



WERK5 Bioküche GmbH
Geraer Strasse 30
07589 Münchenbernsdorf
Telefon: 036604 216980
E-Mail: info@werk5-bio.de
Geschäftsführung: Jan Busse, Silke Beyer

DE-ÖKO-034

Liebe Eltern,

wir möchten uns als Ihr neuer Essenanbieter vorstellen.

Im August 2016 habe ich eine regionale Bio-Küche im Kulturhaus Münchenbernsdorf eröffnet. Die Bio-Küche ist ein Projekt von der Initiative „Land(auf)Schwung“ im Landkreis Greiz. Wir beliefern Kindertagesstätten, Schulen und Firmen im Umkreis von Münchenbernsdorf, außerdem bieten wir Catering für Firmen- und Privatfeiern an.

Gesunde, nährnde Mahlzeiten sehen wir als Grundrecht eines jeden Menschen, verbunden mit der Würde von Mensch, Tier und Natur, an. Eine achtsame und gesunde Ernährung ist gleichzeitig auch aktiver Umweltschutz.

Die optimale Ernährung unserer Kinder liegt uns besonders am Herzen, denn sie ist prägend für ihre Entfaltung. Uns ist bewusst, dass unsere Nahrung nicht nur die körperliche, sondern auch die seelische und geistige Entwicklung beeinflusst. Wir legen deshalb großen Wert auf eine entsprechend hohe Qualität.

In unserer hauseigenen Küche werden täglich aus handwerklich frischen Zutaten vollwertige Speisen, vegetarisch oder mit Fleisch, in Bio-Qualität hergestellt. Dabei verzichten wir auf Auszugsmehle, Weißzucker, genmanipulierte oder hochverarbeitete Lebensmittel, Fertigprodukte und Zusatzstoffe. Wir verwenden ausschließlich Ursalz und Gewürze aus Bio-Erzeugung. Unsere Priorität liegt auf Erzeugnissen aus regionalem Bio-Anbau, z.B. Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Apfelsaft, Fleisch, Gurken, Tomaten. Die Bio-Qualität garantieren wir für alle Lebensmittel, eine Ausnahme bildet dabei Fisch - dieser ist MSC-zertifiziert.

Wir möchten den Kindern mit einer natürlichen Ernährung, welche einem saisonalen und wöchentlichen Rhythmus unterliegt, eine möglichst unbelastete, ausgewogene und natürliche Entfaltung ermöglichen. Unser Speiseplan enthält deshalb vollwertige, abwechslungsreiche Menüs unter Beachtung von jahreszeitlichen und regionalen Besonderheiten. Darüber hinaus berücksichtigt unsere Köchin liebevoll etwaige individuelle Unverträglichkeiten.

Wir garantieren darüber hinaus, dass Ihre bestellten Speisen von uns in umweltfreundlichen, gesundheitlich unbedenklichen Mehrwegbehältern in die Schule geliefert werden.

Die ständige Weiterbildung unseres Personals und eine intensive und fruchtbare Zusammenarbeit mit den Eltern im Bereich der Ernährung sind Teil unserer Firmenphilosophie.

Herzlichst Ihr Team vom WERK 5

Silke Beyer

