

Peppone Catering



Konzept nachhaltige und gesunde Ernährung für Kinder



Standort und Kontakt:
Peppone Catering
Markgräferstrasse 14, 4057 Basel
061 693 48 78 | peppone@overall.ch
peppone-catering.ch

Postadresse:
Peppone Catering, c/o Overall
Nonnenweg 36, 4055 Basel
061 269 14 15 | info@overall.ch
overall.ch

Inhaltsverzeichnis

1. Ausgangslage	3
2. Institution	3
2.1 Peppone Catering	3
2.1.1 Entwicklungspotenzial	3
3. Ernährungsgrundsätze des Peppone Catering	4
3.1 Gesunde Ernährung.....	4
4. Gastronomischer Ablauf	4
4.1 Orientierung	4
4.2 Einkauf	5
4.3 Frisch, Regional, Saisonal	5
4.4 Menüplanung	5
5. Kostformen	6
5.1 Flexible Wahl	6
5.2 Weiter Kostformen	6
6. Leistungen	6
6.1 Menübestellung.....	6
6.2 Kundenbetreuung.....	7
6.2.1 Umgang mit Notfällen.....	7
6.2.2 Corona.....	7
6.3 Infrastruktur	7
6.4 Rückschubkonditionen	8
6.4.1 Food Waste.....	8
6.5 Lieferung.....	8
6.6 Transport und Liefertarife	8
7. Kosten und Zahlungskonditionen	9

Standort und Kontakt:
Peppone Catering
Markgräferstrasse 14, 4057 Basel
061 693 48 78 | peppone@overall.ch
peppone-catering.ch

Postadresse:
Peppone Catering, c/o Overall
Nonnenweg 36, 4055 Basel
061 269 14 15 | info@overall.ch
overall.ch

1. Ausgangslage

Das Peppone Catering hat sich auf das Kochen für Kinder spezialisiert und stimmt die Menüs auf deren Bedürfnisse ab. Wir kochen aus Überzeugung frisch, regional sowie nachhaltig und orientieren uns an den biodynamischen Ernährungsgrundsätzen sowie den Empfehlungen von «fourchette verte». Wir versuchen den kulinarischen Wünschen der Kinder ebenso wie der «gesunden Ernährung» gerecht zu werden und kochen aus diesem Grund vorwiegend vegetarisch. Fleisch und Fisch betrachten wir als etwas Besonderes und setzen es deshalb massvoll und ganz gezielt ein. Mit Freude gehen wir täglich diese Herausforderung an.

Dieses Konzept soll interessierten Schulen, Kitas, Tagesstrukturen, Privatpersonen und Firmen einen ersten Einblick in unsere Arbeit gewähren und als Verhandlungsgrundlage für eine allfällige Zusammenarbeit dienen.

2. Institution

2.1 Peppone Catering

Das Peppone Catering beliefert im Raum Basel Kitas und Tagesstrukturen mit speziell für Kinder geplanten und zubereiteten Menüs und Zwischenverpflegungen.

Weiter beliefern wir auch Firmen und Privatpersonen mit einem ausgesuchten Apéro-Angebot. Gerne sind wir auch bereit, auf Wünsche der Kundschaft einzugehen, um das Catering optimal auf den Anlass abzustimmen.

In der Küche sind während 50 Wochen vier ausgebildete Köche, zwei Lernende und bis zu 12 Menschen im Arbeitstraining um das kulinarische Wohl von rund 390 Kindern besorgt. Unsere Menüs werden täglich frisch zubereitet und warm geliefert. Dabei achten wir darauf, dass die Lieferzeit von uns wie von unseren Lieferanten nicht zu lange dauert, um die bestmögliche Qualität beim Geschmack wie auch den Nährwerten garantieren zu können. Dies können wir gewährleisten, da wir zum einen vorwiegend im Raum Basel liefern und zum anderen eng mit regionalen Bauern zusammenarbeiten. Weiter versuchen wir stetig, unser Lieferantennetz zu erweitern und auszubauen, um den regionalen Markt zu stärken. Aus diesem Grund ist das Peppone Catering auch Genossenschafter beim Lebensmittel Netzwerk Basel.

