

ihre Spezialist für Schul- und Kindergartenessen





Unsere Kinder verdienen ein MAXimum an gesunder und abwechslungsreicher Ernährung. Dafür geben wir täglich unser Bestes!

franz „max“ Lahmer
Dani Biffli
markus Lahmer

max catering GmbH

Friedhofstraße 6
1100 Wien
T +43 (0)1 641 95 95 12
F +43 (0)1 641 95 95 – 20
E info@max-catering.at
www.max4kids.at

„Liebe Leserin, Lieber Leser,

wer selbst Mutter oder Vater ist, weiß **wie wichtig** uns Eltern **eine frische und gesunde Ernährung unserer Kinder ist**. Als mein Sohn und meine Tochter noch in den Kinderschuhen steckten, waren meine Frau Elisabeth und ich leider nicht immer ganz zufrieden mit der schulischen Verpflegung unserer Kinder. Aufgrund meiner langjährigen Erfahrung als Küchenchef habe ich mich 1998 dazu entschlossen, das Ruder selbst in die Hand zu nehmen. Wir begannen **ein gesundes und schmackhaftes Verpflegungskonzept für Schulen und Kindergärten** zu entwickeln. Von Anfang an setzten wir dabei auf **frische und regionale Lebensmittel in bester Qualität**. Denn unsere Kinder sollten in der Schule und im Kindergarten genauso ausgewogen und vielfältig verpflegt werden wie zu Hause.“

- Franz „Max“ Lahmer, Gründer

Es ist uns bewusst, dass für großen Erfolg nicht nur **MAXimale Qualität** unerlässlich sind, sondern auch **hervorragende Mitarbeiter:innen. Ökologische und soziale Verantwortung gehen bei uns Hand in Hand.**

Unseren Mitarbeiter:innen bieten wir zahlreiche Leistungen und sind bemüht, sie als flexibler Arbeitgeber in all ihren Lebenslagen zu unterstützen. Umso mehr freuen wir uns, dass unsere Mitarbeiter unser Engagement zu schätzen wissen und der Großteil von ihnen schon seit vielen Jahren bei uns beschäftigt ist.

Diese **persönliche und verantwortungsvolle Unternehmenskultur**, zusammen mit Hausverstand und der Verbundenheit mit regionalen Lieferanten, sind die Grundsteine unseres Familienbetriebs.

Viel Spaß beim Blättern!



inhaltsverzeichnis

UNSERE PHILOSOPHIE	S. 6
UNSER ANGEBOT	S. 7
UNSERE SPEISEPLÄNE	S. 8
HAUSGEMACHTE LUNCHPAKETES. 10	
DIE MAX-VITAL JAUSE	S. 10
DAS MAX-BUFFET	S. 11
DAS NACHHALTIGE ONLINE BESTELLSYSTEM	S. 12
GRATIS PROBEESEN	S. 13
DER BESTELLABLAUF	S. 14
BIO, SAISONAL, REGIONAL FAIR, NACHHALTIG	S. 16
MAX4FUTURE	S. 17
WAS UNS AUSMACHT	S. 18
REZEPT ZUM NACHKOCHEN	S. 19
AUSZEICHNUNGEN & ZERTIFIKATE	S. 20
ÜBER MAX CATERING	S. 22
RÄTSEL	S. 23





unsere Philosophie

Unser Versprechen seit über 25 Jahren



Genuss mit gutem Gewissen

Uns ist es ein Anliegen, den Grundstein für ein ausgewogenes Essverhalten zu legen.

Familie & persönliche Betreuung

Wir schätzen in unserem Familienbetrieb den persönlichen Austausch und haben für unsere Kund:innen, Partner:innen und Mitarbeiter:innen immer ein offenes Ohr. Wir legen viel Wert auf Herzlichkeit und Menschlichkeit.

Täglich frisch - COOK & CHILL

Wir kochen speziell für Kinder und deren Anforderungen. Lebensmittel werden täglich frisch angeliefert, gekocht und anschließend abgekühlt (cook & chill), dadurch bleiben Vitamine und wichtige Nährstoffe bestmöglich erhalten.

BIO-Spezialisten

Zumindest 50% unserer eingekauften Lebensmittel sind BIO. Eier stammen von Freilandhühner, Fischprodukte aus nachhaltiger Fischerei und vieles mehr.

Regional, saisonal, frische & Qualität

Wir achten beim Einkauf und der Zubereitung der Lebensmittel immer auf Frische, beste Qualität, Regionalität, Saisonalität, Produkte aus tiergerechter Haltung und vieles mehr.

