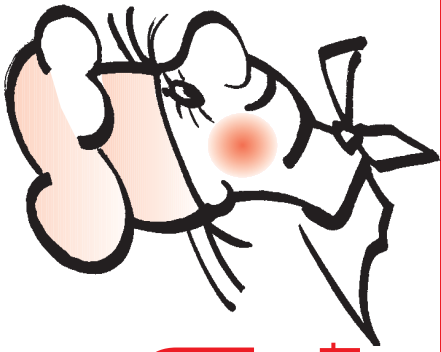


Käpt'n

Das Catering mit



COOK

der Extraportion Spaß



Das Catering mit der
**Extraportion
Spaß**



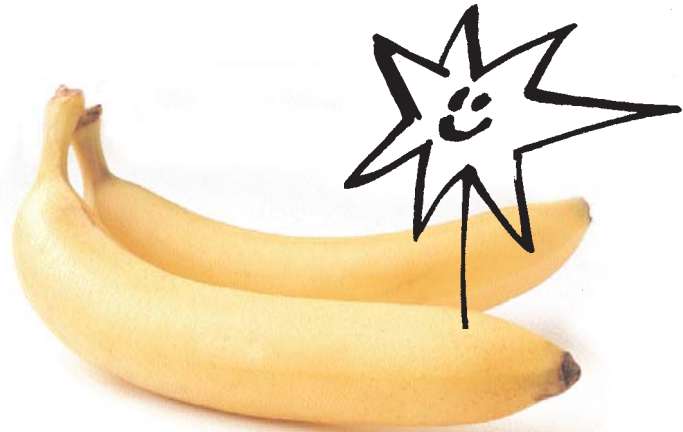
Größer

werden ist nicht schwer...

...gesunde Ernährung dagegen manchmal sehr.

Jedes 5. Kind in Deutschland ist übergewichtig. Die Ursachen sind falsche Ernährung und zu wenig Bewegung. Hinzu kommt, dass sich unsere Esskultur verändert. Gemeinsame Mahlzeiten oder das gemeinsame Kochen gibt es immer weniger. Ernährungserziehung wird so zunehmend zur Aufgabe der Bildungseinrichtungen.

Das ganzheitliche Verpflegungskonzept **Käpt'n Cook** wurde speziell für die Bedürfnisse von 2-6jährigen Kindern entwickelt. Und weil zur Ernährungserziehung viele Zutaten gehören, bietet **Käpt'n Cook** dreierlei: Vollwertige Verpflegung mit Geschmack, Information und Aufklärung, Aktion und Spaß.



Die Ziele von **Käpt'n Cook** sind

- Prävention von ernährungsabhängigen Krankheiten
- Verbesserung der geistigen und körperlichen Fitness
- Förderung von Genuss- und Sinnesfähigkeit
- Sensibilisierung und Aufklärung

