
SEIT 1974



MENÜ-SERVICE

TILTSCHER GMBH & CO KG

Catering

mit Ti-Menü-Service Tiltscher Catering GmbH

in der Betriebskantine

Stuhr, 25.02.2015

SEIT 1974



MENÜ-SERVICE

TILTSCHER GMBH & CO KG

Aufgabenstellung

- Catering für Ihre Betriebskantine ohne Kochmöglichkeiten (Gerätegestellung durch Ti-Menü Tiltischer Catering im Bedarfsfall denkbar).
- Umfang der Mittagsverpflegung beispielsweise:
2 Menülinien inkl. Salat oder Nachtisch, Salatbar.
Zusätzlich können bis zu 20 à la carte-Essen zur Auswahl angeboten werden.
- Aktions- und Themenwochen, wie z. B. „Bayrische Woche“, „Italienische Woche“ „Fußball- EM/ WM“ etc. mehrmals im Jahr
- Canapés für Ihre Events und Gästebewirtung
- Auf Wunsch können auch Brötchen, Snacks und Kioskartikel angeboten werden



SEIT 1974



MENÜ-SERVICE

TILTSCHER GMBH & CO KG

- Seit 1974 begeistern wir unsere Kunden jeden Tag mit neuen Ideen und günstigen Preisen.
- Zu unseren Kunden zählen mehr als 350 Firmen, über 80 Schulen, über 100 Kindergärten und über 50 Pflegeheime.
- 2001 wurde die Firma Ti-MENÜ-SERVICE TILTSCHER CATERING gegründet. Sie betreibt u. a. erfolgreich die Betriebskantinen von BMW sowie Kühne + Nagel in Bremen sowie das Schulzentrum in Esens, Ahlerstedt, NGW Wilhelmshaven und das Schulzentrum Bruchhausen-Vilsen.

SEIT 1974



MENÜ-SERVICE

TILTSCHER GMBH & CO KG

Zielsetzung:

- Berufstätige müssen mit einer optimalen Verpflegung - gemäß den Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung - versorgt werden und gestärkt nach der Mittagspause an den Arbeitsplatz zurück kehren können.
- Eine hohe Akzeptanz der Essenteilnehmer hat für uns oberste Priorität.



SEIT 1974

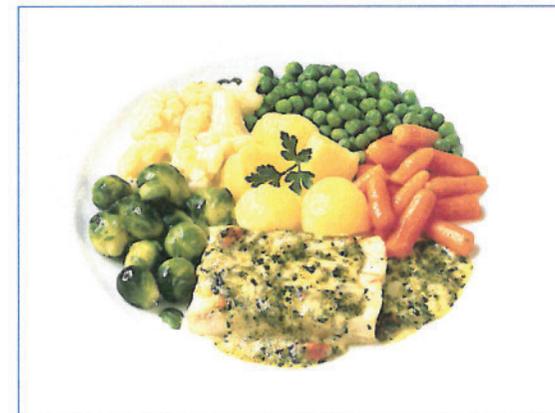


MENÜ-SERVICE

TILTSCHER GMBH & CO KG

Speisepläne

- Der Einsatz von Fisch aus nachhaltigem Fischfang wird bevorzugt.
- Den Anteil an Frischeprodukten aus der Region (25% bis 80 %) bestimmen Sie.
- Dies alles versetzt uns in die Lage, den Essenteilnehmern einen „maßgeschneiderten Speiseplan“ anzubieten



SEIT 1974



MENÜ-SERVICE

TILTSCHER GMBH & CO KG

Unser Verpflegungskonzept

- Das Mittagessen wird zeitgerecht zubereitet und kommt 10 Minuten vor Ausgabe in den Ausgabebretzen. Somit entfällt eine lange Warmhaltezeit (optimale Vitamin- und Nährstofferhaltung!).
- Unsere Vorlieferanten verzichten auf künstliche Farb-, Aroma- und Süßstoffe sowie auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern. Im Speiseplan eingesetzte BIO-Lebensmittel werden explizit ausgewiesen.



SEIT 1974



MENÜ-SERVICE

TILTSCHER GMBH & CO KG

Unser Verpflegungskonzept

- Selbstverständlich erhalten Sie von uns hochwertige *frische Salate* (Salatbar-Bestückung mit saisonalen Salaten), Salatmarinaden (Kartoffelsalate, Gurkensalat etc.) ohne Konservierungsstoffe, Obst sowie ein reichhaltiges Nachschicksortiment (Joghurt, Quark, Pudding etc.).
- Sonderkostformen (ohne Milcheiweiß oder ohne Milchzucker beispielsweise) können bereit gestellt werden.





SEIT 1974



MENÜ-SERVICE

TILTSCHER GMBH & CO KG

Personalschulungen

Wir führen bei unserem fachkundigen und freundlichen Catering-Personal regelmäßig folgende Schulungen durch:

- a) Ernährungsberatung
- b) Hygiene-Schulung nach HACCP
- c) Geräte-Schulung
- d) Lückenlose Dokumentation aller Abläufe in der Kantine
- e) Detaillierte Arbeitsanweisungen in allen Bereichen

SEIT 1974



MENÜ-SERVICE

TILTSCHER GMBH & CO KG

- Unsere Stärken für Sie im Überblick:
- Ti-Menü-Service: ein „Familienunternehmen mit kurzen Wegen“
- Mehr als 40 Jahre Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung
- Namhafte Referenzkunden im Großhandelsbereich:
verschiedene Stellen im Daimler-Werk Bremen
BMW-Niederlassung, Coffein Compagnie, roha Arzneimittel,
Willenbrock Fördertechnik, Bünting Tee, Big Dutchman,
Thiele & Fendel, Fun Factory Bremen, Unimet Oytten
Fassmer Werft und Fischer & Plath in Berne etc.



SEIT 1974



MENÜ-SERVICE

TILTSCHER GMBH & CO KG

Weitere Stärken für Sie im Überblick:

- Zertifizierungen nach DGE-Standards (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)
- DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft)- prämierte Qualität
- Ihre Kundenanregungen nehmen wir gern auf und setzen sie um
- Voller Gehalt an Vitaminen und Nährstoffen durch Endzubereitung vor Ort (sofern einzurichten)
- frische knackige Salate und andere Frischwaren
- Durchführung von Festen, Jubiläumsfeiern etc.

SEIT 1974



MENÜ-SERVICE

TILTSCHER GMBH & CO KG

Ihr möglicher Betriebsleiter:
Herr René Richert

Herr Richert ist seit dem Jahre
2011 in unserem Unternehmen
als Betriebsleiter Catering tätig.



Stuhr, 25.02.2015