Nachhaltigkeit & Hausverstand

Egal ob unser innovatives Bestellsystem, der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung, nachhaltiges Handeln... wir bemühen uns mit Leidenschaft und Hausverstand zu arbeiten um das MAXimum an Qualität und Genuss herauszuholen.

unser Angebot

Auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt

Mittagsmenüs

- abwechslungsreich und mind. 50% Bio
- wähle täglich aus
- 4 Tagesmenüs,
- 2 Jausen und
- 6 Spezialmenüs.



max-Bufferet

- mehr Auswahl- und Variationsmöglichkeiten
- ein verantwortungsvoller Umgang mit Essen wird erlernt
- Kinder können sich ihr Essen selber aussuchen



Mittagsmenüs

max-vital Jause

- der Energiebringer für den Schulalltag



hausgemachte Lunchpakete

- frisch zubereitet für Ausflüge



Der kindgerechte MAX-Bufferet Wagen



Hausgemachte Lunchpakete

unsere Speisepläne

MAXimale Flexibilität

Der Speiseplan wird immer für acht Wochen im Voraus geplant, denn so können wir perfekt saisonale Lebensmittel einplanen.

Die Mittagsmenüs sind zweigängig. Zweimal pro Woche wird eine Suppe und dreimal pro Woche eine Nachspeise angeboten.

Unser Speisplan besteht aus 4 Tagesmenüs und 2 Jausen zum Auswählen. Tagesmenü 1 und 2 sind mit dem ÖGE-Gütezeichen zertifiziert. Das Gütezeichen gewährleistet eine zielgruppengerechte, optimierte Nährstoffversorgung.

Weiteres bieten wir Spezialmenüs an. Dazu gehören die Sonderkostformen Laktosefrei, Glutenfrei, ohne Zusatz von Milch, Breikost sowie Menülinien mit BE-Kennzeichnung.



GUT FÜR DICH UND GUT FÜR DAS KLIMA & DIE UMWELT:

Klimateller: Besonders klimafreundliche Gerichte sind mit unserem KlimaMAXL gekennzeichnet



