Ihr könnt frei entscheiden, wie viel wovon bestellt wird. **Keine Pflicht zur Menü-Abnahme**. Nur die Mindestbestellmenge von 12 Portionen pro Modul müsst ihr dabei beachten.
- Vegetarische oder allergiegerechte Essen werden automatisch der Speise zugeordnet, die an die ausgewählte Hauptspeise angelehnt ist. **So kommen ähnliche Gerichte auf den Tisch** und die Kinder erleben die Mahlzeit gemeinsam.
- Im Bestellsystem könnt ihr **das Speiseangebot, individuelle Nährwert-Tabellen und Feedbackbögen** als PDF herunterladen. Hier findet ihr auch die Übersicht über die enthaltenen Allergene und die entsprechende Liste der alternativen Allergie-Speisen im PDF-Format.
- Krankheitswelle? Ihr könnt bis **8 Uhr am Vortag kostenfrei die Essensanzahl anpassen**. Anruf oder E-Mail genügt.
- Eine **bebilderte Anleitung**, wie ihr das Bestellsystem einfach nutzen könnt, stellen wir euch auf unserer Website unter www.geschmacksschatz.de/unser-geschmacksschatz bereit. Bei Fragen stehen wir euch gerne mit Rat und Tat zur Seite.



Unser Allergie-Management

Auf der Reise zum Geschmacksschatz soll eine Allergie die Kinder nicht aufhalten. Deshalb setzen wir auf ein sorgfältiges Allergie-Management.



Wir wissen, dass Allergien herausfordernd sein können

Vor allem für das Kind. Aber auch die Verantwortlichen in den Einrichtungen brauchen hier täglich viel Achtsamkeit und die Eltern das Vertrauen, dass ihr Kind das richtige Essen erhält. Deshalb haben wir ein sorgfältiges Allergie-Management erstellt, das, wenn gewünscht, **jedem Kind mit Allergien namentlich die richtige Speise zuteilt.**

Die Allergie-Essen **kochen wir frisch selbst.** Dabei achten wir darauf, dass die Kinder mit Allergien ähnliche Speisen erhalten wie die anderen Kinder.

Das bedeutet: weniger Sorgen für euch und mehr Zufriedenheit beim Kind und bei den Eltern.

Wir berücksichtigen alle 14 Allergene

Eine Übersicht über die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene findet ihr online unter:

www.geschmacksschatz.de/allergene

Ein wichtiger Hinweis: Wir können dabei keine Verantwortung für "Spuren von ..." übernehmen.

Einfache Anmeldung

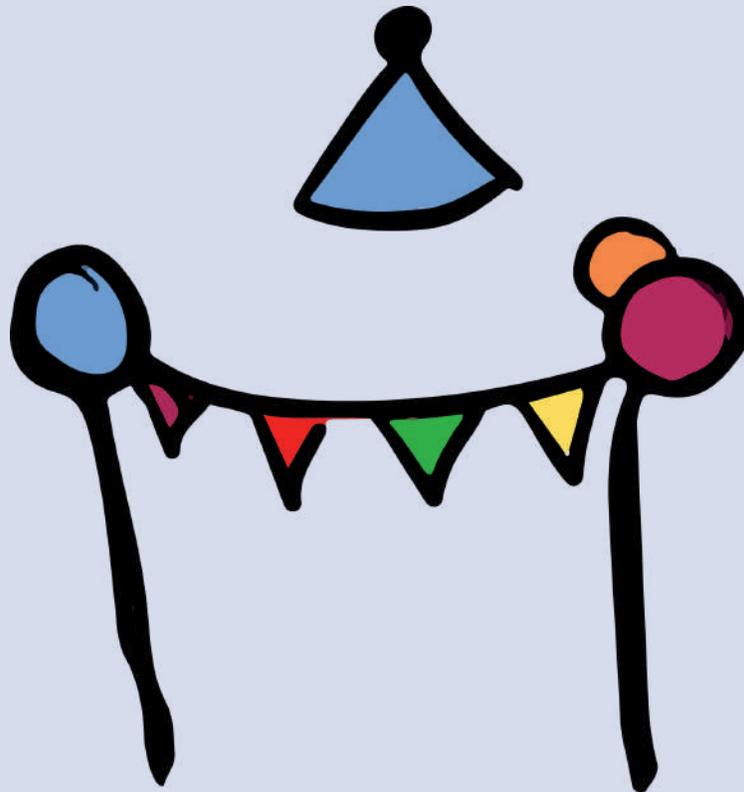
Um ein Kind mit Allergien bei uns anzumelden, braucht es nur ein Telefonat oder eine E-Mail. Ihr könnt entscheiden, ob ihr den Namen des Kindes hinterlegen möchtet. So wird die Handhabung im Alltag für euch noch einfacher und sicherer. Denn jedes Kind mit Allergien bekommt einen mit Namen versehenen, eigenen Teller.



