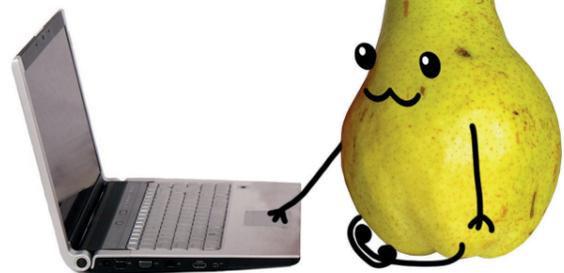
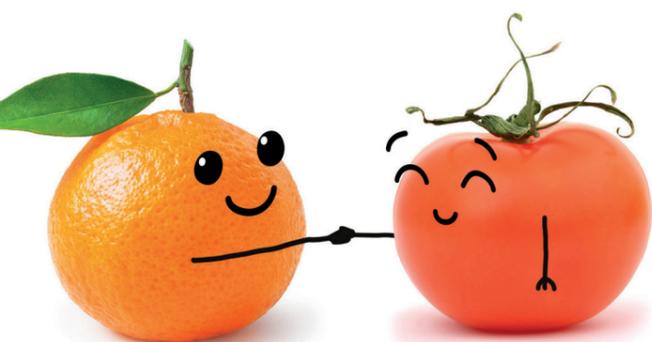


der bestellablauf

SO FUNKTIONIERT'S

1 • entscheidung

Sobald die Entscheidung für MAX-Catering gefallen ist, kann es losgehen!



2 • bestellung

Bestellt wird immer für eine Woche im Voraus. Am einfachsten über unser online Bestellsystem.



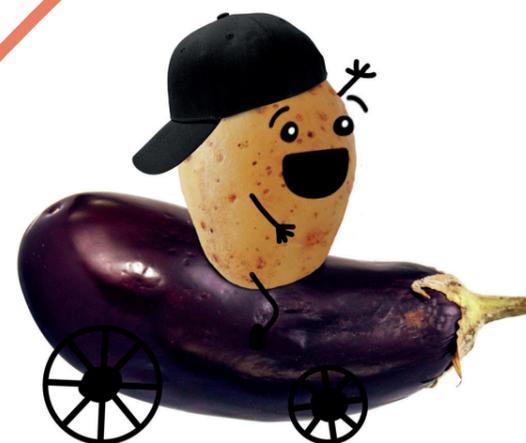
5 • kochen

Mit bester, frischer Ware kocht unser Küchenteam abwechslungsreiche Speisen. Es wird selbst gekocht, so wie zu Hause, nur die Kochtöpfe sind etwas größer.



6 • verpacken

Nach dem Kochen werden die Speisen heiß verpackt und innerhalb von 40 Minuten auf +4 °C abgekühlt. Die Cook & Chill- Methode hat den Vorteil, dass alle wichtigen Nährstoffe im Essen erhalten bleiben.



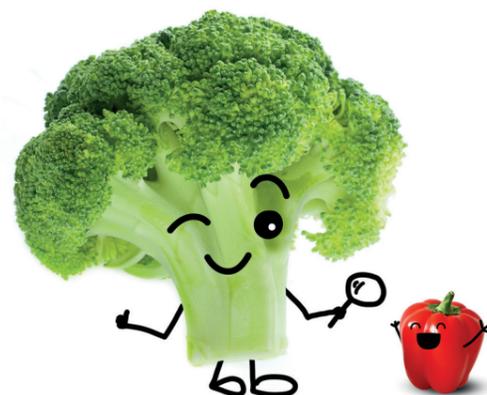
7 • lieferung

Wir liefern das frische Essen täglich an die Schulen und Kindergärten aus, wo die Speisen erwärmt und anschließend auf dem Teller oder in Buffetform ausgegeben werden.



3 • einkauf

Unser Küchenchef Ronny bestellt exakt die Lebensmittel die benötigt werden. So können wir maximale Frische garantieren und vermeiden gleichzeitig die Verschwendung wertvoller Lebensmittel.



4 • überprüfung der lebensmittel

Unsere vorwiegend regional eingekauften Lebensmittel werden täglich frisch geliefert und von uns auf optimale Qualität überprüft.



9 • abholung & recycling

Die Tassen, in denen unser Essen geliefert wird, bestehen aus Polypropylen, werden von uns zurückgenommen und anschließend recycelt. Das spart Müll und Ressourcen.