

FUNDACJA
Pro Omnis



talerz dla dzieci

Nasza pasja – początek wszystkiego!





Estetyka podania i menu powstaje przy współpracy placówki, rodziców i dzieci oraz dietetyków i naszych szefów kuchni.

Sposób podania potraw spełnia oczekiwania przede wszystkim dzieci, ale również wymagających rodziców. Unikalny sposób serwowania dań uwzględnia preferencje dzieci pod względem upodobań smakowych. Ma to szczególne znaczenie w przypadku nowych potraw i składników, których dzieci nie znają lub jeszcze nie próbowały. Nauczycielom ułatwia przekonywanie i zachęcanie do wprowadzania i smakowania nowych składników.

Świeżość i jakość produktów to baza

Catering przygotowywany pod kątem obsługi placówek edukacyjnych takich jak: żłobki, przedszkola i szkoły, musi spełniać wiele kryteriów. Podstawą są świeże i najlepsze jakościowo produkty. Warzywa i owoce kupowane są u stałych dostawców, produkty mleczne u sprawdzonych producentów oraz najlepsze gatunki mięs od renomowanych hodowców. Te rygorystyczne warunki są podstawą funkcjonowania naszej firmy.

Jedzenie to naturalny sposób poznawania świata

To co dziecko je w przedszkolu to również element edukacji. Nasze menu oparte jest na sezonowej dostępności produktów i jest wyliczone pod względem doboru wartości kalorycznej oraz innych składników niezbędnych dla prawidłowego rozwoju w bilansie dziennym i tygodniowym. Istnieje możliwość współpracy w zakresie całodziennego wyżywienia (4 posiłki), jak również możemy dostarczać jeden, główny posiłek (obiad).

Możemy zaoferować Państwu cykl warsztatów kulinarnych, dostosowanych do wieku dzieci oraz spotkań się na spotkaniach informacyjnych z rodzicami lub zarządzającymi placówką. Aktywna współpraca to nasz sposób na zrozumienie Państwa potrzeb.

Jadłospis jest opracowany tak, by było w nim jak najmniej dań składających się z wielu składników. Z obserwacji dzieci, jako pedagodzy i rodzice, wiemy, że wszelkie mieszanki wzbudzają u części dzieci ostrożność i niechęć do spożycia posiłku. Dzieci mają możliwość dokonywania wyboru co chcą zjeść, a to, do czego jeszcze nie są gotowe, nie „psuje” dania.

Oferujemy dwa warianty diety: standardową i wegetariańską uwzględniającą zapotrzebowanie kaloryczne i białkowe dla dzieci, opracowane przez dietetyka. Oprócz tego dla dzieci z nietolerancją i alergią pokarmową mamy zestaw Dieta.

Dieta spełnia standard żywienia dzieci, opracowany we współpracy z Wyższą Szkołą Gospodarki w Bydgoszczy, jest opracowana przez dietetyka i sprawdzona przez dzieci. Spełnia wymogi Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 26 lipca 2016 r.

Wszystko przywieziemy w opakowaniach utrzymujących temperaturę, wby posiłki były dla dzieci przygodą.

Ustalamy tygodniowy system oceny (co dzieci jedzą, czego nie akceptują), który po minimum dwóch tygodniach będzie podstawą do zmiany jadłospisu lub sposobu serwowania dań.

Wszystkie posiłki powstają w naszych kuchniach, spełniających standardy ...i są regularnie kontrolowane przez służby sanitarne.

Najchętniej spotkamy się i porozmawiamy.

tel. 664 713 540, e-mail: biuro@proomnis.org.pl

www.talerzpod11.pl • www.proomnis.org.pl

Kuchnię prowadzi Fundacja Pro Omnis



Talerz pod 11, ul. J. Rupniewskiego 11, 85-796 Bydgoszcz



Talerz Medyka, ul. Jagiellońska 13-15, 85-067 Bydgoszcz
Campus Collegium Medicum Budynek "A"



Talerz Katarzyny, Plac Św. Katarzyny 9, 87-100 Toruń
Teren Zespołu Szkół nr 10