



Die Zukunft der Verpflegung im Care Catering

Für alle, die in Ihren Einrichtungen *was Guads* anbieten wollen



Seelachsfilet in Zitronensobe



Lasagne Bolognese



Rinderbraten mit Serviettenknödel



Putenstreifen mit Asiasgemüse



Schweinelenochen mit Kartoffeltalern



Käsespätzle



Lachs-Spinat-Pasta



Kaiserschmarrn mit Apfelmus



Apfelstrudel mit Vanillesauce



Rupfhaube mit Apfel und Vanillesoße

„Endlich a
quads
Essens-
angebot“



AN GUADN bietet als Spezialist im Care Catering **Verpflegung für stationäre Pflegeeinrichtungen**. Wir kochen für alle, die sich eine zuverlässige Versorgung mit **schmackhaften Speisen** wünschen – jedoch ohne Aufwand, zu **geringen Kosten** und **flexibel vor Ort**.

Das **Geheimnis** unseres **Geschmacks** ist **Cook & Chill**, d. h. alle Speisen werden in unserer **Großküche in Moosburg gekocht**, danach in kurzer Zeit auf **+3°C abgekühlt** und **ausgeliefert**.

COOK & CHILL WORKS

VITAMIN- UND NÄHRSTOFFREICH

Dank unseres Cook & Chill-Verfahrens sind unsere Speisen ebenso vitamin- und nährstoffreich wie frisch zubereitete Küche.

Nach der Anlieferung werden die Essen vor Ort schnell und einfach nach Ihren zeitlichen Vorgaben regeneriert. Dann frisch serviert – ohne lange Warmhaltezeiten.

Cook & Chill vereint die wichtigsten Vorteile aller Verpflegungsarten, ohne deren Nachteile – das bedeutet hoher Geschmacks- und Vitaminerhalt, beste Hygiene und geringer Aufwand für Sie.

- ▶ Nährstoffe bleiben erhalten
- ▶ Das Essen bleibt frisch und geschmackvoll
- ▶ Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen erreichen wir eine Haltbarkeit von 72 Stunden
- ▶ Eigenes Qualitätsmanagement-System

MODULE DES G'FREIT ALLE

Bewohnerverpflegung von **AN GUADN** – die flexible und unkomplizierte Lösung für alle Einrichtungen im Umkreis von ca. 150 km um Moosburg an der Isar.

- ▶ Täglich frische & gesunde Küche durch Cook & Chill
- ▶ Abwechslungsreiches Speisenangebot
- ▶ Bezahlbare Mahlzeiten
- ▶ Versorgung von Angehörigenabenden und Festen
- ▶ Nachhaltig: regionale Lieferanten

Folgende Module stehen Ihnen bei **AN GUADN** zur Buchung zur Verfügung – flexibel und einfach.

- ▶ Frühstück-Modul
- ▶ Mittagessen-Modul
- ▶ Abendessen-Modul
- ▶ Kuchen-Modul
- ▶ Logistik-Modul
- ▶ Regeneration-Modul

SCHNELL ORGANISIERT

Für die Verantwortlichen ist der Service von **AN GUADN** risikofrei und einfach zu buchen. Egal ob 10 oder 200 Essen, **AN GUADN** ist für den kleinen und großen Hunger gewappnet!

- ▶ Einfach und unkompliziert – ohne Risiko und Aufwand und ohne bauliche Stationsküche
- ▶ Abgestimmtes individuelles Konzept
- ▶ Einfach skalierbar – für die Anzahl von Bewohnern oder Stützpunkten
- ▶ Höchster hygienischer Standard nach HACCP und DIN
- ▶ Möglichkeit der Versorgung von Mitarbeitern
- ▶ Direkter und schneller Service
- ▶ Zeit- und personalunabhängige Speisensbereitstellung



