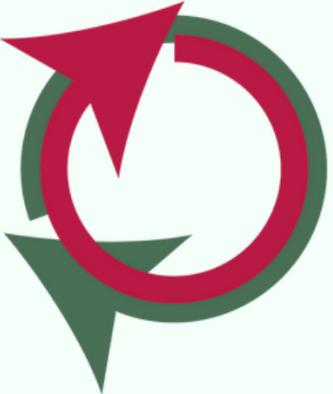




**Kinderleicht**  
genießen 

**Ihr regionaler Caterer  
für  
Kitas, Schulen, Kliniken  
& Betriebsrestaurants**

Kinderleicht genießen GmbH, Frohmattenstraße 15, 79268 Bötzingen, Tel.: 07663 - 9122474,  
info@kinderleicht-genuessen.de, www.kinderleicht-genuessen.de



# Inhaltsverzeichnis

**Seite 3-4**

Unsere Philosophie

**Seite 5**

Firmendaten

**Seite 6**

Organigramm

**Seite 7 - 8**

Meilensteine

**Seite 9**

Speiseplanung nach DGE

**Seite 10 - 13**

Nachhaltigkeit

**Seite 14**

Allergenfreies kochen

**Seite 15**

Zertifizierte Dienstleistungsqualität

**Seite 16**

Innovative Produktionstechnik

**Seite 17**

Unsere Partner

**Seite 18**

Kundengruppen & Referenzen

**Seite 19**

Unsere Reichweite

**Seite 20**

Firmenstandort & Produktionsküche

**Seite 21**

Schlusswort



# Unsere Philosophie

---

- **Nachhaltigkeit** - Lebensmittel aus ökologisch-kontrolliertem Anbau, energieeffiziente Produktionsabläufe sowie Minimalisierung von Lebensmittelverschwendung
- **Regionalität** - maximale Verwendung regionaler Lebensmittel sowie die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten und Erzeugern
- **Qualität** - hoher Anteil an frischen Lebensmitteln in Kombination mit maßvollem Einsatz hochwertiger Convenience Produkte sowie **Verzicht auf Geschmacksverstärker und Hefeextrakte**
- **Kundenorientierung** - respektvoller Umgang mit unserer Kundschaft sowie die Berücksichtigung individueller Rückmeldungen und Wünsche



# Kein Lieferant, sondern Gastgeber

- Wir sehen uns, in Ihrem Namen, als den Gastgeber Ihrer Einrichtung
- Als aktiver Partner mit regelmäßiger Präsenz unterstützen wir Sie täglich in allen Fragen und Anliegen rund um die Essensverpflegung
- Respekt, Ehrlichkeit und Vertrauen sind für uns die Grundelemente einer guten Zusammenarbeit
- Um die Zufriedenheit unserer Kunden zu garantieren, stellen wir höchste Ansprüche an unsere Produkt- und Dienstleistungsqualität