2.1.1 Entwicklungspotenzial

Die Kapazität für Menüs/Mahlzeiten, die vom Peppone Catering produziert und geliefert werden können, beläuft sich auf neu 600 Essen pro Tag an fünf Wochentagen. Die Mitarbeiter:innenressourcen, Logistik (Lieferfahrzeuge), sowie die Infrastruktur werden laufend der Produktionskapazität angepasst.

Standort und Kontakt:

Peppone Catering
Markgräflerstrasse 14, 4057 Basel
061 693 48 78 | peppone@overall.ch
peppone-catering.ch

Postadresse:

Peppone Catering, c/o Overall
Nonnenweg 36, 4055 Basel
061 269 14 15 | info@overall.ch
overall.ch

3. Ernährungsgrundsätze des Peppone Catering

3.1 Gesunde Ernährung

Das Peppone Catering strebt in den Mahlzeiten eine grosse Vielfalt an Getreide-, Gemüse- sowie Fruchtkomponenten in gekochtem wie auch rohem Zustand an. Des Weiteren wird den speziellen Ernährungsbedürfnissen von Kindern im Besonderen Rechnung getragen, insofern sie sich von denen Erwachsener unterscheiden.

Es gibt sehr viele Ansätze bezüglich einer gesunden Ernährung. Das Peppone Catering orientiert sich in diesen Fragen an der anthroposophischen und der mediterranen Küche.

Dies bedeutet im Detail:

- Wir garantieren eine ausgewogene, abwechslungsreiche und gesunde Ernährung. Wir kochen ohne Zusatzstoffe, mit lokalen, saisonalen Produkten in Bio-Qualität. Weiter achten wir auf zucker-, fett- und salzreduzierte Zubereitung und verzichten gänzlich auf Konservierungs- und E-Stoffe.
- Wir gestalten die Verpflegung nach Möglichkeiten so, dass für die Kinder daraus eine gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl entsteht.
- Wir halten uns an alle Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsvorschriften, die Deklarationspflicht sowie die Vorgaben zu Herkunftsinformationen.

Viele Grundlagen einer gesunden, guten Ernährung werden den Kindern bereits durch Eltern, Lehrpersonen und Tagesstrukturen vermittelt. Gerne tragen wir unseren Teil dazu bei, indem wir durch unser Catering bereits Kleinkinder an den Geschmack von natürlichem Obst und Gemüse gewöhnen.

Wir sind der Auffassung, dass in der Kindheit und Jugend die Nahrungsqualität von grundlegender Bedeutung für die körperliche und seelische Entwicklung ist. Natürliche und schonend zubereitete Nahrungsmittel zu verdauen und in körpereigene Substanzen umzuwandeln, erfordert vom Organismus eine gesunde Anstrengung. Im Gegensatz dazu ist die Verdauung weniger vitaler bzw. lang gekochter oder konservierter Lebensmittel um einiges belastender für den Körper. Darüber hinaus ist die Auseinandersetzung mit der Vitalität der Nahrung erstrebenswert, da sie die jungen Menschen bestärkt und festigt.

4. Gastronomischer Ablauf

4.1 Orientierung

Wir orientieren uns an den Richtlinien der Biodynamischen Ernährungs-Grundsätzen und sind seit Mai 2018 die erste Bio-Knospe zertifizierte Küche im Bereich der Kinderernährung.

Saisonale Lebensmittel aus regionaler Produktion haben verschiedene Vorteile in diversen Bereichen. Sie sind frisch, werden ausgereift geerntet, sind äusserst schmackhaft und werden nur kurzen Transportwegen ausgesetzt. Für die Kinder entsteht dadurch eine klare Orientierung in den Jahreszeiten und sie können auch einen Bezug zum Produkt herstellen. Weiter wird die Vorfreude und Wertschätzung gesteigert, da die Produkte nicht das ganze Jahr verfügbar sind. Da die Lebensmittel im reifen Stadium geerntet werden können, haben sie einen intensiven, natürlichen Eigengeschmack, der den Kindern aktiv hilft, die Geschmacksempfindung zu entwickeln.