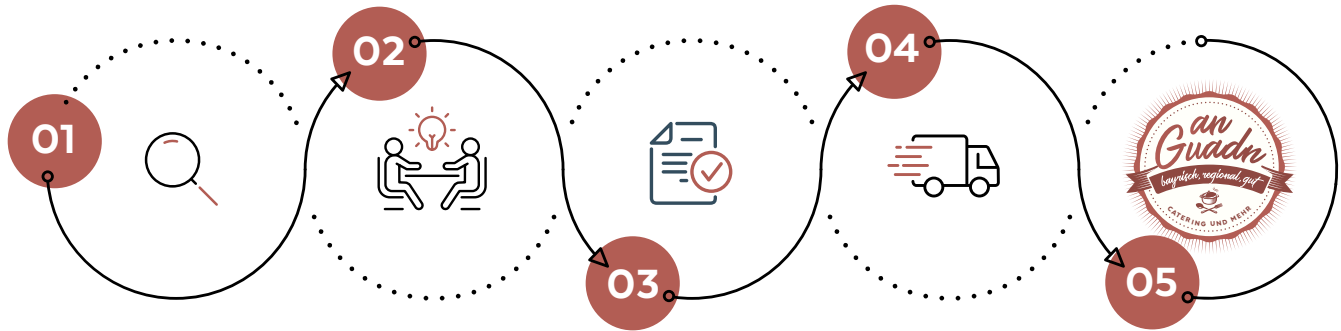
Über **28.000 Essen** kochen wir Woche für Woche in unserer Großküche. Als Spezialist im **Care Catering** versorgen wir täglich **über 4.000 Menschen** in ganz Bayern.

Unsere Küche in Moosburg an der Isar bereitet alle Speisen **frisch nach traditionellen Rezepten** in **klassischer Arbeitsweise** zu. Dabei werden alle Zubereitungsschritte von unseren Köchen **handwerklich** ausgeführt. So werden z.B. unsere Schnitzel von Hand paniert und Spätzle hausgemacht.

Mit dem **Übernachtgaren** setzen wir zudem auf eine nährstoffschonende Kochmethode.

Unsere Zutaten stammen von **regionalen Lieferanten** – so wissen wir genau, unter welchen Bedingungen diese produziert und verarbeitet werden.

Nähe, die man schmeckt.



Kontakt

Im Erstkontakt klären wir Ihren Bedarf und legen die Art der Belieferung und Ausgabe fest.

Kennenlernen

Wir laden Sie nach Moosburg zu einem Rundgang in unserem Betrieb mit Verkostung ein und besprechen Details.

Angebot

Sie erhalten ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Konzept mit Angebot.

Testwoche

Auf Wunsch liefern wir Ihnen unsere Speisen zum Probieren vor Ort. So können sich alle von unserer Qualität überzeugen.

An Guadn!

Nach erfolgreichem Test setzen wir das Konzept für Sie um und die reguläre Belieferung beginnt. Guten Appetit!

AUF UNS IST VERLASS

Wir produzieren auf höchstem hygienischen Standard nach HACCP und DIN 10536. Um höchste Produktionssicherheit garantieren zu können, verfügen wir z. B. über ein eigenes Notstromaggregat. Und für den Fall, dass etwas Unvorhergesehenes eintritt, können wir innerhalb kürzester Zeit eine Ersatzversorgung leisten.



IMMER FÜR SIE DA

Die Entscheidung für einen Caterer ist nicht einfach. Schließlich ist das Essen für viele Bewohnerinnen und Bewohner eines der Highlights des Tages. Wenn Sie für Ihre Einrichtung einen Partner mit Erfahrung brauchen, bei dem das Essen schmeckt, die Abläufe sowie der Service passen, dann sind wir immer für Sie da!

Kurz & knapp



Lieferradius um
Moosburg



von 10 bis 200
Portionen



Moderne Produktion
mit Cook & Chill nach
DIN und HACCP



einfache digitale
Bestellung per PC,
Handy oder Tablet

Modulübersicht



1 | Frühstück
reichliche Auswahl



2 | Mittagessen
Auswahl aus zwei Menüs



3 | Abendessen
täglich Abendessen laut Plan
(zweimal pro Woche warm)



4 | Kuchen
reichhaltiges Sortiment,
wechselnder 4-Wochen-Plan



5 | Logistik
Lieferung an die von Ihnen
gewünschte Adresse



6 | Regeneration
Miete und Wartung von
Regenerationsgeräten

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage: Tel. +49 8761-32989-60 · info@an-guadn.catering



ADRESSE

FJ Catering GmbH
Degernpont N4
85368 Moosburg

KONTAKT

Tel. +49 8761-32989-60
info@an-guadn.catering
www.an-guadn.catering

Eine Marke der FJ Gruppe

