



Willkommen

bei Cultina

Sehr geehrter Herr Flaschl,

mit den folgenden Informationen möchten wir uns als Schulcaterer empfehlen.



Joachim Klostermeyer
Bereichsleitung CULTINA

Mark Bothe
Ass. Bereichsleitung



Cultina – Frische & Vielfalt genießen.



Willkommen

bei Cultina

Die Hotel & Gastronomie Gütersloh GmbH, ein Tochterunternehmen der Bertelsmann AG, bewirtschaftet das Parkhotels in Gütersloh.

Im Jahr 1989 wurde ein eigenständiger Business-Catering-Bereich **Cultina** gegründet, der sich zu Beginn von 1.300 Mahlzeiten zu heute mehr als 5.000 Mahlzeiten täglich erfolgreich entwickelt hat. An 15 Standorten in NRW und München werden unterschiedliche Erwartungen an die Betriebsleiter gestellt, denn ein reiner Produktionsbetrieb unterliegt anderen Anforderungen des Verpflegungstyps, als ein Unternehmen mit einem hohen Anteil an Verwaltungsmitarbeitern.

Im Jahr 2000 wurde der Event Caterer Gastico ins Leben gerufen. Mit diesem Unternehmenszweig organisieren wir gastronomisch Veranstaltungen bis zu 5.000 Gästen.

Als fester Standort kümmert sich Gastico als Exklusivpartner seit April 2005 um die Wünsche der STADTHALLE BIELEFELD. Vom Popkonzert bis zum Wirtschaftsball werden auch hier verschiedene Gästeeerwartungen kompetent umgesetzt.

Alle drei Bereiche – Parkhotel, Cultina und Gastico, arbeiten zusammen und stehen unter einer gemeinsamen Leitung.

Die Schulverpflegung stellt eine neue Herausforderung für uns dar, der wir uns sehr gerne stellen. Kinder und Jugendliche sind nicht nur anspruchsvolle Gäste – als Caterer übernehmen wir auch Verantwortung für ihre gesunde Entwicklung und Leistungsfähigkeit im Schulalltag.



Cultina – Frische & Vielfalt genießen.



Willkommen

bei Cultina

Das Besondere an uns

- Wir verfügen über große Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie.
- Unsere betriebseigene Oecotrophologin unterstützt die Köche bei der gesundheitsorientierten Gestaltung der Speisepläne.
- Die optimale Frische der Zutaten wird durch die Kombination von Cook & Chill und Produktion vor Ort erreicht.
- Unser Menüzyklus ist saisonal ausgerichtet und beträgt mindestens 6 Wochen.
- Unser Qualitätssicherungskonzept sorgt für hygienisch einwandfreies Essen durch regelmäßige Hygieneschulungen, ein betriebsspezifisches HACCP-Konzept, Rückstellproben und Temperaturkontrollen bei der Lagerung und Speisenausgabe.
- Wir möchten auf die Wünsche unserer Gäste eingehen und führen regelmäßige Gespräche mit den Lehrern, Schülern und Eltern.
- Wir können Änderungswünsche flexibel umsetzen, da wir zeitnah und individuell produzieren
- Wir sind ein Unternehmen aus Ihrer Region und unterstützen regionale Lieferanten (z. B. Kiebitzhof, Gütersloh)



Cultina – Frische & Vielfalt genießen.



Willkommen

bei Cultina

Die Praxis

- Die nährstoffschonende Produktion der Cook & Chill Speisen erfolgt zeitnah in unserer Zentralküche in der Stadthalle Bielefeld. Von dort aus werden die Speisen in speziellen Kühlboxen an Ihre Schule geliefert.
- In der Schule findet am Ausgabetag eine Regeneration der Speisen im Konvektomaten statt. Beilagen, wie z.B. Kartoffeln und Gemüse werden direkt vor Ort zubereitet (schonend dampfgegart). Beide Vorgänge erfolgen chargenweise, so können lange Warmhaltezeiten vermieden werden.
- Unsere Menüs setzen sich aus einem Salat, einem Hauptgericht und einem Dessert oder Obst zusammen. Ein vegetarisches Gericht gehört zum täglichen Angebot.
- Regelmäßig werden Vollkornvarianten von Nudeln und Reis angeboten.
- Auf den Einsatz von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen wird weitgehend verzichtet.
- Wir verwenden ausschließlich Rapsöl und Olivenöl (hoher Anteil an ungesättigten Fettsäuren), insgesamt wird fettarm zubereitet
- Fleischhaltige Speisen sind nach Tierart gekennzeichnet



Cultina – Frische & Vielfalt genießen.

Willkommen

bei Cultina

So könnte Ihr Angebot aussehen:

An den 3 vollen Schultagen (Montag, Dienstag, Donnerstag):

- **2 unterschiedliche Tagesmenüs**, eines davon vegetarisch, Ausgabe durch unser Personal
- **Pasta-Counter**: 2 verschiedene Sorten Pasta und 2 Saucen, Selbstbedienung, Betreuung durch Schüler
- **Salatbar**: Eine Auswahl an saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten sowie verschiedene Dressings und Condiments (Keime, Sprossen, Saaten), Selbstbedienung, Betreuung durch Schüler
- **Desserts**: täglich frisches Obst, alternativ 1-2 portionierte Desserts (Quarkspeisen, Pudding, Cremes), Selbstbedienung

Mittwochs:

- **1 Tagesmenü**, Ausgabe durch unser Personal
- **Pasta-Counter, Salatbar und Desserts** (wie oben aufgeführt)

Dieses Angebot bieten wir in zwei Preiskategorien an:

- im Abo für 3,10 € pro Mahlzeit (im Abo, berechnet werden nur Schultage)
- Ohne Abo 3,50 € pro Mahlzeit

Das Personal zur Herstellung, Ausgabe und Reinigung der Küche stellt Cultina.
Die Möglichkeit zur Bestellung und Abrechnung per Karte stellt Cultina.

Wir garantieren eine permanente Produktqualität und eine schnelle Anpassung an die Bedürfnisse der Schüler.





Willkommen

bei Cultina

Abschließend möchten wir uns für Ihr Interesse sehr herzlich bedanken und laden Sie ein, unsere Restaurants einmal zu besuchen und sich persönlich von unserem Können zu überzeugen.

Rufen Sie uns an!

JOACHIM KLOSTERMEYER
Bereichsleitung CULTINA

MARK BOTHE
Ass. Bereichsleitung

Kirchstr. 27 – 33330 Gütersloh
Tel. +49 (0) 5241 – 877-0
info@cultina.de
www.Cultina.de



Cultina – Frische & Vielfalt genießen.