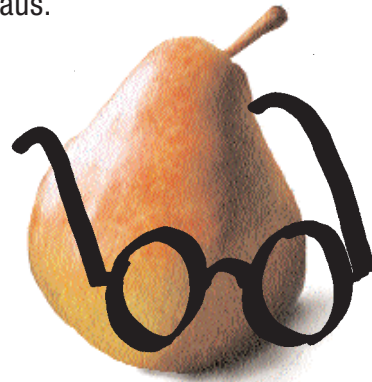


Das **schmeckt**

jedem

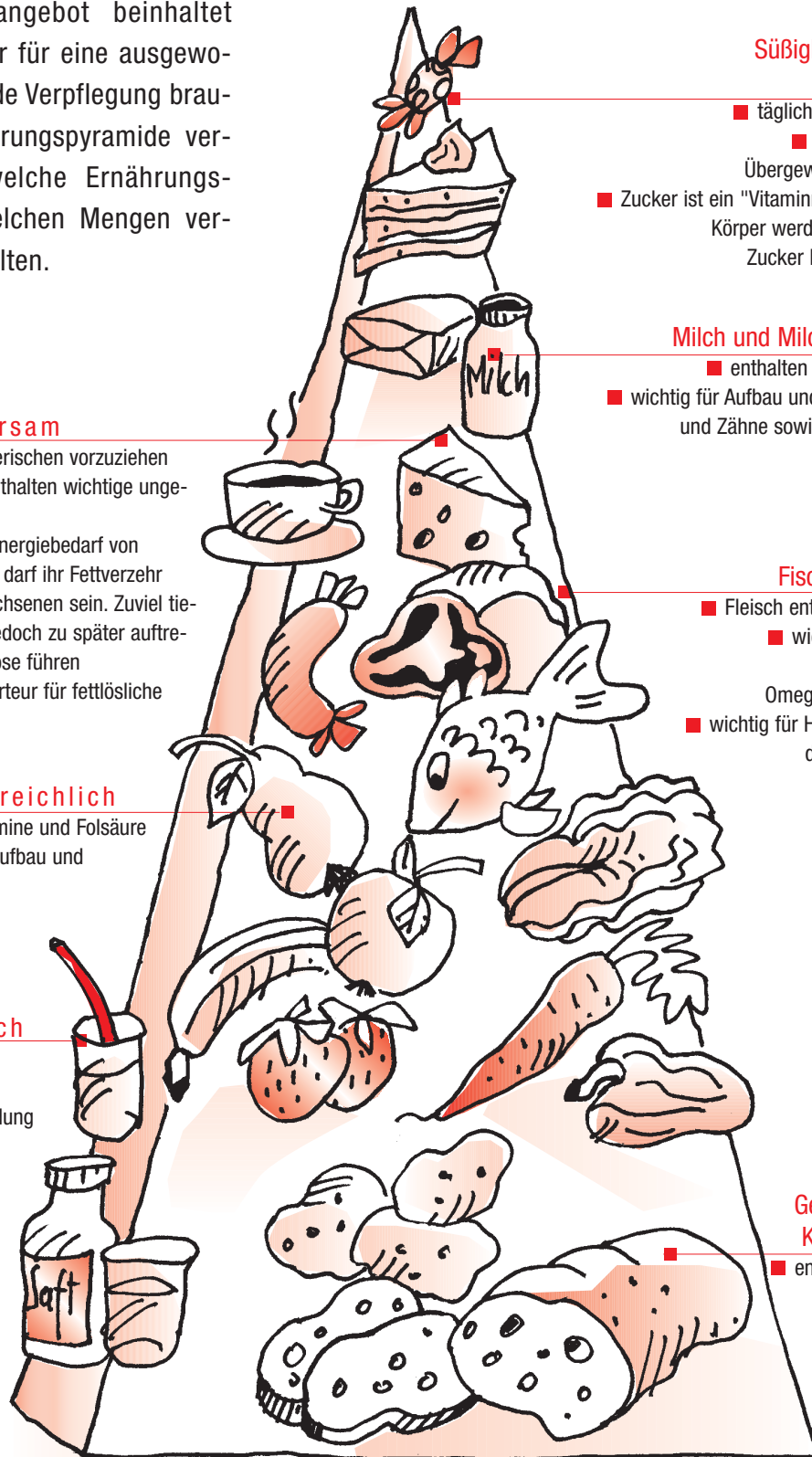
Die Vorteile von **Käpt'n Cook** liegen auf der Hand:

Eine vollwertige Ernährung, die schmeckt und Spaß macht führt zu leistungsfähigen und zufriedenen Kindern und somit zu zufriedenen Eltern. Die Einrichtungen werden mit **Käpt'n Cook** fachlich unterstützt, was wiederum den Kindern zugute kommt. Und das alles wirkt sich letztlich positiv auf das Image der Einrichtung aus.



Die sieben Bausteine der kindgerechten Ernährung

Unser Speisenangebot beinhaltet alles, was Kinder für eine ausgewogene und gesunde Verpflegung brauchen. Die Ernährungspyramide veranschaulicht, welche Ernährungsbausteine in welchen Mengen verzehrt werden sollten.



Süßigkeiten, Salziges und Snacks sparsam

- täglich höchstens 1 x naschen
- sind oft die Ursache für Übergewicht und Fehlernährung
- Zucker ist ein "Vitaminräuber". Beim Abbau im Körper werden Vitamine verbraucht. Zucker liefert nur leere Energie.

Milch und Milchprodukte mässig

- enthalten Eiweiß und viel Kalzium
- wichtig für Aufbau und Stärkung der Knochen und Zähne sowie für die Prävention von Osteoporose.

