

Schul- und Kitaverpflegung nach dem Konzept der pirrung-Vitalküche 2021

Ein Konzept, so individuell wie unsere
Kunden, aber immer mit großem Know-
how.



Ausgangssituation



Die Verpflegung unserer Schüler und Schülerinnen in Ganztagschulen und Schulen mit Nachmittagsunterricht bzw. -betreuung und in Kitas ist uns ein wichtiges Anliegen.

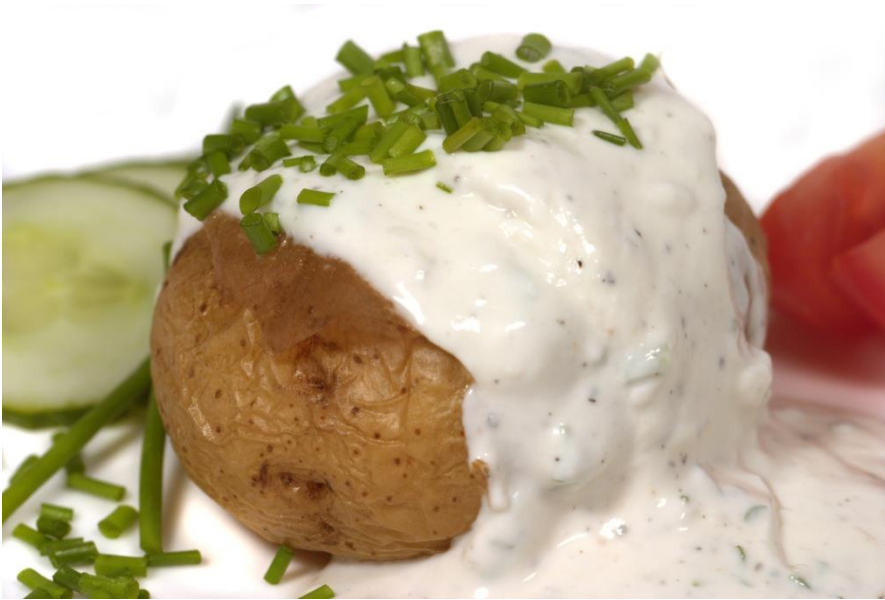
Sollte es nicht vornehmlich darum gehen, satt zu werden, sondern vielmehr darum, sich ausgewogen zu ernähren und Energie zu tanken für den 2. Teil des Tagesprogramms!

Und schmecken soll es natürlich auch noch!

Dies zu erreichen ist unser ZIEL!

Mit dem pirrung Vitalküchen-Konzept für Schulen und Kindergärten!

Wünsche



Formulierter Wunsch von Eltern, Schülern, Lehrern, der Landes- und Bundesregierung ist es, eine zuverlässige, abwechslungsreiche, bezahlbare , qualitativ hochwertige Verpflegung auf die Beine zu stellen.

Hier muss man neue Wege gehen.

Unsere Ideen



Wir haben uns zum Ziel gesetzt, mit unserer pirrung-Vitalküche ein Verpflegungskonzept zu bieten, das individuell auf jede Zielgruppe abgestimmt werden kann und vor allem soll. So auch auf Schulen und Kitas.

Nur zusammen mit allen Beteiligten können wir Verbesserungen erzielen, die Bedürfnisse erkennen und decken und ein hohes Niveau erreichen.

Unser Konzept ist die Basis für weitere Gespräche und Ideenfindungen für Ihre Einrichtung.

Wir würden uns sehr freuen, diesen Weg mit Ihnen zu gehen und eine auf individuelle Bedürfnisse abgestimmte Verpflegung zu gewährleisten.

Unser Know-how



pIRRUNG-Konzepte sind nicht 08-15, sondern überzeugen durch neue Ideen und Individualität.

Dieses Jahr feiert pIRRUNG bereits den 22. Geburtstag. Darauf sind wir stolz. Haben wir uns in diesen Jahren doch viel Know-how zu Eigen gemacht.

Seit 2010 gibt es die pIRRUNG monsterlecker GmbH, die sich explizit um hochwertige Schul- und Kindergartenverpflegung kümmert und inzwischen mehr als 66 Einrichtungen versorgt.