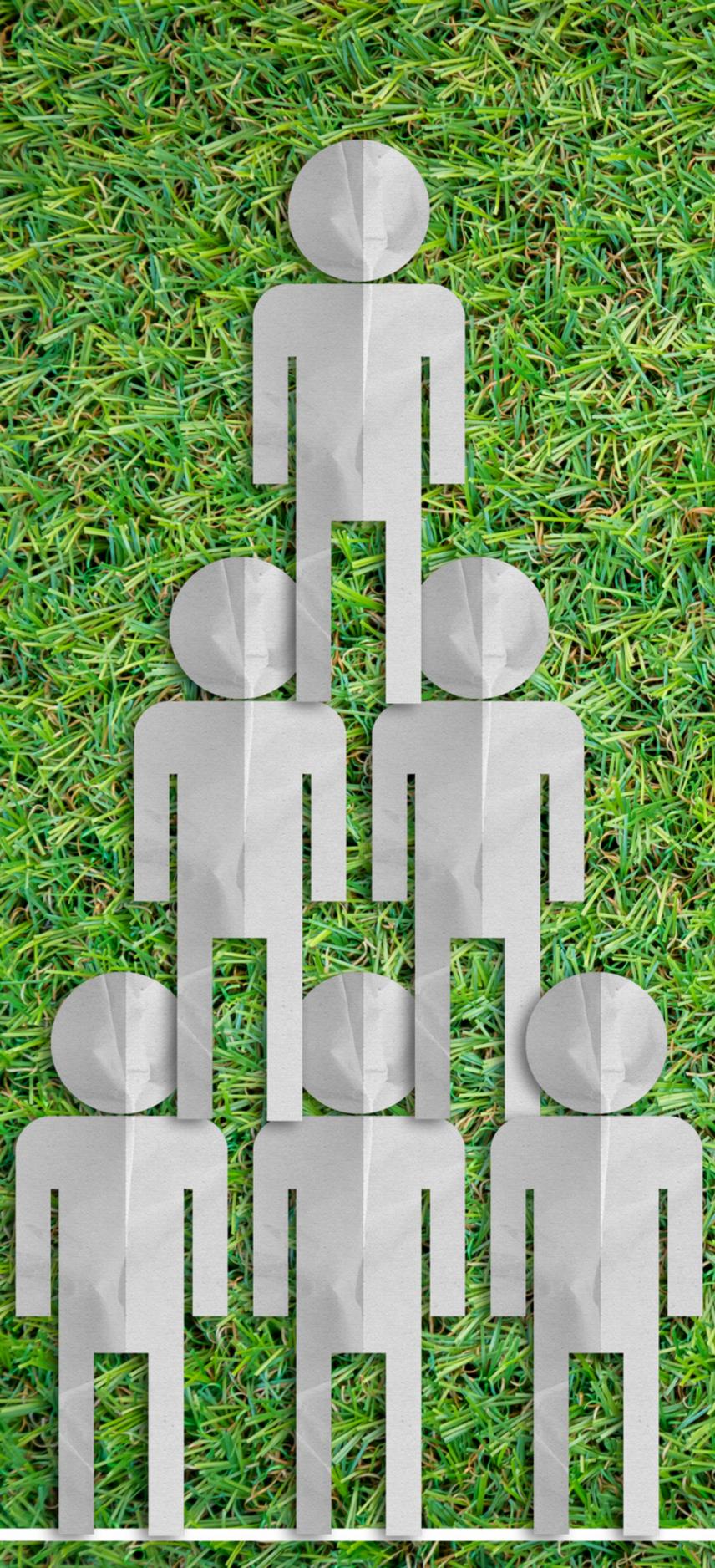
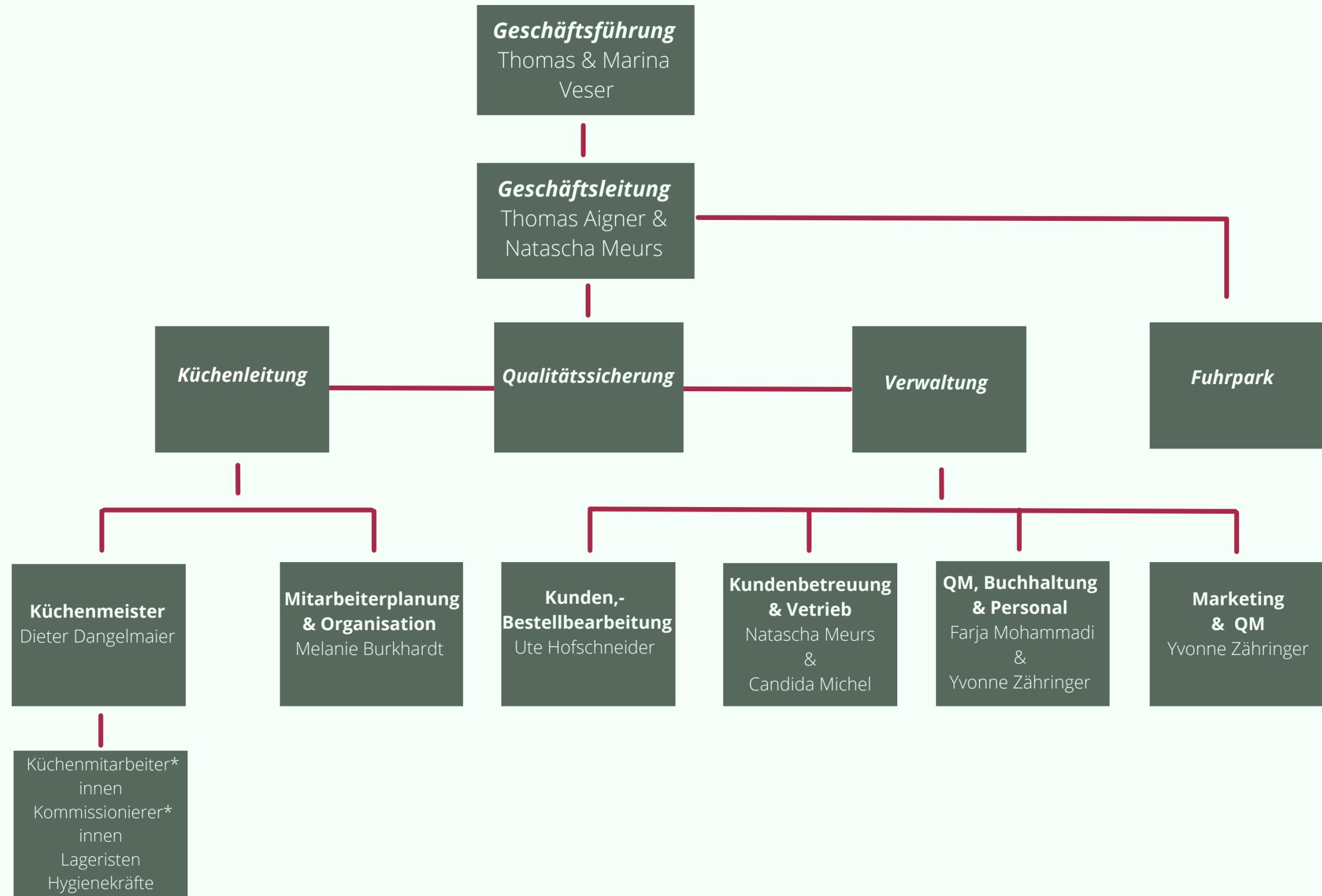
# Unsere Firmendaten