Fette und Öle sparsam

- pflanzliche sind den tierischen vorzuziehen
- pflanzliche Fette enthalten wichtige ungesättigte Fettsäuren
- um den größeren Energiebedarf von Kindern zu decken, darf ihr Fettverzehr höher als bei Erwachsenen sein. Zuviel tierisches Fett kann jedoch zu später auftretender Arteriosklerose führen
- wichtig als Transporteur für fettlösliche Vitamine (A D E K)

Fleisch,

Fisch und Eier mässig

- Fleisch enthält u.a. Zink und Eisen
- wichtig für die Blutbildung
- Seefisch enthält Omega-3-Fettsäuren und Jod
- wichtig für Herz und Kreislauf sowie die Schilddrüsenfunktion
- Eier liefern hochwertiges Eiweiß.

Obst und Gemüse reichlich

- enthalten viele Vitamine und Folsäure
- wichtig für Muskelaufbau und Nervenzellen

Getränke reichlich

- Kinder brauchen viel Flüssigkeit
- wichtig zur Vermeidung von Müdigkeit und Leistungsabfall und als Baumaterial für den wachsenden Körper

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln reichlich

- enthalten viel pflanzliches Eiweiß, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe
- wichtig für das Wachstum

Die Ernährung mit Käpt'n Cook basiert auf den D-A-CH* Referenzwerten 2000 sowie den Leitsätzen des Forschungsinstituts für Kinderernährung, Dortmund.

* D-A-CH = Deutsch - Österreichische - Schweizer Gesellschaft für Ernährung - Schweizerische Vereinigung für Ernährung



Wir lassen uns in

die Töpfe

schauen

Gesundes Essen wird von Kindern oft als langweilig und wenig schmackhaft empfunden. Dabei ist es ganz einfach, vollwertige Mahlzeiten kindgerecht und lecker zuzubereiten. Unsere Köche kennen jede Menge Tricks, wie die Kleinen z.B. bei

Gemüse & Co. gern zugreifen. Da werden aus Zucchini schnell mal Schiffe und aus Karotten Autos. Verlassen Sie sich ganz auf unsere jahrelangen Erfahrungen in der Kinderverpflegung. Und die besten Tipps haben wir in praktischen Informationen für Erzieher und Eltern zusammengestellt.

Manchmal muss man **streng** sein

Zum Beispiel bei der Wahl der Lebensmittel. Da lassen wir nicht mit uns reden.

■ Wir verwenden ausschließlich qualitativ hochwertige Lebensmittel mit hoher Nährstoffdichte, d.h. mit vielen Vitaminen und Mineralstoffen im Verhältnis zu ihrem Energiegehalt.

■ Wir bevorzugen regionale und saisonale Produkte. Regionales und Saisonales unterstützt den Wiedererkennungswert und den natürlichen Geschmack der Produkte

■ Wir verwenden ausschließlich jodiertes Speisesalz zur Sicherung der Jodaufnahme.

■ Wir gehen sparsam mit Zucker um.

■ Wir verwenden ausschließlich hochwertige pflanzliche Speiseöle, wie z.B. Raps- und Sonnenblumenöl.

■ Wir bereiten unsere Speisen fettarm und nährstoffschonend zu (z.B. Dämpfen)

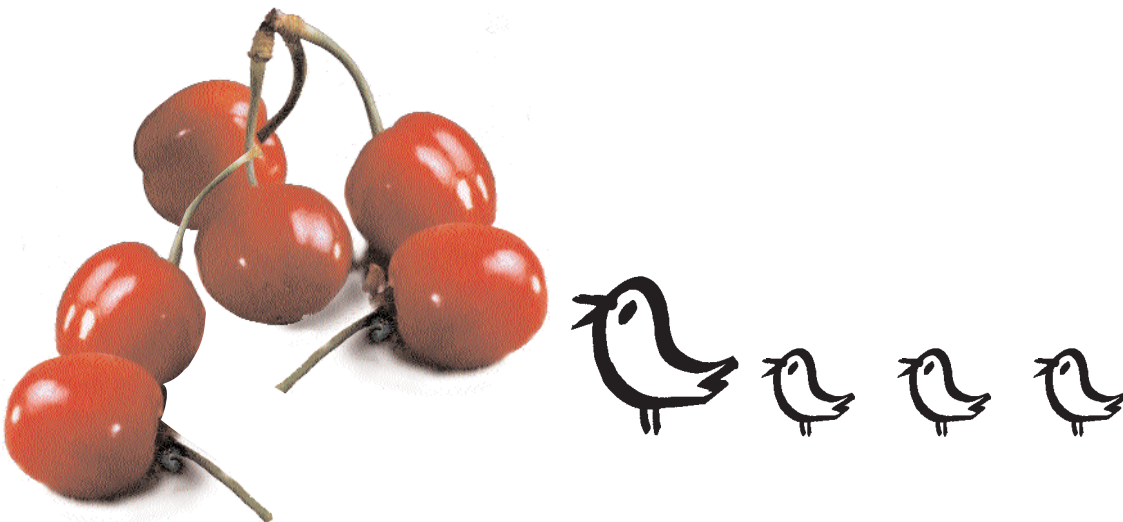
Was auf den **Tisch** kommt wird **gegessen**

