



Wir kochen aus Leidenschaft mit Hingabe und Liebe.

Unsere Leitsätze:

Wir setzen auf hochwertige Bio-Produkte kombiniert mit regionalen Rohstoffen in zertifizierter Qualität. Unsere Prinzipien bei der Rohstoffauswahl finden auch in der professionellen Weiterverarbeitung in Metzgerei und Küche ihre Fortsetzung.

Wir sind traditionell, bodenständig und heimatverbunden; und dabei modern, innovativ und am Puls der Zeit.

Für uns ist die Freude an gutem Essen und nachhaltigem Genuss ein zentraler Lebensinhalt.

Aufgrund unserer außergewöhnlichen Wertschöpfungskette können wir Schulen, Kitas und Betriebe mit besonders nachhaltigen und leckeren Gerichten beliefern.

Wir verbinden traditionelle Werte und Prinzipien mit modernsten Technologien und effizienten Prozessen, um ein hervorragendes, ehrliches und nachhaltiges Cateringprodukt zu kreieren.



Wir freuen uns sehr, die Mensa in Ihrer Schule mit gutem und gesundem Essen beliefern zu dürfen

UNSER ANGEBOT

„Die Natur auf dem Teller“. Im Mittelpunkt unseres Wirkens steht die Nachhaltigkeit der von uns verwendeten Produkte.

Dafür sorgen kurze Wege. Fleisch, Gemüse, Obst und Getränke bleiben so besonders nährstoffhaltig. Wir setzen auf regionale Nähe.

Wir kochen täglich frisch nach DGE Normen (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) und liefern die Speisen zur Mittagsverpflegung an.

Dabei liegt der Bioanteil bei über 50% und unser Fisch stammt zu 100% aus nachhaltigem und zertifiziertem Wildfang.

Mit diesem Angebot beliefern wir Schulen aus Küchen in den Ballungsräumen München, Berlin / Brandenburg, Nürnberg & Frankfurt.

BARGELDLOSES BEZAHLEN

Um den Ablauf für alle reibungslos zu gestalten, haben wir uns entschieden, für die Bestellung & bargeldlose Zahlung des Mittagessens das Web-Portal MensaMax einzusetzen. Somit ist die Essenbestellung sehr einfach und von jedem internetfähigen Gerät aus unter <https://mensadigital.de> möglich.

Durch die Vorbestellung des Essens können wir zudem auch hier unserem Nachhaltigkeitsgedanken Rechnung tragen, da wir das Essen sehr zielgenau produzieren können.

Die Identifikation bei der Ausgabe des Essens erfolgt via RFID Chip, der durch uns zur Verfügung gestellt wird.

Alle weiteren Infos und die Daten zur Anmeldung stehen in unserem separaten Anmeldeschreiben. Wer dieses nicht erhalten hat, bekommt in der Mensa gerne ein neues.

**WIR FREUEN UNS AUF DEN BESUCH!
DAS TEAM VON OFW CATERING**