---

- **Gründung:** 01.07.2015
- **Amtsgericht:** Freiburg HRB 713282
- **EU-Zulassung:** 853/2004 BW 50015
- **BIO-Kontrollnummer:** DE-BW-06-22572-B
- **Anzahl Mitarbeiter:** 53 per 01.01.2024



# Organigramm Firmenstruktur



# Meilensteine

2015      2016      2017      2017      2018      2019      2020      2021      2022

Gründung der Kinderleicht genießen UG am 01.07.2015

Kerngeschäft Kinderverpfelegung

EU-Zulassung

BIO-Zertifizierung

Ende 2015 ca. 1.200 ETN/Tag

Zu Zeiten der Flüchtlingswelle bis zu 3.000 ETN/Tag in diesem Bereich

Umfirmierung in GmbH im Februar 2016

Ende 2016 ca. 2.000 ETN/Tag

Umstellung auf das Cook & Chill Produktionssystem

Invest 350` TEUR

Ende 2017 ca. 2.600 ETN/Tag

Einführung einer neuen Software zur:

Online Essensbestellung

Automatisierung sämtlicher Prozesse der Produktion, Warenwirtschaft und Fakturierung

Invest auf 4 Jahre ca. 100` TEUR

Erster Auftrag im Bereich "Care" Psychosom. Fachklinik - "Sonneneck" in Badenweiler 250 ETN Senioren/Tag