>> *Ich bin froh, dass ihr das Gluten-Essen täglich frisch kocht. Das nimmt mir die Arbeit ab, weil ich mich nicht selbst darum kümmern muss und ich habe eine Sorge weniger. Denn ich weiß, dass ich mich darauf verlassen kann, dass das Essen für mein Kind mit großer Sorgfalt zubereitet wird.* **<<**

Mama aus der ev. Kindertagesstätte Pauline





WISSENSHUNGRIG IM ERLEBNISREICH

Rund ums große Thema Ernährung gibts noch viel mehr zu entdecken. Im Erlebnisreich geht es deshalb darum, mit viel Spaß Wissen rund um Nährwerte, Zubereitung, Herkunft und Nachhaltigkeit aufzubauen.

Hier können Kinder, Eltern und Verantwortliche in der Einrichtung erleben, wie viel Wertvolles im Geschmacksschatz steckt.

FÜR DIE KINDER

Aktionen und spannende Projekte rund um die Ernährungsbildung

Warum stecken Superkräfte in der Karotte? Was braucht mein Körper, um Kraft zu haben und um fröhlich und gesund zu wachsen? Woher kommen eigentlich die Tomaten aus meiner Tomatensoße? Und welche Apfel-Sorte mag ich am liebsten?

Mit kleinen Aktionen und Tipps wollen wir Kinder dazu ermutigen, ihren Geschmackssinn zu schärfen und sich damit zu beschäftigen, was in ihrem Essen steckt. Dazu gehören Spielideen, Ausmalbilder und kindgerechte Infos. Auch die Wunschessen-Aktion ist ein Teil davon.

Zukünftig wird es weitere Erlebnis-Projekte geben, die die Sinne ansprechen und dabei helfen, spielerisch Wissen aufzubauen. Bleibt gespannt!

Mehr erfahren unter www.geschmacksschatz.de/erlebnisreich



FÜR DIE GROßEN

Geschmacksschatz- Elternabende

Jeden letzten Dienstag im Monat laden wir alle Interessierten zu einem **kostenlosen Online-Elternabend** ein (Ferienzeiten ausgenommen). Hier stellen wir uns und unsere Arbeit vor und nehmen uns Zeit für Fragen und Austausch. Auf Wunsch kommen wir auch gerne einmal in eurer Einrichtung zu einem Elternabend vorbei. Wir freuen uns darauf, euch und die Eltern kennenzulernen.

Weitere Infos und Anmeldemöglichkeiten findet ihr unter www.geschmacksschatz.de/entdecken/elternabende

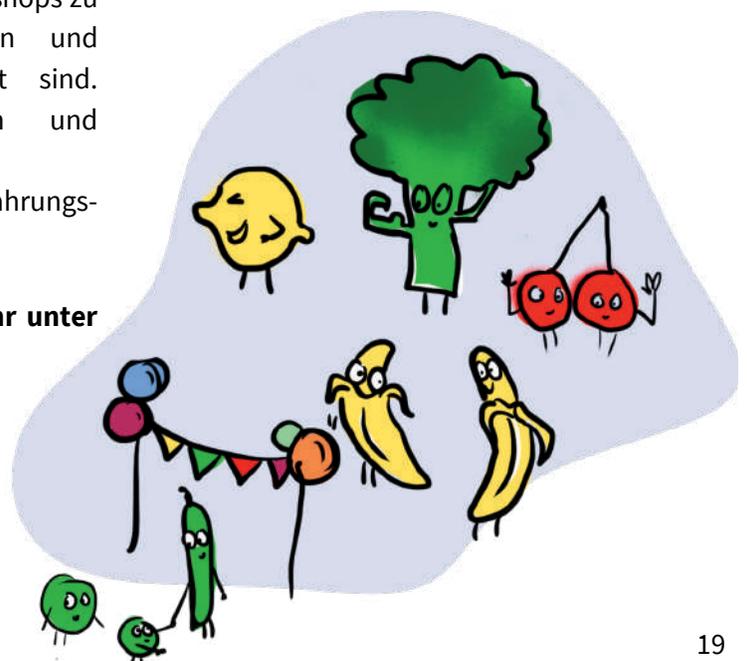


Einladung zu Online-Workshops

Rund ums Thema Ernährung gibt es viele Fragen. Deshalb veranstalten wir regelmäßig kostenlose Online-Workshops zu Themen, die sowohl für Einrichtungsleitungen und ErzieherInnen als auch für Eltern interessant sind. Schwerpunkte sind zum Beispiel Allergien und Unverträglichkeiten oder die Richtlinien der DGE.

