



Unsere Anschrift:
 IN VIA Köln gGmbH
 Essen für Kinder
 Schanzenstraße 40
 Gebäude 478, 51063 Köln
www.invia-essenfuerkinder.de



Stand: September 2023



WER WIR SIND UND WOFÜR WIR STEHEN

INKLUSIV – SOZIAL – NACHHALTIG

IN VIA – Essen für Kinder ist eine soziale Initiative von IN VIA Köln e.V.. Unser Trägerunternehmen besteht seit 125 Jahren und hat sich ein Leitbild geschaffen, dem auch wir uns verpflichten.

Unsere Vision ist eine Welt, in der alle Menschen die gleichen Chancen und Möglichkeiten haben.

Daran arbeiten wir. Jeden Tag.

In unserer modernen Großküche in Köln Mülheim machen wir dies, indem Mitarbeitende mit und ohne Handicap mit Leidenschaft gemeinsam gesundes Schulessen für Kölner Schulen kochen.

ANSPRECHPERSONEN

MIT LEIDENSCHAFT FÜR
 GUTES ESSEN FÜR KINDER



Mathias Rübler
 Leitung Schulverpflegung
 Tel. 0221 670 293 - 51



Manuela Wolter
 Teamassistentin der
 Schulverpflegung
 Tel. 0221 670 293 - 52



ca. 50
 Mitarbeiterinnen
 und Mitarbeiter



ca. 6.500
 Essen pro Tag



ca. 500
 Rezepturen werden
 verwendet



KITA-

UND

SCHULVERPFLEGUNG



INKLUSION LEBEN // GESUNDES ESSEN KOCHEN // FÜR KÖLNER KINDER

Foto: stock.adobe.com - © Gerhard Seybert

WIR DANKEN UNSEREN FÖRDERERN:

Ministerium für Arbeit,
 Integration und Soziales
 des Landes Nordrhein-Westfalen



Gefördert durch:

Bundesministerium
 für Wirtschaft
 und Klimaschutz



NATIONALE
 KLIMASCHUTZ
 INITIATIVE

aufgrund eines Beschlusses
 des Deutschen Bundestages



FRISCH, LECKER UND AUSGEWOGEN

ABWECHSLUNGSREICHES UND AUF DIE BEDÜRFNISSE ANGEPASTES ESSEN IM KITA- UND SCHULALLTAG

Entsprechend der Vorgaben der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) stellen wir unseren Speiseplan nach diesen Qualitätsstandards zusammen, um eine gesunde Ernährung zu fördern und die Bedürfnisse der Altersgruppe zu erfüllen. Sie erkennen die DGE Menüs in unserem Speiseplan an diesem Logo



VERANTWORTUNG GEGENÜBER MENSCH – TIER – UMWELT



- Wir haben uns der Nachhaltigkeit verpflichtet und arbeiten kontinuierlich an Verbesserungen. Unser Ziel ist es, bis zum Jahr 2030 klimaneutral zu sein.
- IN VIA – Essen für Kinder ist nun auch BIO-zertifiziert. Das bedeutet, dass wir möglichst BIO-Produkte und -Komponenten zum Einsatz bringen.
- Wann immer es möglich ist, achten wir auf Regionalität beim Einkauf. So beziehen wir einen Großteil unseres Frischfleisches von einer regionalen Metzgerei.

COOK & CHILL GARVERFAHREN

Das Cook & Chill Garverfahren gewährleistet, dass wertvolle Inhaltsstoffe und natürliche Farben der Speisen bestmöglich erhalten bleiben.

- Maximaler Vitamin- und Nährwertgehalt der Speisen
- Frischer Geschmack
- Optimale Hygiene
- Hohe Flexibilität bei der Speisenausgabe
- Punktgenaue Regeneration der Speisen
- Kurze Standzeit und damit maximale Speisenqualität



DAS IST UNS WICHTIG



- Keine Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe
- Wenig Fett, Salz und Zucker
- Viele Vitamine und Nährstoffe
- Kindgerechte Speisenauswahl
- Hohe Qualitätsstandards bei Hygiene, Zubereitung und Lieferung

EIN MAXIMUM AN HYGIENE
Als EU-zugelassener Betrieb unterliegen wir regelmäßigen externen Kontrollen. Unsere Menüs werden unter strengen Hygienestandards zubereitet und von Hygieneexperten ständig überwacht.

EIN HÖCHSTMASS AN SERVICE
Ob Erstgespräch oder zuverlässige Hilfe bei alltäglichen Problemen in der Kita- und Schulverpflegung – wir nehmen uns ausreichend Zeit für unsere Kunden und individuellen Anforderungen der Einrichtungen.