Standort und Kontakt:

Peppone Catering
Markgräflerstrasse 14, 4057 Basel
061 693 48 78 | peppone@overall.ch
peppone-catering.ch

Postadresse:

Peppone Catering, c/o Overall
Nonnenweg 36, 4055 Basel
061 269 14 15 | info@overall.ch
overall.ch

Regional einkaufen hat auch den Vorteil Arbeitsplätze in der Region zu sichern und unnötige Transportwege zu vermeiden, die die Umwelt belasten. Natürlich dürfen aber ausländische Speisen den Menüplan ergänzen und bereichern. Wenn auf ein Produkt aus dem Ausland zurückgegriffen werden muss, betrachten wir das mit den gleichen Richtlinien und achten auf die Saison sowie die Lebensbedingungen für Mensch, Tier und Umwelt des Herkunftslandes. Weiter bevorzugen wir Lebensmittel mit den entsprechenden Labels.

Das Peppone Catering hat sich für diesen Weg entschieden, da wir einen Beitrag für einen bewussten und verantwortungsvollen Umgang mit den natürlichen Ressourcen leisten wollen. Weiter fühlen wir uns in der Verantwortung, Kindern, die von uns Essen bekommen, mit einer gesunden, nachhaltigen und ausgewogenen Ernährung zu beliefern.

4.2 Einkauf

Wir berücksichtigen beim Einkauf der Lebensmittel neben den gesundheitlichen und wirtschaftlichen Faktoren auch ökologische Aspekte. Weiter ist es uns ein Anliegen, dass bei der Produktionskette faire Arbeitsbedingungen eingehalten werden. Der nachhaltige Umgang mit Ressourcen ist für uns ein zentrales Thema. Dies sowohl bei der Tierhaltung, wie auch beim Landbau. Wird dies konsequent in allen Handlungsfeldern der Produktion eingesetzt, resultiert daraus eine bessere Gesundheit für Menschen, Tiere und Pflanzen. Aus diesem Grund kauft das Peppone ausschliesslich biologische Lebensmittel ein.

Die wichtigsten Label für den Lebensmitteleinkauf im Peppone Catering sind:



4.3 Frisch, Regional, Saisonal

Alle Mahlzeiten werden täglich frisch und nach den Grundlagen der Biodynamischen Ernährungslehre sowie den Empfehlungen von «fourchette vert» zubereitet. Ein wesentlicher Punkt ist der Miteinbezug von Geruchs- und Geschmackserlebnissen, die bei den Kindern das sensorische Gedächtnis prägen. Durch eine Gewöhnung an einen standardisierten Geschmack, kann der Sinn für die Geschmacksvielfalt von natürlichen Lebensmitteln beeinträchtigt und/oder nicht genügend ausgeprägt werden. Das Peppone Catering verwendet aus diesem Grund naturbelassene Produkte und verzichtet, wenn immer möglich, auf das Zurückgreifen nach vorgefertigten Produkten.

4.4 Menüplanung

Wir bieten von Montag bis Freitag kindgerechte und vorwiegend vegetarische Menüs an. Wir betrachten Fleisch, Geflügel und Fisch als etwas Besonderes, weshalb es gezielt an ein bis maximal zwei Tagen eingesetzt wird. Das jeweilige Menü beinhaltet, nebst den Hauptkomponenten, einen Salat mit Knabbergemüse mit dazugehörigem Dressing oder einer Suppe, sowie 1x wöchentlich ein Dessert. Brot aus eigener Produktion wird täglich zu den bestellten Essen mitgeliefert. Einmal wöchentlich wird ein Dip zum Knabbergemüse gestellt.

Darüber hinaus kann über das Peppone Catering ein vollwertiges Zvieri bestellt werden.

Standort und Kontakt:

Peppone Catering
Markgräferstrasse 14, 4057 Basel
061 693 48 78 | peppone@overall.ch
peppone-catering.ch

Postadresse:

Peppone Catering, c/o Overall
Nonnenweg 36, 4055 Basel
061 269 14 15 | info@overall.ch
overall.ch

5. Kostformen

5.1 Flexible Wahl

Durch einen persönlich angepassten Essbesteller (Excel) können folgende Kostformen bestellt werden:

- Menü mit Fleisch
Der Begriff «Fleisch» umfasst in diesem Zusammenhang auch Geflügel, Wild sowie Fisch und Meeresfrüchte
- Vegetarisches Menü
Unter dem Begriff «vegetarisch» verstehen wir die ovo-lacto-vegetabile Ernährung, bei der keine tierischen Produkte, allerdings Produkte tierischen Ursprungs wie Milch, Käse, Quark, Joghurt, Eier verwendet werden.
- Menü ohne Schweinefleisch
Bei dieser Kostform schliessen wir alle Komponenten, die Schweinefleisch enthalten, aus.
Ansonsten handelt es sich aber um Vollkost. Enthält das Hauptmenü Schweinefleisch, wird dies durch eine Alternative oder das vegetarische Menü ersetzt.

