

ESSIG Frischmenü GmbH • Auf der Härte 13 + 15 • 72213 Altensteig-Spielberg

Kurzinformation

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir danken für Ihr Interesse an unserer Firma, anbei eine Kurzinfo über uns und unsere Leistungen.

Die Firma Essig Frischmenü GmbH besteht nun seit über 30 Jahren und beliefert Ihre Kunden mit „Essen auf Rädern“. In den ersten Jahren waren das noch ca. 100 Essen in der Woche, die inzwischen auf ca. 8500 - 9000 Essen im Schnitt am Tag angewachsen sind. Wir kochen seit 3 Jahren in 2 Schienen, d.h. einmal für unser „jungen Kunden“ etwas Bissfester und für unsere „Reifere Generationen“ etwas weniger Bissfest.

Wir kochen täglich frisch, liefern 7 Tage die Woche aus. Im Cook & Chill ist auch 2 tägige Lieferung möglich. Der Großteil unserer Produkte stammt von Lieferanten aus der Region. Salate beziehen wir aus einer Gärtnerei, die 10 km von uns entfernt liegt. Kartoffeln beziehen wir von einem Großbauern, der in 25 km Entfernung anbaut. Wir legen auch Wert auf eine Saisonale Speisenplanung.

Fleisch beziehen wir, gezwungen durch die große Menge, von der Firma Müller Fleisch in Pforzheim, Wurstwaren stellen wir teilweise selber her oder kaufen Sie über einen Metzgerei im Kreis Calw zu. Teigwaren beziehen wir aus Burgstetten bei Backnang, von der Firma Schmid Teigwaren. Bei unseren Lieferanten wissen wir, was auf den Teller unseres Kunden kommt und können jederzeit für die Qualität gerade stehen.

Anfangs belieferten wir unsere Kunden noch mit heißen Essen, da aber inzwischen laut HACCP eine Warmhaltezeit von mehr als 3 Stunden nicht mehr annehmbar ist, haben wir vor ca. 10 Jahren begonnen auf Cook & Chill umzustellen dieses System wurde immer mehr ausgebaut. Inzwischen beliefern wir unsere Kunden ausschließlich im Cook & Chill System

Zu unseren Kunden gehören Pflegeheime, Schulen, Kindergärten und natürlich auch „Essen auf Rädern“ Kunden in diesem System.

Das Cook & Chill System hat folgende Vorteile: Das Essen wird frisch zubereitet, zu ca 70 – 85 % fertiggegart, danach schockgekühlt (nicht TK), und erst beim Kunden wieder regeneriert. Durch dieses Verfahren verliert Gemüse z.B. nicht an Farbe sondern behält Farbe und natürlich die Nährstoffe. Die Regeneration kann durch

ESSIG Frischmenü GmbH • Auf der Härte 13 + 15 • 72213 Altensteig-Spielberg

-2-

Heißluftöfen, Combidämpfer, oder durch die Mikrowelle aber auch durch einen einfachen Backofen erfolgen.

Ein weiterer Vorteil liegt im Vergleich zum heiß gelieferten Essen in der Logistik, Touren können früher und mehr Ausliefern was eine Schonung der Umwelt durch weniger Fahrzeuge bedeutet.

Beim Cook & Chill System können natürlich auch Beilagensalate mitgeliefert werden, da eine tägliche frische Zubereitung erfolgt, und maximal 2 tändig angeliefert wird ist auch hier die Frische garantiert

Die Bestellungen der Menüs benötigen wir jeweils mittwochs 9.00 Uhr für die Folgewoche, Änderungen sind immer 2 Werkstage vor Verzehrtag möglich, Bestellungen gehen Online bei uns ein, Umbestellungen bitte per Fax, Mail, oder im Onlineshop.

Jeder Kunde erhält eine Kundennummer und eine Log-in Pin.

Selbstverständlich ist es möglich auf einen Kunden mehrere Kundennummern anzulegen, z.B. um für mehrere Stationen im Haus getrennt zu bestellen, so können wir Ihnen die Essen schon fertig kommissioniert, für jede Station anliefern.

So sparen Ihre Mitarbeiter vor Ort den Aufwand alles zu verteilen.

Alle Menüs sind mit Namen / Station Etikettiert um eine Interne Verwechslung zu vermeiden.

Sie erhalten von uns Speisepläne die über 4 Wochen Gültigkeit haben, Sie haben täglich 4 Menüs zur Auswahl, Sonderkostformen sind nach Absprache möglich.

Komponenten wie Kartoffelpüree und Gemüse können täglich gesondert dazu bestellt werden.

Eine Schulung Ihrer Mitarbeiter ist, bei Bedarf, durch uns vor Ort selbstverständlich. Sehr gerne können Sie unseren Betrieb bei einer Betriebsbesichtigung und Verkostung in Augenschein nehmen.

Ihre Essig-Frischmenü GmbH