

Ihr Partner für eine **gute** und ausgewogene **Ernährung**

Ihre Ernährung definieren wir als unsere Verantwortung.

Gesund soll sie sein, ausgewogen und nährstoffreich, frisch und schmackhaft, idealerweise auch noch preiswert. Doch ist dies in der Summe wirklich alles möglich?

Eben dieser Aufgabe stellt sich das Betriebsrestaurant der MVV Industriepark Gersthofen GmbH seit vielen Jahren und erfüllt alle damit verbundenen Anforderungen jeden Tag aufs Neue.

So unterschiedlich wie unsere Ernährungswünsche und Bedürfnisse auch sein mögen, sie folgen dabei individuellen Ansprüchen, auf die wir gerne eingehen.

Für ältere Menschen gelten andere Maßstäbe als für Kinder und Jugendliche, Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten müssen zusätzlich berücksichtigt werden, ebenso wie kulturelle und religiöse Aspekte. Wir erstellen einen auf Ihre Bedürfnisse abgestimmten, individuellen Speiseplan, der nicht nur den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung entspricht, sondern eben auch all diese Ansprüche berücksichtigt und erfüllt.

In unserem Team sind diätetisch geschulte Köche und Küchenmeister, die ihre Erfahrung im Bereich Sonderkost in den täglichen Speiseplan einbringen. Ohne Kompromisse erteilen wir künstlichen Aromastoffen und Geschmacksverstärkern eine klare Absage. Dank unseres ausgesuchten Lieferantennetzes haben wir stets die bestmögliche Kontrolle über die von uns verarbeiteten Produkte. Und durch bedarfsorientierte Planung und entsprechenden Einkauf können wir Restmengen weitgehend vermeiden.

Unsere jahrzehntelange Erfahrung und die kontinuierliche Fortbildung unseres Küchenpersonals garantieren Ihnen eine nicht nur schmackhafte wie preiswerte, sondern auch immer eine frisch gekochte und ausgewogene Mahlzeit, an jedem Tag der Woche, 365 Tage im Jahr.

Wir bilden Köchinnen und Köche aus und sorgen damit für qualifizierten Nachwuchs aus den eigenen Reihen.



Ihre unsere Verantwortung – Ernährung

Die MVV Industriepark Gersthofen GmbH betreibt ein Betriebsrestaurant, in dem täglich mehr als 1500 Essen zubereitet werden. Von den gastronomischen Dienstleistungen profitieren die Mitarbeiter*innen im Industriepark Gersthofen, aber auch Schüler*innen und Menschen in Pflegeheimen über die Mittagsverpflegung verschiedener Institutionen und Organisationen. Darunter sind zum Beispiel Schulen in der näheren Umgebung, Kindertagesstätten, ein Reha-Zentrum sowie die mobile Mittagsverpflegung „Essen auf Rädern“.

Ihr Ansprechpartner

Marian Reglin
Tel. 0821 479 2671
marian.reglin@mvv-igs.de

MVV Industriepark
Gersthofen GmbH
Ludwig-Hermann-Str. 100
86368 Gersthofen

www.mvv-igs.de

Stand: April 2022



wir kochen mit Leidenschaft



DE-ÖKO-006





Marian Reglin,
Leiter des Betriebsrestaurants
im Industriepark Gersthofen

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste,

als Leiter des Betriebsrestaurants möchte ich Ihnen gerne unsere Philosophie vorstellen, die wir in den letzten Jahren erfolgreich entwickelt und umgesetzt haben. Was uns dabei auszeichnet, ist unser gleichbleibend hoher Anspruch an Produktqualität und Geschmack.

Es ist unsere Aufgabe und unsere Herausforderung, unsere Gäste jeden Tag mit einem guten Essen zu erfreuen. Dabei zeigen wir Ihnen gerne transparent und nachvollziehbar, woher wir unsere Rohstoffe beziehen. Unser Betriebsrestaurant ist bio-zertifiziert und trägt damit zu unserem ökologischen Fußabdruck bei, das Angebot wird kontinuierlich erweitert. Unsere wichtigsten Lieferanten stammen aus der Region (siehe Karte rechts) und werden von uns in regelmäßigen Abständen kontrolliert. Wir überzeugen uns persönlich von der Herkunft und Qualität unserer Ware. Dabei ist unser Denken und Handeln stets von der Tatsache geprägt, dass die Natur uns reich mit dem Wichtigsten beschenkt, was wir für unser Wohlbefinden und unsere Gesundheit benötigen.

Gerne legen wir die Liste unserer Lieferanten für Sie offen – so können Sie sich selbst ein Bild davon machen, woher unsere Produkte stammen; unser Motto lautet: Gutes aus der Region. Wir achten besonders auf kurze Transportwege und einen verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln.

Wir wünschen einen guten Appetit!
Marian Reglin und Team



Unsere regionalen Lieferanten

Backwaren

Alois Jindra
Franzensbader Straße 6, 86368 Gersthofen
Telefon 0821 491705

Vollwertbäckerei Schneider KG
Benzstraße 1, 86356 Neusäß
www.vollwertbaecker-schneider.de

Champignons

BAYERN Champignon GmbH
Au 5, 86554 Pöttmes
Telefon 08253 6038

Eier, Mehl

Hofladen Kratzer GbR
Hauptstraße 19, 86456 Gablingen
www.hofladen-kratzer.de

Enten, Gänse

Bernhard Baumgärtner Landwirt
Thierhauptener Straße 24, 86672 Thierhaupten
Telefon 08276 681

Färsen, Susländer, Schweinefleisch

(Region Ulm)
CHEFS CULINAR Süd GmbH & Co. KG
Im Zusamtal 1, 86441 Zusmarshausen
www.chefsculinar.de

Fisch

Deutsche See GmbH/NL Ulm
Lise-Meitner-Ring 11, 89231 Neu-Ulm
www.deutschesee.de

Hähnchenfleisch

Geflügelschlachterei Groß GmbH, Leonhard Groß
Moosvogel 21, 84323 Massing
www.gefluegel-gross.de

Kartoffeln, Kartoffelknödel, Spätzle

Max Kratzer
Bauernstraße 4, 86456 Gablingen
Telefon 08230 7400

Nudeln

Rieser Eierteigwarenfabrik e. K.
Hobelmühle 1, 86720 Nördlingen/Grosselfingen
www.rieser-frischeinudeln.de

Obst, Gemüse, Salate

Fruchthof Ehinger
Aulzhausener Straße 13, 86165 Augsburg
www.fruchthof-ehinger.de

Putenfleisch

Gablinger Truthahnspezialitäten GmbH
Schlauenweg 9, 86456 Gablingen
www.gablinger-putenfarm.de

Spargel

Paul Schmaus
Au 7, 86554 Pöttmes
Telefon 08253 6006

Süßspeisen

Altbayerische Küche GmbH
Eggersdorfer Straße 6, 84381 Johanniskirchen
www.altbayerische-kueche.de

Wurstwaren, Fleischwaren, Schweinefleisch

Hörmann Wurst GmbH & Co. KG
Bergstraße 4, 86508 Rehling
www.hoermann-wurst.de