Erste Aufträge im Bereich „Business“ "Kasino im Funkhaus" des SWR in Freiburg Pharmazulieferer -"Nemera" in Neuenburg, Elektronik Versand - "PEARL" in Buggingen

Ende 2018 ca. 3.200 ETN/Tag

Weitere Business Aufträge

Anmietung unseres neuen Standortes in Bötzingen für 15 Jahre mit Kaufoption

Planung und Baustart Ende 2019

Ende 2019 ca. 3.900 ETN/Tag

Weitere Business Aufträge Kantine

"Agentur für Arbeit" in Freiburg Firma "SIKO" in Bad Krozingen

Vor Corona Lockdown ca. 4.000 ETN/TAG

Mai 2020 Start Umbauphase

Bis Jahresende 1 Mio.

Umsatzminus wegen Corona

Umzug & Einzug an unseren neuen Firmenstandort zum 07.01.2021

Neue EU-Zulassung

Neue BIO-Zertifizierung

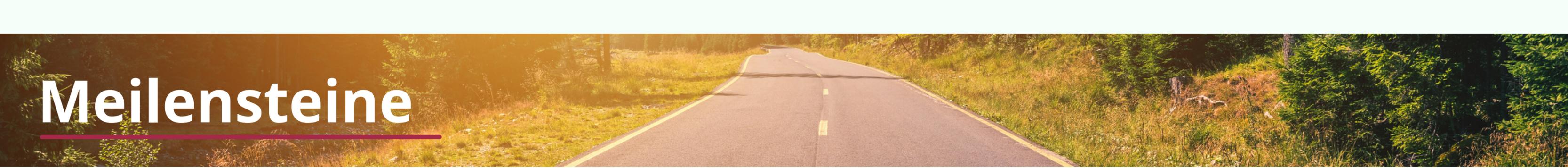
Gesamtinvest 1.8 Mio.

Herbst 2021 ca. 4.700 ETN/Tag

Das Audit von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. wurde mit Erfolg durchgeführt

Seit Januar 2022 sind wir DGE zertifiziert

# Meilensteine



**2023**

**2024**

Erweiterung  
der  
Mitarbeiter\*  
innen, sowie  
Neuzugang in  
der Geschäfts-  
leitung

Neues  
Hygienekon-  
zept

Die 5.000  
ETN/Tag  
Marke wurde  
geknackt

Erweiterung  
des Fuhrparks  
um ein voll-  
elektrisches  
Lieferfahrzeug

Erweiterung  
einer  
Photovoltaik-  
anlage

# Wir bieten DGE\* zertifizierte Menülinien an

Der Ernährungskreis der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) ist ein Beispiel für eine vollwertige Ernährung. Er teilt das reichhaltige Lebensmittelangebot in sieben Gruppen ein und erleichtert so die tägliche Lebensmittelauswahl. Je größer ein Segment des Kreises ist, desto größere Mengen sollten aus der Gruppe verzehrt werden. Lebensmittel aus kleinen Segmenten sollten dagegen sparsam verwendet werden. Für eine abwechslungsreiche Ernährung sollte die Lebensmittelvielfalt der einzelnen Gruppen genutzt werden.





# Nachhaltigkeit

Wir setzen auf Frische aus der Region  
nach saisonalem Angebot

---

**Frisches Gemüse  
für die  
vegetarischen  
Gerichte**

**Frische Rohkost-  
und Blattsalate**

**Frisches Obst**

**Frische Fleisch-  
und Wurstwaren**



# Nachhaltigkeit

Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir ausschließlich vom regionalen Metzger

**Artgerechte  
Tierhaltung**

**Keine langen  
Tiertransporte**

**Produktion nach  
eigener Rezeptur**

**Keine  
Industrie-  
produkte**



# Nachhaltigkeit

Unsere Fischprodukte

**Minimale  
Auswirkungen  
auf das  
Ökosystem**

**Aus  
nachhaltigem  
Fischfang**

**Unsere  
Fischprodukte  
sind MSC\*  
zertifiziert**

**Schutz der  
Fischbestände**



\* MSC ist eine gemeinnützige und unabhängige Organisation zum Schutz der Meere.

