



insiva

Professionell und inklusiv.

Catering

Betriebskantinen, Cafeterien,
Kindertagesstätten, Mensen

Regional - sympathisch - frisch: Professionell und inklusiv!

Integration & Gemeinnützigkeit



Die Inklusionsfirma Insiva ist eine gemeinnützige GmbH mit dem Ziel, anspruchsvolle Arbeitsplätze sowie Qualifizierungsangebote für Menschen mit Behinderung zu schaffen und so eine Brücke auf den allgemeinen Arbeitsmarkt zu schlagen.

Als regionaler Caterer bieten wir einen Rundum-Service zur Versorgung von Kindertagesstätten, Schulumensen, Cafeterien, Betriebsrestaurants und Wohnheimen mit frischem und gesundem Essen.

Regional - sympathisch - frisch!

Das „Cook & Chill“-Prinzip

In unserer 2013 neu erbauten Zentralküche in Rappertshofen werden alle Speisen nach dem Frischeprinzip „Cook & Chill“ zubereitet.

Wir kaufen unsere Lebensmittel möglichst nachhaltig am regionalen Markt. Bei der täglichen Zubereitung werden die Lebensmittel bis auf eine Fertigungstiefe von ca. 80% gegart bzw. gekocht. An dieser Stelle wird der Garprozess angehalten und die Speisen werden mit Schnellkühlern auf eine Temperatur von 2 bis 4 °C abgekühlt und verpackt. Die gekühlte Speise kann ohne Qualitätsverlust gelagert werden.

Unmittelbar vor dem Verzehr werden die Speisen auf Verzehrrtemperatur regeneriert. Somit gewährt das „Cook & Chill“-Prinzip eine hervorragende Lösung zur Versorgung von Ausgabestellen ohne eigene Küche - die Speisen bleiben frisch und hochwertig in der Qualität!

Kindertagesstätten



Unsere jüngsten Kunden verlangen ein sehr hohes Engagement!

Mehrere Träger setzen voll und ganz auf die Insiva-Qualität bei ihren kleinsten Tischgästen. Seit dem 1. Juni 2014 versorgen wir mit wachsendem Erfolg Kindertagesstätten mit gesundem Mittagessen.

© Monkey Business - Fotolia.com

In unserer DGE-zertifizierten Ernährungslinie bieten wir Ihnen den Speiseplan nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und mit einem Bio-Anteil von 20 Prozent an.



Für Ihre Kinder ist gesorgt!

Ganz nach Ihren Bedürfnissen übernehmen wir auch den weiteren Service rund ums Mittagessen in der Kindertagesstätte. Gerne stellen wir Ihnen dafür eine Fachkraft zur Regeneration zur Verfügung.

Unsere „Küchenfee“ oder unserer „Küchenfreund“ übernimmt vom Erwärmen über die Speisenausgabe bis hin zum Spülen und Reinigen Ihrer Küche alle Aufgaben und erleichtert Ihren Arbeitsalltag.

Mit uns sind Sie in Sachen Lebensmittel-sicherheit und Hygiene auf der sicheren Seite.



© Shmel - Fotolia.com

Auch in den Schulen sorgen wir für leckeres Essen!

Wir beliefern Schulmensen und betreiben diese auf Wunsch mit eigenem Personal. Unsere Speisepläne sind auf die Schüler abgestimmt. Als Basis bieten wir zwei Hauptmenüs, dazu ein Nudelgericht und natürlich Salate und Desserts. Spezialitätentage und ein monatlicher Aktionstag sorgen für weitere Abwechslung.

Zusatzoptionen wie Pausenverkauf, Betrieb von Getränkeautomaten und Kaffeemaschinen runden unseren Service für Sie ab.

Die Speisepläne können per QR-Code direkt auf das mobile Endgerät geladen werden. Zusätzlich können Sie auch unseren Newsletter auf unserer Homepage abonnieren und den Speiseplan wöchentlich per Mail erhalten.



Cafeterien & Kantinen



Wir betreiben auch öffentlich zugängliche Kantinen und Cafeterien an verschiedenen Standorten und in Unternehmen.

Selbstverständlich bieten wir hier einen professionellen Standard an Speisen, Getränken und Zwischenverpflegung an. Der saisonal und regional ausgerichtete Speiseplan sorgt bei Ihnen für Abwechslung beim täglichen Mittagessen.



Ihren Konferenzservice gestalten wir nach Ihren Wünschen.

Wir bieten Ihnen Standardangebote für Besprechungen und Rundum-Service für Ihre Firmenveranstaltungen.

Selbstverständlich erarbeiten wir nach der gemeinsamen Planung ein detailliertes Angebot.

Zuverlässigkeit in der Organisation und Durchführung Ihrer Veranstaltung ist unsere Stärke!



Wir garantieren Ihnen geprüfte Qualität!

Mit Erteilung der EU-Zulassung haben wir ein internes Hygiene-Management aufgelegt. Hierzu gehört ein lückenloses System, das die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften und damit die Sicherheit unserer Lebensmittel gewährleistet.

Regelmäßige Schulungen sind der Garant für die Umsetzung unserer Standards.



BIO-Zertifizierung

EU-Zertifikat

HACCP-Konzept

Gesicherte
Hygienestandards

Sie sind interessiert?

Diese Voraussetzungen sollten für eine „Cook & Chill“-Belieferung erfüllt sein:

Sie benötigen

- Kühlschränke oder Kühlräume zur Lagerung
- ein Regeneriergerät zum Aufwärmen der Speisen
- eine Mindestausstattung an Gastronomie-Behältern
- eine Warmhaltevorrichtung zur Speisenausgabe

Gerne besuchen wir Sie, um die Rahmenbedingungen vor Ort zu prüfen und Ihnen ein individuelles Angebot zu erstellen!



So erreichen Sie uns

Insiva GmbH
Bismarckstraße 72
72072 Tübingen
Telefon 07071 97559-275
Telefax 07071 97559-209
www.insiva-gmbh.de

Gesamtbetriebsleiter
Michael Seilmeier
Telefon 07071 97559-200
michael.seilmeier@insiva-gmbh.de

Stv. Gesamtbetriebsleiterin
Anna Dressel
Telefon 07071 97559-204
anna.dressel@insiva-gmbh.de

Die Insiva GmbH ist ein Unternehmen der Habila GmbH