5.2 Weiter Kostformen

Viele Kinder sind von einer Unverträglichkeit, Intoleranz oder Nahrungsmittelallergie betroffen. Dabei reagiert der Körper in unterschiedlichen Formen mit allergischen Reaktionen auf den Konsum gewisser Lebensmittel oder kann einzelne oder mehrere Inhaltsstoffe nicht, oder nur schwer, verarbeiten. Ein weiterer Aspekt sind Krankheiten, die eine speziell abgestimmte Kostform unabdingbar machen. Das Peppone Catering bietet in dieser Hinsicht eine breite Palette solcher Kostformen an:

- Allergiekost
z.B. eine Unverträglichkeit von Nüssen, Eiern oder Sellerie
- Intoleranzkost
z.B. bei Laktose- und Fruktose Intoleranz, Zölliakie oder Histaminose
- Diätkost
z.B. ein ärztlich diagnostizierter Diabetes (essen nach persönlichem Ernährungsplan)

6. Leistungen

6.1 Menübestellung

Der Auftragnehmer erstellt einen wöchentlichen Menü- und Diätmenüplan, welcher dem/der Auftraggeber:in am Montag, zwei Wochen im Voraus per Mail zugestellt wird. Weiter sind auch (falls dies erwünscht ist) die Angaben zu den Zwischenverpflegungen und Frühstück ersichtlich. Mit der jeweiligen Auslieferung der Essen wird ein Allergenblatt mitgeliefert, auf dem ersichtlich ist, in welchem Menü welche Allergene/Unverträglichkeiten enthalten sind.

Die Anzahl Mittagessen (Mindestbestellmenge 20 Essen) wird von dem/der Auftraggeber:in mittels einer persönlichen, vom Auftragnehmer zu Verfügung gestellten Bestellvorlage per Mail peppone@overall.ch bis Dienstagvormittag der vorangehenden Woche bekannt gegeben. Bei Ferien und Feiertagen wird das Vorgehen abgesprochen.

Standort und Kontakt:

Peppone Catering
Markgräferstrasse 14, 4057 Basel
061 693 48 78 | peppone@overall.ch
peppone-catering.ch

Postadresse:

Peppone Catering, c/o Overall
Nonnenweg 36, 4055 Basel
061 269 14 15 | info@overall.ch
overall.ch

Kleine Änderungen der Anzahl müssen bis spätestens am Liefervortag um 15.00 Uhr dem Peppone Catering auf die Mail-Adresse peppone@overall.ch gemeldet werden.

Grössere Änderungen, wie z.B. die Abwesenheit von einzelnen Tagen (Tagesausflüge etc.), müssen bei der Wochenbestellung eine Woche im Voraus gemeldet werden.

Nach Absprache und in Notfallsituationen sind vorübergehend zusätzliche Lieferungen möglich. Das auf dem Plan vorgesehene Menü kann an solchen Tagen nicht garantiert werden.

Das Essen wird unter Einhaltung der Hygienerichtlinien, für Gruppen warm, unportioniert in Gastronormschalen abgefüllt und in einer isolierenden Wärmeboxen geliefert. Der Transport und dessen Organisation werden individuell abgemacht.

6.2 Kundenbetreuung

Für das Peppone Catering ist der regelmässige Kontakt zum/zur Auftraggeber:in von zentraler Bedeutung. Deshalb organisiert das Peppone Catering einmal pro Semester oder nach Bedarf eine Sitzung/Standortbesprechung. Weiter erfolgt das Ausliefern der Menüs in regelmässigen Abständen durch den Betriebsleiter-und/oder Küchenchef, wodurch Alltagsthemen gleich vor Ort besprochen und nach Lösungen gesucht werden können.