# Nachhaltigkeit

„Ma(h)l vegetarisch“ – für uns, die Tiere, die Natur und die Erde!

---

## "Ma(h)l vegetarisch" - eine Initiative aus Freiburg

Nach dem Motto: „Heute ist Veggitag!“, bieten wir einmal wöchentlich ausschließlich vegetarische Gerichte an. Somit tragen wir einen kleinen aber wichtigen Teil zum Thema nachhaltige Ernährung bei.

[www.mahl-vegetarisch.de](http://www.mahl-vegetarisch.de)





## Allergenfreies kochen

Allergenfrei kochen erfordert zusätzliche Aufmerksamkeit. Unsere geschulten Mitarbeiter\*innen bieten für unsere kleinen und großen Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten bedürfnisorientierte Speisen an. Diese werden aufgrund der Produktsicherheit in separat, ökologisch abbaubare Menüschildern, verpackt.

# Zertifizierte Dienstleistungsqualität

Unsere Produktionsküche ist zertifiziert!

---



Sowohl für Kitas und Schulen  
als auch für Kliniken  
bieten wir eine  
DGE zertifizierte Menülinie an



EU-Zulassung: 853/2004 BW 50015



BIO-Kontrollnummer: DE-BW-06-22572-B

# Innovative Produktionstechnik

Schritt für Schritt von der Zubereitung bis zum Regenerieren



Zubereitung  
der Speisen

Die Speisen  
werden bei  
80% - 90% aus  
dem  
Garprozesses  
heraus  
genommen

Und innerhalb  
von  
max. 120 Min.  
auf 4° C  
heruntergekühlt

Die Speisen werden  
entsprechend der  
Bestellung und  
Portionsgröße in die  
Gastronormbehälter  
gefüllt und in  
Thermo-Boxen  
gepackt

Am nächsten  
Morgen werden  
Die Thermo-Boxen  
mit den  
Speisen in unsere  
Lieferwagen  
verladen und  
ausgeliefert

Bei Ihnen  
angekommen  
werden die Speisen  
zeitnah zur Ausgabe  
auf die  
vorgeschriebene  
Ausgabetemperatur  
Von >65 ° C  
regeneriert

Das Ergebnis  
ist die  
optimale Lösung  
einer externen  
Speiseversorgung!

# Unsere Partner - Gemeinsam sind wir stark





# Kundengruppen & Referenzen

---

## Kinderverpflegung:

Kinderkrippen U3  
Kindergarten Ü3  
Grundschulen  
Weiterführende Schulen

## Kommunale Träger:

Breisach  
Ehrenkirchen  
Endingen  
Freiamt  
Gundelfingen  
Kirchzarten  
March  
Schallstadt

## Kirchliche Träger:

Diakonie Südwest  
Diakonie Freiburg  
Evangelische Stadtkirche  
Kath. Gesamtkirchengemeinde Freiburg  
Kath. Verrechnungsstellen Riegel

