



©Lisa Mattussen-Stockphoto.com

cook & chill Verfahren

IN VIA kocht nach dem sogenannten cook & chill Verfahren. Dieses schonende Garverfahren gewährleistet, dass Inhaltsstoffe und natürliche Farben optimal erhalten bleiben.

Nach dem Garen wird das Essen sofort abgekühlt und bei Temperaturen von 2 bis 3 Grad C gelagert – und zwar ununterbrochen bis zum Regenerieren der Speisen. Vor Ort, also in der Schulküche, werden die Speisen unmittelbar vor dem Verzehr auf 70 Grad C erhitzt und fertig gegart. So entsteht bisstestes Gemüse und eine Mahlzeit, die wie frisch zubereitet schmeckt.

Selbstverständlich arbeiten wir nach den aktuell gültigen Hygienevorschriften gemäß HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points): Dies meint die Gefahrenanalyse und Kontrolle kritischer Punkte – und zwar auf allen Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und des Verkaufs von Lebensmitteln. So ist gewährleistet, dass Risikofaktoren rund um die Produktion von Mahlzeiten ausgeschaltet werden.



Unsere beiden Küchen in Porz und Leverkusen sind EU-zugelassene Betriebe und arbeiten nach einem strengen Kontroll- und Auditsystem, durchgeführt durch die städtische Lebensmittelüberwachung. Darüber hinaus haben wir gemeinsam mit einem externen Hygieneberater unser eigenes Hygienekonzept erstellt. Dies garantiert maximale Sicherheit in allen Prozessen bis hin zur Auslieferung der Mahlzeiten.



Beratung und Service

Mathias Rübler

Gastronomiebetrieb mattea
im Forum Leverkusen
*ein Integrationsunternehmen
der IN VIA Köln GmbH*

Am Büchelner Hof 9
51373 Leverkusen
Telefon 0214.870 92 35 - 0
Mobil 0151.62 439 188
mathias.ruessler@invia-ggmbh.de
www.restaurant-mattea.de

Sie benötigen Beratung und Unterstützung? Dann sprechen Sie uns an:



mattea
RESTAURANT & LOUNGE



IN VIA

mattea und Marktküche sind gemeinnützige Integrationsbetriebe der IN VIA Köln GmbH, die gegründet wurden, um Menschen mit und ohne Handicap dauerhaft beruflich zu integrieren.

Wir danken unseren Förderern:



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



Kämpfgen-Stiftung

Gestaltung: www.thalstation.de | Fotos: IN VIA Köln und foto@andreas-hagedorn.de | Redaktion: Patricia Czessack

©Fuse-thinkstockphotos.de



Gesundes Essen, gutes Lernen

Schulverpflegung von IN VIA Köln



Gesund, frisch, nachhaltig und kindgerecht

Zur liebevollen und verantwortungsbewussten Betreuung an der Schule gehört auch eine gesunde und kindgerechte Verpflegung. Diese bietet IN VIA Köln als ein Baustein des pädagogischen Gesamtkonzeptes für die Betreuung im Offenen Ganzttag an. Seit rund drei Jahren produzieren wir frisches und leckeres Schulessen für 2.000 Schülerinnen und Schüler in Kölner Grundschulen.

Unser Rezept:

- > ausgewogen und kindgerecht
- > frisch, weitgehend saisonal und regional
- > nachhaltig
- > eingebunden in unser pädagogisches Betreuungskonzept



Vollwertige Gerichte als Basis für die Lernzeiten

Kinder benötigen eine ausgewogene Mahlzeit, um den anstrengenden Schultag zu meistern: gesund, lecker und leicht verdaulich. Erst eine gute Kombination aus Getreideprodukten, Kartoffeln, Gemüse, Obst und tierischen Lebensmitteln sowie Getränken versorgt sie mit allem, was für Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden nötig ist. Kinder haben während des Wachstums einen hohen Energie- und Vitalstoffbedarf und benötigen dafür eine ausgewogene Auswahl an Nährstoffen.

Wir kochen kindgerecht und unter Berücksichtigung der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE). Täglich stehen zwei vollwertige Gerichte zur Auswahl. Geplant wird so, dass verteilt über die Woche eine ausgewogene Ernährungsversorgung entsteht. Die zusammengestellte Kombination unserer Gerichte stellt die Vollwertigkeit der Ernährung sicher.

Die Mahlzeiten werden den Jahreszeiten angepasst – so können wir auf saisonales Gemüse zurückgreifen und die Produkte weitgehend aus der Region beziehen. Das tägliche Angebot wird mit frischem Gemüse und Obst vervollständigt. Das ist nicht nur gesund, sondern wird von den Kindern äußerst gerne als Zwischenmahlzeit gegessen.

IN VIA verzichtet auf starke Gewürze und achtet auf eine vernünftige Dosierung von Salz. Auch Speiseöl sowie Zucker werden sparsam verwendet. Unersere Speisen kommen ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe aus. Außerdem stellt sich IN VIA auf weit verbreitete Ernährungsunverträglichkeiten und -intoleranzen sowie kulturelle Bedürfnisse der Kinder ein.