Dabei nehmen wir uns bewusst Zeit zum Erfahrungsaustausch.

Weitere Infos und Anmeldemöglichkeiten findet ihr unter www.geschmacksschatz.de/entdecken





KOSTBARE SCHÄTZE IM IDEENREICH

**>>> Der Geschmacksschatz ist nur möglich,
durch Menschen, die sich mit ihren Ideen
und ihrem Herzblut tagtäglich
leidenschaftlich einsetzen. Wir sind
dankbar für unser starkes, vielfältiges Team
und setzen auf ein gutes Miteinander.
Gemeinsam wollen wir immer besser
werden. <<<**

Florentine und Florian Egle –
Geschäftsführer bei Geschmacksschatz

Unser größter Schatz? Die Menschen!

Was den Geschmacksschatz STARK MACHT

In unsere Brust schlagen zwei Herzen

Das organisierte Herz steht für hilfreiche Strukturen und bietet dem Geschmacksschatz einen sicheren Entfaltungsrahmen. Das kreative Herz sprüht nur so vor Ideen und setzt sich leidenschaftlich für das Gute in der Welt ein. Es ist besonders wertvoll für unser Miteinander. Das Zusammenspiel der beiden ganz unterschiedlichen Herzen ist unsere Stärke. Mehr zu unserem Antrieb und unserer Geschichte könnt ihr hier lesen: www.geschmacksschatz.de/das-macht-uns-aus



Florentine & Florian Egle

Geschäftsführung
Geschmacksschatz

PERSÖNLICH, FAMILIENFREUNDLICH UND VIelfÄLTIG –

Gemeinsam als Geschmacksschatz unterwegs

Was 2007 als kleines Kindercatering startete, ist heute ein Familienunternehmen mit über 30 MitarbeiterInnen. Woher wir wissen, was Kinder brauchen und mögen? Viele bei uns sind selbst Mamas, Papas, Omas und Opas und bringen ihren wertvollen Erfahrungsschatz mit ein. Dabei ist uns ein herzliches Miteinander wichtig. Wir machen unseren Job richtig gern – denn für Kinder zu kochen und sie auf ihrer Geschmacksschatzsuche zu begleiten, ist etwas Besonderes. Ein großer Gewinn ist dabei die bunte Vielfalt des Teams – denn gerade dieses Mosaik macht uns und unsere Gerichte einzigartig.

Lernt unser Team kennen und werft einen Blick hinter die Kulissen:

www.geschmacksschatz.de/ideenreich



Gute Ideen BRINGEN UNS WEITER

Im Ideenreich gibt es noch viele gute Ideen, die auf die Umsetzung in Geschmacksreich, Qualitätsreich und Erlebnisreich warten. Ihr dürft gespannt sein!

Außerdem freuen wir uns besonders, wenn Eltern oder Leitende in Kita oder Schule ihre Ideen mit uns teilen. Euer Feedback und eure Gedanken könnt ihr gerne per E-Mail an ideen@geschmacksschatz an uns senden.



WIR SORGEN DAFÜR, DASS DIE TELLER NICHT LEER BLEIBEN

»» *Schnell und persönlich – wenn
unsere Köchin ausfällt, ist
Geschmacksschatz für uns da.* ««

Bibiana Carvalho –
Caritas Verband Frankfurt e.V.



Flexibel, zuverlässig und schnell eine Sorge weniger: Die Flex-Essen bei Geschmacksschatz

Mit Flex-Essen beschreiben wir temporäre Essenslieferung. **Wir springen gerne ein, wenn ihr für ein bestimmtes Zeitfenster Essen in eurer Einrichtung benötigt.** Dabei wissen wir genau, dass es hier manchmal viel Flexibilität braucht – gerade wenn Unvorhergesehenes geschieht. Dann sind wir für euch da und suchen gemeinsam nach schnellen Lösungen, damit die Teller nicht leer bleiben.

EURE KÖCHIN ODER EUER KOCH FÄLLT KURZFRISTIG AUS?