Kinder, Erzieher und Eltern bestimmen bei uns mit, was auf den Tisch kommt. Worauf wir aber immer achten, ist Vielfalt und Abwechslung. Ob Ganztags- Mittags- oder Zwischenverpflegung. Denn Ernährungsgewohnheiten werden in der Kindheit geprägt. Und da ist es wichtig, so viele Geschmacksrichtungen wie möglich kennen zu lernen. Klar, dass dabei die Lieblingsgerichte der Kinder nicht zu kurz kommen dürfen. Außerdem sollten die Speisen lecker aussehen und gut riechen. Deshalb werden sie nicht nur kindgerecht zubereitet, sondern auch so serviert.

Auf dem Speisenplan stehen grundsätzlich:

- Täglich Frischkost wie Obst, Gemüse und Rohkostsalate
- 1 bis 2 mal pro Woche Fleisch und Wurst
- Mindestens 1 mal pro Woche Seefisch
- Mindestens 2-3 mal pro Woche Quark-, Joghurt- und Milchsen als Nachtisch.

Sonder- und Diätkostformen können in den Speisenplan integriert werden. Etwa bei Diabetes, Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien oder den Anforderungen von Religionsgemeinschaften.





Extra -Würste sind bei uns kein **Extra**

Bei den Verpflegungssystemen stellen wir uns ganz auf Sie ein: ob Frischkochsystem, Verteilerküche oder Regenerationsküche. Und unsere Bestell- und Abrechnungssysteme bieten große Transparenz und Flexibilität. Auch hier kommt es auf Ihre individuellen Bedürfnisse an. Wir beraten Sie gern.

Qualität ist das beste **Rezept**

In Sachen Qualität machen wir keine Kompromisse. Alle Leistungen sind nach DIN EN ISO 9001 zertifiziert und die Regelungen unseres HACCP Systems gehen weit über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. Unsere Mitarbeiter werden kontinuierlich im hauseigenen Schulungs-Center weitergebildet. Das Dussmann-Service Schulungskonzept zur Lebensmittel- und Personalhygiene basiert auf der DIN 10514. Mit insgesamt 120 Lehr-

folien ist es in der Branche einzigartig.

Regelmäßige Qualitätskontrollen und Qualitätssicherungsgespräche sorgen für absolute Sicherheit und Verlässlichkeit. Und dank der Umfrage "Gut zu wissen" können wir stets die Wünsche unserer kleinen und großen Gäste berücksichtigen.





Erlebnis **Essen**

Mit **Käpt'n Cook** leisten wir nicht nur einen Beitrag zur gesunden Ernährung von Kindern. Wir möchten dabei helfen, das Ernährungsverhalten, die Esskultur und die Bewegungsfreude der Kinder positiv zu fördern. Dazu bieten wir Aktionen, praktische Tipps sowie interessantes Informations- und Arbeitsmaterial für Erzieher und Eltern. Von der individuellen Ernährungsberatung über den "Tag der offenen Küche" bis hin zum "Fühltag", bei dem Essen mit allen Sinnen erlebt wird.

