

Lehrreich, lecker & gesund

Kinder kochen mit Profis – Die Kochschule in Kindergärten und Grundschulen



GIES
Catering
Verpflegungslösungen



Hallohallo,

wir haben uns etwas Köstliches für Sie ausgedacht:

Unsere kinderfreundlichen Köche besuchen Sie und kochen mit Ihnen und den Kleinen. Dann lassen wir es uns alle zusammen schmecken. Klingt doch schon mal lecker, oder?

Zur **Vorspeise** besprechen wir Wunschtermin, Wunschmenü und Ablauf.

Als **Hauptspeise** fachsimpeln wir kindgerecht darüber, wieso Möhrchen nicht blau sind, weshalb Kartoffeln unter der Erde wachsen und warum Bären Beeren mögen. Daraufhin schwingen wir die Kochlöffel. Anschließend genießen wir die selbst gezauberten Leckereien natürlich auch zusammen.

Und zum **Nachtisch** servieren wir Ihnen noch Rezeptideen und Ernährungstipps speziell für Kinder.

Das wird bestimmt ein lehrreicher Leckerbissen. Also hoffentlich auf bald.

Ihr

Leo Löffel

„Kinderkoch“ bei GIES Catering Verpflegungslösungen

Ihr Tag mit uns

Das ist Ihr 4-Gänge Menü

- 1 Rufen Sie uns einfach an oder schreiben Sie uns eine E-Mail.
- 2 Besprechen Sie mit uns den Ablauf, den Kurs und weitere Ideen für kulinarische Pädagogik sowie das Live-Cooking – und wir machen einen Termin.
- 3 Genießen Sie und Ihre Kinder mit uns diesen unvergesslichen Tag an den Kochtöpfen.
- 4 Informieren Sie sich, wenn Sie möchten, auch über unsere umfassende Unterstützung rund ums Einkaufen, Organisieren und Kochen.



Tischlein deck Dich

Kindliche Kochschule – das macht Spaß

Beim Kochen mit Kindern ist der Spaß das A und O. Darum gestalten unsere „Kinderköche“ es einfach und spielerisch, mit kindgerechten Rezepten und gesunden Zutaten. Unser Geheimrezept: die persönlichen Erfolgserlebnisse für jedes Kind.

Kulinarische Pädagogen – sogar Gemüse schmeckt

Wir zeigen den Kindern spielerisch, wo das Essen herkommt, bereiten es mit Ihnen zu, dekorieren die Teller kindgerecht und vermitteln ihnen Spaß an Tischmanieren. Unsere kleinen Tricks können Sie gern stibitzen, und gern schauen wir uns auch bei Ihnen etwas ab.



Gesunde Kost – wir beraten Sie gern

Wir sind dem zertifizierten Modell der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) verpflichtet und haben auch die Bremer Checkliste verinnerlicht. Sogar regionale Landwirte kennen wir, über die Sie Fleisch, Obst und Gemüse immer frisch bekommen können, bevorzugt in Bioqualität und zu attraktiven Preisen.

Clevere Organisation – kochen ist viel mehr

Zum Kochen braucht es Zutaten, klar. Aber auch Köche, Personal, Gerätschaften, Rezepte, Budgets, Lieferanten und vieles mehr. Wir wissen, wie alles ganzheitlich zu einem perfekten Menü wird und teilen unser Wissen gern mit Ihnen: damit es sich rechnet, einfach ist, gesund ist – und schmeckt.



Wir sind **GIES**
Catering

Wirtschaftlich, gesund und lecker

Seit 1998 engagieren wir uns für nachhaltige Ernährung. Wir beraten Eigenküchen, Mensen und Kantinen. Unsere Services, Qualitätsstandards, Küchenausstattungen und Kalkulations-Tools fördern die Wirtschaftlichkeit, die Effizienz, die Gesundheit und den Genuss.

Services à la carte

Für Schulen und Kindergärten haben wir eigens kindgerechte Konzepte, Leistungen, Anregungen und Tipps im Repertoire. Sie können diese ganz nach Geschmack modular nutzen, exakt so, wie Sie es sich wünschen. Sei es organisieren, administrieren, coachen, schulen, motivieren, einkaufen, kochen oder auch netzwerken – **wir beraten Sie gern.**

*bunt
gesund
lecker*

Ganz schön gut

- Kindgerechte Ernährung
- Schulungen
- Kochkurse
- Hygiene-Coachings
- Qualitätskontrollen
- u. v. m.





*„Hallo, sind da die
Kinderköche?“*

Gleich Ihren Termin vereinbaren

GIES Catering GmbH

Oderstraße 21-23

35260 Stadtallendorf

06428/9241-0

catering@giesdl.de

www.giescatering.de



Kontaktformular

GIES
Catering
Verpflegungslösungen