Dem/der Auftraggeber:in stehen immer zwei Telefonnummern zur Verfügung. Unter anderem die der Küche, bei der sämtliche Anliegen, die in direktem Zusammenhang mit den unmittelbaren Bestellungen/Auslieferungen zu tun haben, angebracht werden können.

Weiter wird alle ein bis zwei Jahre eine Wunschliste an alle Kinder/Kund:innen versendet, deren Auswertung anschliessend in den Menüplan einfliessen.

6.2.1 Umgang mit Notfällen

Hier stehen dem/der Auftragsgeber:in drei Telefonnummern zur Verfügung, wodurch wir sicherstellen können, dass die Informationen so schnell wie möglich bearbeitet werden können.

1. Direktwal Küche 061 693 48 78
2. Direktwal Betriebsleiter 079 508 30 70
3. Overall Hauptnummer 061 269 14 15

Falls der Fall eintreten sollte, dass mehrere Kinder nach dem Verzehr eines Menüs Beschwerden haben sollten, können wir anhand unserer schriftlich festgehaltenen Qualitätssicherung schnell und kompetent zu sämtlichen Produkten, Liefertemperaturen, Lieferketten, Haltbarkeitsdaten usw. Auskunft geben und in Zusammenarbeit mit dem/der Auftragsgeber:in nach Lösungen suchen.

6.2.2 Corona

Das Peppone Catering verfügt in sämtlichen Bereichen über angepasste Schutzkonzepte.

Um den Betrieb auch im Krisenfall aufrechterhalten zu können (mit leichten Einschränkungen), hat das Peppone Catering eine «Absichtserklärung zur gegenseitigen Unterstützung bei einem totalen Ausfall der Küche» mit einer anderen Institution unterzeichnet.

6.3 Infrastruktur

Die Infrastruktur für das Schöpfen und Anrichten der Mahlzeiten (Wärmewagen, Tellerrechauds, Geschirr, Besteck, Schöpfbesteck) und das Schöpfen und Anrichten, erfolgt seitens dem/der Auftraggeber:in. Bei Bedarf kann dies zu 0.75 CHF Menü/Tag über den Auftragnehmer bezogen

Standort und Kontakt:

Peppone Catering
Markgräflerstrasse 14, 4057 Basel
061 693 48 78 | peppone@overall.ch
peppone-catering.ch

Postadresse:

Peppone Catering, c/o Overall
Nonnenweg 36, 4055 Basel
061 269 14 15 | info@overall.ch
overall.ch

werde. Geräte und Behälter für den Transport (Transportkiste, Gastronormschalen) werden vom Auftragnehmer zur Verfügung gestellt.

6.4 Rückschubkonditionen

Der Rückschub des Leerguts erfolgt am gleichen Tag, zu definierten Zeiten, durch den Auftragnehmer. Der/die Auftragsgeber:in stellt sicher, dass die nicht verzehrten Lebensmittel, falls sie vor Ort nicht entsorgt werden können, in einem vom Auftragnehmer zur Verfügung gestellten Behältnis gesammelt werden. Die Entsorgung der Essensreste läuft zu Lasten des Auftragnehmers. Die Grundreinigung der Wärmebehälter und Gastronormschalen erfolgt durch den Auftragnehmer.

6.4.1 Food Waste

Rund ein Drittel aller Lebensmittel wird in der Schweiz weggeworfen. Dies geschieht bei der Herstellung, beim Verkauf, im Privathaushalt und natürlich auch in der Gastronomie. Das Peppone Catering trägt mit seinem Einkauf, gezielter Menüplanung, einem individuellen Bestellschlüssel für jede Kund:in aktiv zu einer Optimierung der Essensreste bei.

Schon jetzt werden Lebensmittelreste und Rüstabfälle sauber getrennt und entweder kompostiert oder zur Bio-Gasanlage gebracht.

Da wir aber überzeugt sind, dass noch wesentlich mehr für die Umwelt sowie Einsparungen im Bereich der Entsorgung vorgenommen werden kann, freuen wir uns sehr, als einer der ersten Gastro-Betriebe in Basel beim Pilotprojekt «**Gastro Zukunft Basel**» mitmachen zu dürfen.