## Div. Trägerschaften:

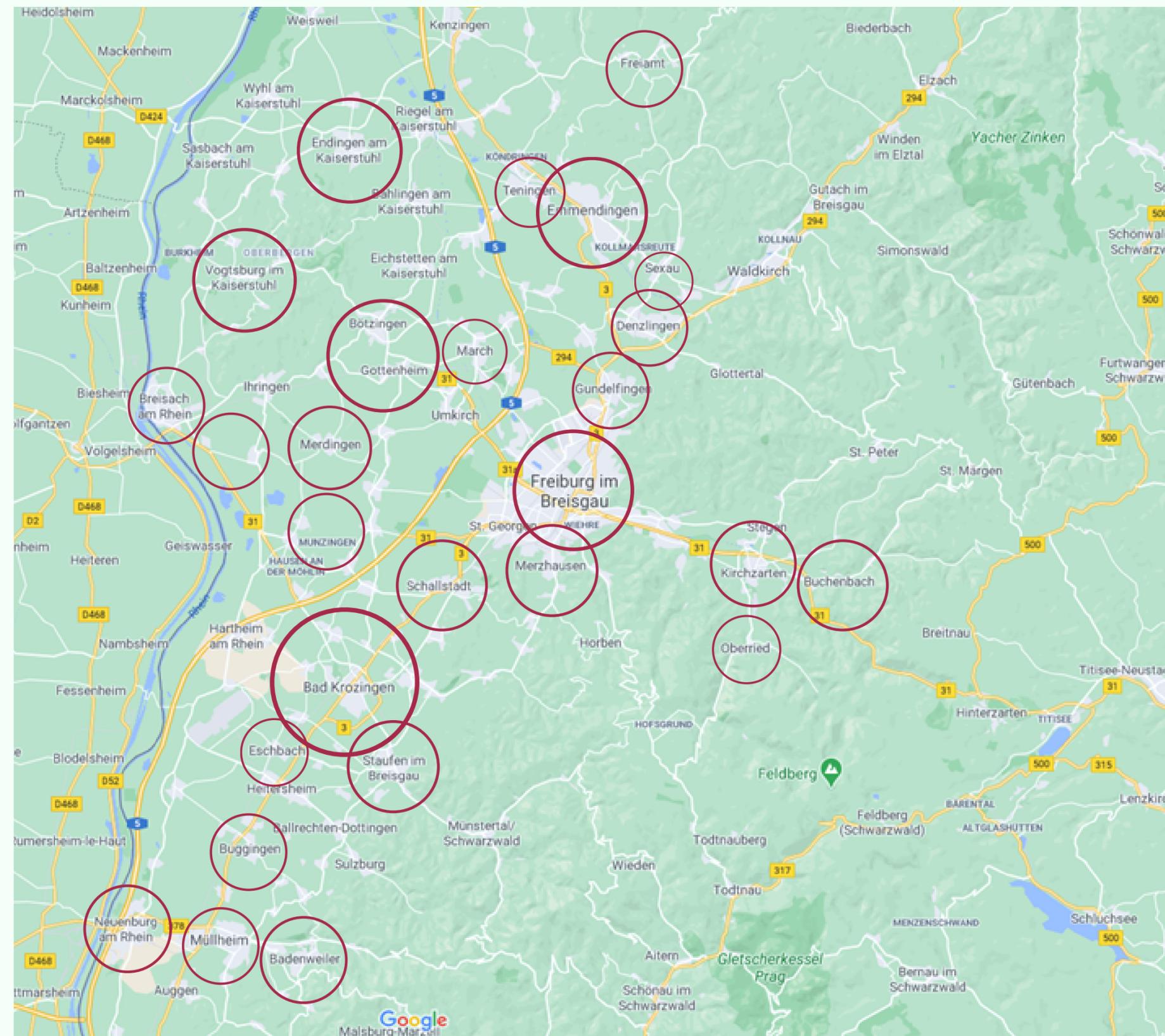
Freiburger Kinderinitiative e.V.  
Freiburger Turnerschaft e.V.  
Deutsch-Französischer Kindergarten Ecolé e.V.  
Jugendhilfswerk e.V.

## Pflegeeinrichtung:

Fachklinik Sonneneck Badenweiler

# Unsere Reichweite

Kleine und große Gäste genießen in über **120** Einrichtungen unsere Speisen



# Firmenstandort & Produktionsküche

---



Hygienestation



Chiller (Schockkühler)



Küchenblock



Pastamaschine



Aufenthaltsraum "Chill Area"

Unser Team freut sich  
über Ihr Interesse  
an unserem Unternehmen  
und sagt

Ein  
liches  
Dankeschön!

Kinderleicht  
genießen 