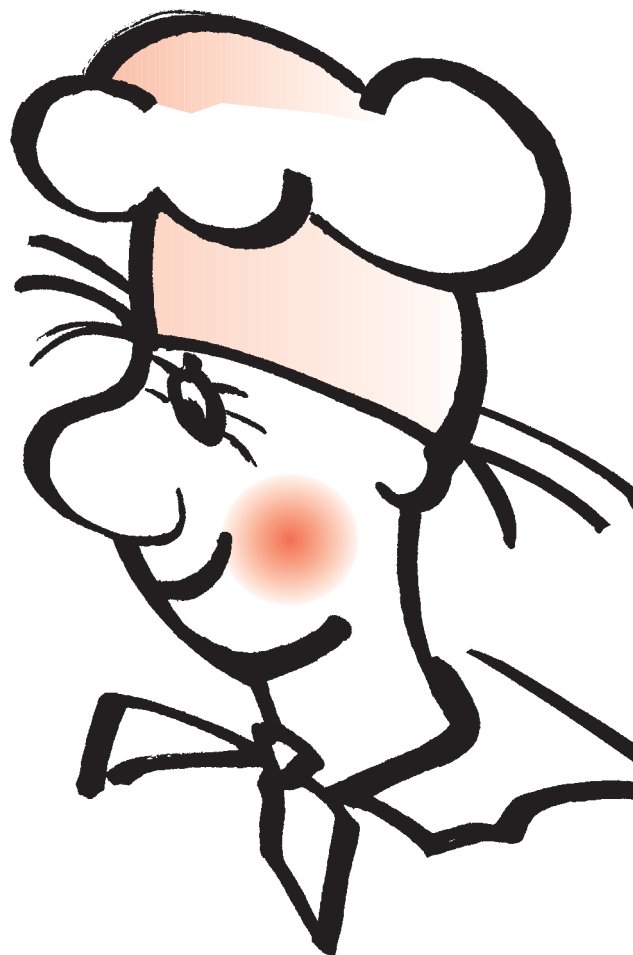


Alle **Tassen**

fliegen hoch



Gemeinsam zu essen fördert die soziale Kompetenz und es macht einfach mehr Spaß. Dazu gehört auch ein schönes Ambiente. Dabei unterstützen wir Sie gerne. Von der kompletten Einrichtung Ihres Speiseraums bis zum Deko-Material. Und Aktionen wie zum Beispiel "Der perfekt gedeckte Tisch" oder der "Servietten-Falt-Wettbewerb" fördern spielend eine positive Esskultur.



Ernährung

ist Vertrauenssache

Mit Dussmann-Service haben Sie einen erfahrenen und kompetenten Partner an Ihrer Seite. Bereits seit 1991 arbeiten wir erfolgreich in der Kinder- und Schulverpflegung. Vertrauen, Sicherheit und Zuverlässigkeit sind unsere Grundsätze. Und unser oberstes Ziel ist immer die Zufriedenheit unserer Kunden.

Aus unseren umfassenden Leistungen erarbeiten wir stets ein maßgeschneidertes Angebot. Und unser Engagement geht weit über die pure Verpflegung hinaus. So kooperieren wir bei Käpt'n Cook zum Beispiel mit der Centralen Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA) und der Deutschen Sportjugend.

Unsere Leistungen umfassen:

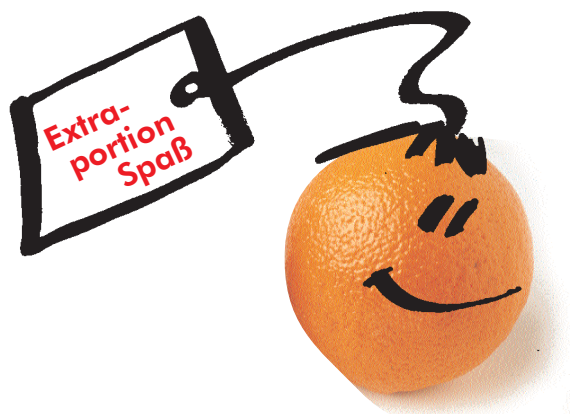
- Projektberatung
- Individuelles Verpflegungskonzept
- Langfristige Speisenplanung in Abstimmung mit der Küchenkommission
- Bedarfsermittlung
- Wareneinkauf
- Speisenzubereitung
- Kommissionierung
- Transport
- Speisenausgabe
- Küchenhygiene
- Kassierung, Abrechnung
- Erlebnisorientierte Kinderaktionen
- Verpflegung bei besonderen Anlässen

(wie Lunchpakete, Kinder Feste)

Wenn Sie Fragen haben oder einen Termin vereinbaren möchten, rufen Sie uns einfach an. Wir sind gern für Sie da.

DUSSMANN AG & Co. KGaA
Hauptverwaltung
Friedrichstraße 90
10117 Berlin

Telefon: 20 25 - 27 56
Fax: 20 25 - 27 60



Käpt'n COOK
Das Catering mit  der Extraportion Spaß


Dussmann-Gruppe