Wir können in den meisten Fällen von einem Tag auf den anderen einspringen. Ruft uns einfach an und wir schauen gemeinsam, wie wir die Kuh vom Eis bekommen. Um solche Fälle abdecken zu können, planen wir immer ein Notfall-Kontingent mit ein.

EURE KÜCHENKRAFT PLANT EINEN URLAUB?

Wir übernehmen für diese Zeit gerne die Essenslieferung. Gebt uns einfach rechtzeitig Bescheid, dann können wir ein individuelles Speiseangebot für euch zusammenstellen. Wenn möglich, bestenfalls zwei Wochen im Voraus.



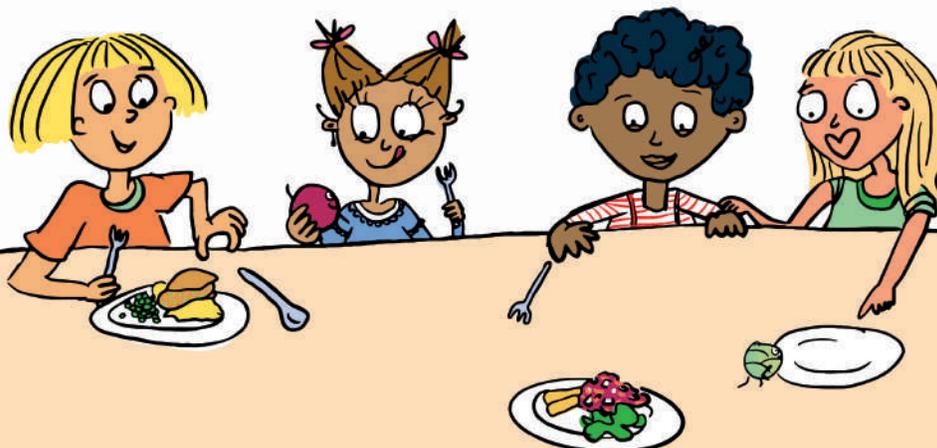
Ihr habt Fragen zu Ablauf oder Preisen?

Ruft uns einfach an oder schreibt uns eine E-Mail:

 (06131) 2 18 58 81

 hallo@geschmacksschatz.de

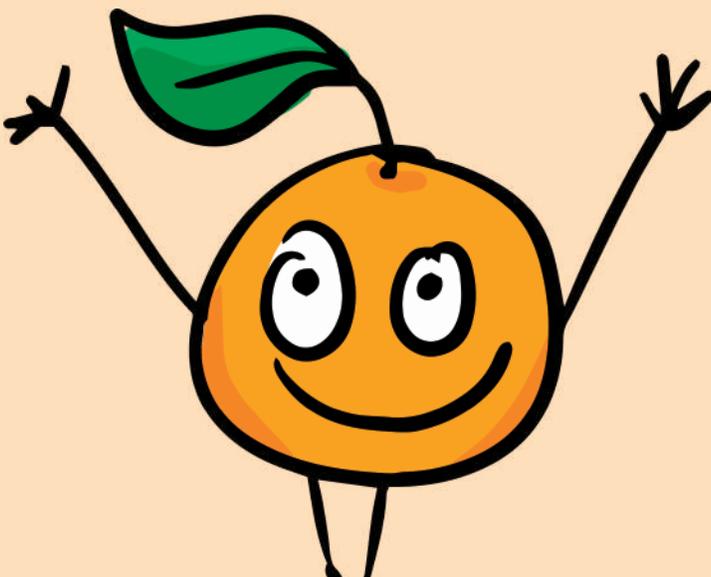
 www.geschmacksschatz.de/flex-essen



Geschmack entdecken - auch bei der Ferien-Betreuung

»» **Die Auswahl des Mittagessens war stets kindgerecht, sodass es den Kindern sehr gut geschmeckt hat.** Außerdem ist das Essen täglich sehr abwechslungsreich gewesen, wobei immer eine passende Alternative bereitstand, um vegetarische, allergie- oder religionsbedingte Essgewohnheiten zu berücksichtigen. Die Bestellung war simpel und übersichtlich, während der Austausch **durchweg freundlich und unkompliziert** verlief. Das Essen wurde immer rechtzeitig und in ausreichender Menge geliefert. <<

Marvin Menger –
SV Wehen Fußballcamp Wiesbaden



Ihr plant Ferienspiele oder Kinder-Camps in den Ferienzeiten und braucht noch eine gute, gesunde Verpflegung?