In der Landschaft der Gemeinschaftsgastronomie kann nur der überzeugen, der ein gutes Konzept und gute Mitarbeiter bei der Umsetzung hat.

Wir haben beides!

pirrung-Fakten



Verwaltung:

In unserer Verwaltungszentrale in St. Ingbert-Rohrbach befinden sich die Geschäftsführung, die Personalabteilung, die Personalbuchhaltung, das Rechnungswesen, Controlling, das Marketing und unser Vertrieb.

Küchen:

Unsere Schul- und Kindergarten-Ernährungslinie im Saarland wird als selbständige Linie in unserer Produktionsküche in St. Ingbert-Rohrbach produziert. Die Auslieferung erfolgt wochentags auf 8 verschiedenen Routen.

Zertifizierte Qualität zum fairen Preis



Als Auftraggeber haben Sie den Wunsch, Ihren Schüler/innen / Kindern ein preisgünstiges Essen anzubieten, das auch schmeckt.

Wir möchten frische Qualität und Genuss auf die Teller bringen und setzen alles daran, dies mit Ihren Vorstellungen in Einklang zu bringen.

Das Ergebnis:



Zufriedene Schüler/Schülerinnen und Kindergartenkinder, die nicht nur satt sind, sondern die Möglichkeit haben, sich auch ausgewogen zu ernähren und die gerne zum Mittagstisch gehen.

Ein Cateringunternehmen, das zufrieden ist, wenn es seine Essensgäste sind.

Gutes Lernen braucht gute Nahrung



Die Ernährungsgewohnheiten eines jeden sind sehr unterschiedlich. So ist es Aufgabe eines Caterers in der Gemeinschaftsverpflegung, ein Angebot zu schaffen, das diese unterschiedlichen Bedürfnisse berücksichtigt.

Auch kulturelle, religiöse Unterschiede und zunehmende Unverträglichkeiten oder Allergien bedingen heutzutage ein flexibles Angebot beim Essen, bei dem jeder etwas findet.

Kunden- zufriedenheit ist Chefsache!



Wir wissen unsere Kunden sehr zu schätzen. Daher setzen wir alles daran, Sie zufrieden zu stellen.

Unsere Küchenleitung und unser Qualitätsmanagementbeauftragter sind immer für Sie da. Darüber hinaus schaut bei pirrung ebenso der Chef nach dem Rechten. Große Hierarchien gibt es nicht. Wir suchen immer den direkten Kontakt zu unseren Ansprechpartnern in den verschiedenen Einrichtungen.

Eine weitere Anlaufstelle ist unser Verwaltungsteam, das sowohl für unsere Betriebsleiter vor Ort Unterstützung bietet als auch immer für unsere Kunden da ist.

Wir kümmern uns!

Einkauf – regional



pirrung ist Befürworter der „Slow Food-Bewegung“. Nicht alles ganz schnell und ganz schnell von ganz weit her, sondern viel lieber mit Muße und wenn möglich mit Produkten aus der Region.

Was gibt es besseres als die hiesige Kartoffel und den Apfel aus den Streuobstwiesen um die Ecke – mitten in der Biosphäre Bliesgau. Viel frischer und gesünder geht es wohl kaum!

Auch BIO-Produkte kommen zum Einsatz.

Einkauf – saisonal

Das gilt auch für die Saisonalität. Gemüse, das Saison hat, schmeckt nun mal dann am allerbesten und ist eben dann am gesündesten.

Warum im Winter Spargel aus dem Glas anbieten, wenn zu dieser Zeit Grünkohl alle Nährstoffe bereithält, die unsere Körper zu dieser Zeit benötigen.

Ein Bratapfel-Nachtisch schmeckt nur in der kalten Jahreszeit, während eine Erdbeerkaltschale im Sommer die Gaumen erfreut.

Wir bleiben dabei: weniger ist oft mehr!



Eltern, Schüler, Lehrer – alle sind uns herzlich willkommen!



Alle Esser sind Meinungsmultiplikatoren und sollten immer besonders geschätzt und umsorgt werden.