6.5 Lieferung

Unser Lieferdienst bringt die bestellten Essen in beheizbaren Wärmeboxen zum/zur Auftraggeber:in, welche allenfalls nochmals vor Ort eingesteckt werden können.

Um die Umwelt zu schonen, versuchen wir die Liefer- und Transportwege so kurz wie möglich zu halten. Der Transport und dessen Organisation werden individuell vereinbart.

Falls das Essen nicht fristgerecht geliefert werden kann, kontaktiert das Peppone Catering den/die Auftragsgeber:in, um allfällige Lösungen zu besprechen.

Damit wir zu jeder Zeit wissen, wo sich unsere Fahrzeuge befinden, ist jedes Auto mit einem Fahrtenschreiber ausgestattet, welcher die Daten an die Küche sendet.

6.6 Transport und Liefertarife

Zone 1 Basel	CHF 20.00
Zone 2 Allschwil, Riehen, Birsfelden Binningen, Münchenstein, Muttenz	CHF 25.00
Zone 3 Reinach, Arlesheim, Bottmingen Dornach, Bettingen, Aesch, Biel Benken, Ettingen, Oberwil, Therwil, Pratteln	CHF 35.00

Weitere Lieferorte und deren Preise auf Anfrage.

Bei Bestellungen über Fr. 400.00 entfällt die Lieferpauschale.

Standort und Kontakt:

Peppone Catering
Markgräflerstrasse 14, 4057 Basel
061 693 48 78 | peppone@overall.ch
peppone-catering.ch

Postadresse:

Peppone Catering, c/o Overall
Nonnenweg 36, 4055 Basel
061 269 14 15 | info@overall.ch
overall.ch

7. Kosten und Zahlungskonditionen

Die Kosten pro gelieferte Hauptmahlzeit oder Zvieri werden pro Person und Tag, inkl. Mehrwertsteuer, verrechnet. Dabei sind auch die leihweise Bereitstellung der entsprechenden Behältnisse und deren maschinelle Reinigung enthalten. Die Rechnung wird monatlich vom Auftragnehmer ausgestellt und ist zahlbar rein netto innert dreissig Tagen nach Erhalt. Die durch den Auftragnehmer bereitgestellte Anzahl von Mahlzeiten wird verrechnet, unabhängig davon, ob sie verzehrt wurden oder nicht.

Mahlzeiten/ Zwischenverpflegung	Leistungen	Preis
Hauptmahlzeit	Inkl. Salat und Knabbergemüse/ Suppe	CHF 11.00
Hauptmahlzeit mit spezieller Kostform	Allergie, Intoleranz, Diät	CHF 13.50
Optional, zusätzlich bestellbar	Schonend gekochtes Gemüse für Kleinkinder geeignet	CHF 2.50
	Proteinlieferant	CHF 3.00

Standort und Kontakt:

Peppone Catering
Markgräferstrasse 14, 4057 Basel
061 693 48 78 | peppone@overall.ch
peppone-catering.ch

Postadresse:

Peppone Catering, c/o Overall
Nonnenweg 36, 4055 Basel
061 269 14 15 | info@overall.ch
overall.ch

Optionen der Menüzusammenstellung

	Suppe oder Salat	Hauptgang Vegetarisch	Hauptgang Fleisch*	Dessert**	Preis
Variante 1	X	X	X	X	CHF 11.00
Variante 2		X	X		CHF 9.50

* 1- bis maximal 2-mal Fleisch oder Fisch in der Woche

** 1mal die Woche

Basel, September 2023

Falls Sie noch Fragen haben oder weiter Informationen benötigen, sind wir für Sie da:



Oliver Hübscher

Betriebsleiter Peppone Catering
oliver.huebscher@overall.ch



Severine Zufferey

Stv. Betriebsleiterin Peppone Catering
severine.zufferey@overall.ch

T Küche +41 61 693 48 78
Mobile +41 79 508 30 70
T Overall Zentrale +41 61 269 14 15

Standort und Kontakt:

Peppone Catering
Markgräferstrasse 14, 4057 Basel
061 693 48 78 | peppone@overall.ch
peppone-catering.ch

Postadresse:

Peppone Catering, c/o Overall
Nonnenweg 36, 4055 Basel
061 269 14 15 | info@overall.ch
overall.ch