Der Geschmacksschatz kommt gerne auch zu euren Ferienspielen

Wir sorgen für eine leckere Stärkung. Bei so viel Action ist für die Kids **ein gesundes, ausgewogenes Mittagessen** wichtig, das ihnen guttut und neue Power gibt. Darauf legen auch die Eltern immer größeren Wert. So können die Kids nach dem Essen wieder voll durchstarten. Für Snacks zwischendurch stellen wir euch zusätzlich auch gerne frisches Obst und Gemüse bereit.

Zuverlässiger Partner für erfolgreiche Ferien-Camps

Gerade bei Ferien-Camps ist die Mittagspause oft gefühlt viel zu kurz. Da braucht es einen **zuverlässigen und reibungslosen Ablauf** – das wissen wir aus Erfahrung. Durch unsere gute Organisation und leckeren Gerichte können wir dazu beitragen, dass eure Ferienspiele zu einem vollen Erfolg werden.



Ihr habt Fragen zu Ablauf oder Preisen?

Meldet euch gerne!

 (06131) 2 18 58 81

 hallo@geschmacksschatz.de



Das STECKT FÜR EUCH IN DER SCHATZTRUHE



Acht gute Gründe, warum es sich lohnt, ein neues Abenteuer mit uns zu wagen:

- ★ **Eure Kinder gehen mit uns auf spannende Schatzsuche.** Wir ermutigen die Kids dazu, immer wieder Neues auszuprobieren und zu erleben: "Wow, das schmeckt ja lecker"!
- ★ **Ihr bekommt ausgewogenes, gesundes Essen.** Extra für Kinder zubereitet.
- ★ **Ihr könnt euch auf uns verlassen.** Wir sorgen für gute Qualität und liefern zuverlässig.
- ★ **Eine Sorge weniger.** Mit unserem Allergie-Management machen wir es euch ganz einfach.
- ★ **Nachhaltig handeln.** Wir kochen für Kinder und übernehmen deshalb Verantwortung für unsere Umwelt, um ihnen eine gute Zukunft zu ermöglichen.
- ★ **Mehr als nur Essen.** Wir unterstützen euch dabei, das Thema Ernährung erlebbar zu machen. Für die Kleinen und die Großen.
- ★ **Flexible Lösungen gesucht?** Wir springen ein – auch wenn es schnell gehen muss.
- ★ **Immer für euch da!** Persönlicher, netter und hilfreicher Kontakt.

Schnappt euch gleich das Telefon und lasst uns ins Gespräch kommen:  (06131) 2 18 58 81

Startet jetzt eure Reise zum Geschmacksschatz!

IHR SEID NEUGIERIG GEWORDEN UND WOLLT DEN GESCHMACKSSCHATZ AUSPROBIEREN?

Dann zögert nicht und vereinbart einfach eine Probewoche.

So könnt ihr unsere leckeren Geschmackserlebnisse selbst testen und alle Abläufe, wie zum Beispiel das Bestellen über unser System, selbst ausprobieren.

Für den Start eurer Entdeckungsreise zum Geschmacksschatz geben wir euch ein kleines Präsent mit auf den Weg. Während der Probewoche **schenken wir euch zur Hauptspeise den Salat** dazu. Denn unsere leckeren Geschmacksschatz-Salate muss man auf alle Fälle ausprobieren.



KLINGT GUT?

Dann geht jetzt mutig den ersten Schritt eurer Schatzsuche und meldet euch unter:

-  (06131) 2 18 58 81
-  hallo@geschmacksschatz.de
-  www.geschmacksschatz.de/probewoche



Wiebke
Biermann
freut sich auf
euch!



Weil Essen SO VIEL MEHR BEDEUTET, ALS NUR SATT WERDEN.

>> Essen ist für mich ein Stück Heimat, ein Stück Identität – deshalb finde ich es so wichtig, dass Kinder von klein auf die Möglichkeit haben, ihren eigenen Geschmack mit Spaß und Genuss zu entdecken. **<<**

Florentine Egle – Geschäftsführerin Geschmacksschatz



Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHATZ**

**Startet jetzt eure Entdeckungsreise!
Fünf Wege zum Geschmacksschatz:**

-  www.geschmacksschatz.de
-  hallo@geschmacksschatz.de
-  (06131) 2 18 58 81
-  geschmacksschatz
-  Geschmacksschatz –
eine Marke der ACTIVcatering für Kinder GmbH
Robert-Bosch-Straße 29a | 55129 Mainz