Hierzu tragen wir gerne unseren Teil bei. „Zu Gast sein“ nehmen wir wörtlich und sind bemüht, allen Wünschen gerecht zu werden.

Weniger ist eben oft mehr!



Wir beschränken uns daher lieber auf wenige, dafür aber umso schmackhaftere Gerichte pro Tag und verändern regelmäßig unser Angebot. Unser DGE-zertifizierter, 6wöchiger Speiseplan bietet jede Menge Abwechslung.

monsterlecker - DGE-zertifiziert



Seit September 2011 sind wir als einer der ersten **Caterer für Schulen im Saarland mit einer Menülinie DGE-zertifiziert**. Die Re-Audits haben wir mit Bravour bestanden. Darauf sind wir sehr stolz!

Auch das Kita-Essen ist seit Oktober 2014 mit einer Linie DGE-zertifiziert.

Als Befürworter einer ausgewogenen Ernährung folgen wir gerne den DGE-Qualitätsstandards und haben unsere Speisepläne entsprechend optimiert.

Frisches Obst und Gemüse der Saison stehen immer auf dem Speiseplan.

Seit 2017 sind wir zudem **Bio-zertifiziert** durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz DE-ÖKO-039.

Eine Zertifizierung nach **DIN ISO 9001:2015** ist in der Vorbereitungsphase.

Engagement, das sich lohnt!



pirrung-Mitarbeiter sind glücklich, wenn es der Kunde ist!

Daher werden wir alles daran setzen, durch Ihr Glück unser eigenes zu erreichen 😊

Großes Engagement ist selbstverständlich.

„Testesser“!



In Abstimmung mit uns kann unsere Küche gerne besucht werden, damit man einmal sieht, wo und wie das Essen vorbereitet, gekocht, portioniert und von dort ausgefahren wird.

Ebenso können Eltern auf Wunsch zum „Testesser“ werden. Im „midi“ in St. Ingbert kann das Mittagessen jederzeit wochentags probiert werden. Anruf genügt.

Schulung des Ausgabepersonals

Beschriftung | Abfalltonne



Außerdem schulen wir gerne das Ausgabe-Personal vor Ort, damit die Portionierung stimmt und wir mit Tipps dazu beitragen können, das Essen noch appetitlicher zu präsentieren.

Desweiteren kümmern wir uns um das Thema
„Zu schade für die Tonne“
und tragen unseren Teil dazu bei, die Menge an Speiseresten zu reduzieren. Dazu gerne mehr persönlich.

Mensen betreiben oder Pausenverpflegung durch einen Schulkiosk



Gerne betreiben wir auch Schulmensen und kochen vor Ort, sollte die Küche, die Kühl- und Lagerräume dies erlauben.

Unser Angebot an Schulkiosken ist ebenfalls im Sinne einer ausgewogenen Ernährung zusammengestellt: Veggie-Mehrkornweck mit Tomate-Mozzarella-Basilikum, Bagel mit Kräuterfrischkäse und Gurken, Salate und Müslis to go, Smoothies und Studentenfutter sind nur einige Beispiele.

Auch FAIR TRADE-Produkte gehören zu unserem Angebot der Pausenverpflegung.

Sprechen Sie uns gerne an.

Ideen gibt's genug. Packen wir's an!



Wir bedanken uns sehr herzlich für die Möglichkeit, Ihnen ein wenig mehr über pirrung und das Konzept der Vitalküche zu berichten und unsere ersten Ideen vorzustellen.

Um konkreter werden zu können, sind sicher weitere persönliche Gespräche notwendig.

Wir würden uns sehr darüber freuen, hoffen, Ihr Interesse vertieft zu haben und freuen uns auf weitere Gespräche.

Kontakt Daten:

pirrung monsterlecker GmbH
Ernst-Heckel-Str. 4
66386 St. Ingbert-Rohrbach
post@pirrung.de

Hubert Pirrung Geschäftsführung
Holger Bornkessel Geschäftsführung

www.pirrung-monsterlecker.de

Telefon 06894-92994-0
Fax 06894-92994-20



hubert.pirrung@pirrung.de
holger.bornkessel@pirrung.de