max4kids.at



	montag	dienstag	mittwoch	donnerstag	freitag
tagesmenü 1	Bio-Spaghetti GA mit Gemüsebolognese GAL und Parmesan G dazu grüner Salat Bio-Joghurt mit Vanille G Ei = 20,2 / Rt = 15,7 / Kh = 97,2 / kCal = 621,6 / kj = 2601 / BE = 8,1	Mediterrane Hühnersuppe ACL G'schupfte Mohnnudeln GAC mit hausgemachtem Apfelsmus und Bio-Milch G Ei = 29,0 / Rt = 20,3 / Kh = 148,8 / kCal = 916,8 / kj = 3836 / BE = 12,0	Polpetti vom Rind A mit Tomatenragout und Bio-Erdäpfelpüree G Vollkorn-Zwetschkuchen GAC Ei = 33,6 / Rt = 45,1 / Kh = 63,4 / kCal = 805,7 / kj = 3371 / BE = 5,2	Cremspinaat GA dazu Schmarren mit Bio-Erdäpfeln G und ein Spiegelei C Obst Ei = 13,4 / Rt = 16,8 / Kh = 50,3 / kCal = 413,5 / kj = 1730 / BE = 4,2	Gelbe Linsen-Karottensuppe G Knuspernuggets AF mit Süß-Sauer-Dip und Bio-Reis mit Gemüse G Ei = 26,3 / Rt = 15,4 / Kh = 69,2 / kCal = 553,7 / kj = 2317 / BE = 4,0
tagesmenü 2 (schweinefleischfrei)	Pastinakencremesuppe GAL Cremiger Milchreis G mit Benco und Bio-Milch G Ei = 18,7 / Rt = 25,6 / Kh = 99,4 / kCal = 712,7 / kj = 2982 / BE = 8,2	Planted Butter-Chicken G mit Bio-Reis G dazu Linsensalat O Urkorn-Apfel-Gugelhupf GAHCO Ei = 21,3 / Rt = 9,0 / Kh = 92,5 / kCal = 549,8 / kj = 2301 / BE = 7,7	Zitronen-Backfisch AD mit buntem Gemüse und Bio-Erdäpfelsalat Obst Ei = 26,8 / Rt = 16,8 / Kh = 63,4 / kCal = 520,6 / kj = 2179 / BE = 5,2	Kürbiscremesuppe GAL Bio-Spiralen GA dazu Sauce Carbonara mit Puteschinken GF und Parmesan G dazu bunter Blattsalat mit Kürbiskernen Ei = 29,6 / Rt = 31,5 / Kh = 103,5 / kCal = 830,9 / kj = 3477 / BE = 8,8	Faschierter Putenbraten ACL mit Karottengemüse G und Kroketten A Pfirsichkompott Ei = 15,9 / Rt = 18,4 / Kh = 63,6 / kCal = 490,5 / kj = 2053 / BE = 5,3
tagesmenü 3 (vegetarisch)	Griechische Hirtentaschen GAC mit Paprika-Rahmdip GA und Bio-Erdäpfel mit Petersilie G Obst Ei = 19,4 / Rt = 25,0 / Kh = 62,6 / kCal = 559,1 / kj = 2339 / BE = 5,1	Gemüselasagne GACL mit Bummerlsalat Ananascreme mit Bio-Topfen G Ei = 16,6 / Rt = 16,9 / Kh = 53,6 / kCal = 438,9 / kj = 1837 / BE = 4,4	Bio-Eiernockerl GA dazu bunter Blattsalat Nougatpudding mit Bio-Milch GH Ei = 26,9 / Rt = 21,7 / Kh = 89,7 / kCal = 669,6 / kj = 2802 / BE = 7,4	Kürbiscremesuppe GAL Apfelreisauflauf GC mit Beersauce und Bio-Milch G Ei = 17,1 / Rt = 26,5 / Kh = 85,6 / kCal = 658,6 / kj = 2756 / BE = 7,1	Pizza Margherita mit Mais GA dazu Chinakohlsalat Obst Ei = 22,5 / Rt = 25,1 / Kh = 75,2 / kCal = 623,4 / kj = 2608 / BE = 6,2
tagesmenü 4	Kalbsragout Osso Bucco AL mit Bio-Serviettenknödel GAC und Preiselbeeren Fruchtcocktail Ei = 27,2 / Rt = 12,1 / Kh = 75,0 / kCal = 517,7 / kj = 2166 / BE = 6,3	Herzhafte Gulasch mit Bio-Erdäpfel A dazu Mischbrot AF Obst Ei = 10,1 / Rt = 4,2 / Kh = 84,1 / kCal = 427,2 / kj = 1788 / BE = 7	Gemüsesuppe mit Bio-Buchstabennudeln AL Putenschinkenknödel ACL mit Bratensaft AL dazu Bayrisches Kraut A Ei = 23,3 / Rt = 17,7 / Kh = 81,1 / kCal = 583,7 / kj = 2442 / BE = 6,7	Hühner-Gnocchi-Auflauf GAC dazu Blattsalat mit Mais Bio-Joghurt mit Bananen G Ei = 24,0 / Rt = 24,2 / Kh = 34,7 / kCal = 459,1 / kj = 1921 / BE = 2,9	Gelbe Linsen-Karottensuppe G Flaumiger Bio-Kaiserschmarrn GAC mit hausgemachtem Zwetschkenröster und Bio-Milch G Ei = 28,4 / Rt = 27,2 / Kh = 109,7 / kCal = 826,3 / kj = 3460 / BE = 8,1
jause 1	Kornspitz AF mit Putenknacker und ein Apfel kcal = 316, E = 16g, F = 10g, KH = 40g, BE = 3,3	Mischbrot AF mit Butter G und Tomaten kcal = 301, E = 6g, F = 16g, KH = 32g, BE = 2,6	Wachauerlaibchen AF mit Putensalami und eine Banane kcal = 347, E = 12g, F = 11g, KH = 49g, BE = 4	Semmel A mit Putenleberstreichwurst und Gurke kcal = 160, E = 7g, F = 5g, KH = 21g, BE = 1,7	Haferflockenbrot AF mit hausgemachtem Thunfischaufrich CDGM und eine Birne kcal = 294, E = 12g, F = 9g, KH = 40g, BE = 3,3
jause 2 (vegetarisch)	Kornspitz AF mit Butter G und ein Apfel kcal = 310, E = 4g, F = 16g, KH = 37g, BE = 3	Mischbrot AF mit Edamer laktosefrei G und Tomaten kcal = 263, E = 14g, F = 9g, KH = 32g, BE = 2,6	Wachauerlaibchen AF mit Streichgouda G und eine Banane kcal = 316, E = 9g, F = 8g, KH = 50g, BE = 4,2	Semmel A mit hausgemachtem Kräuteraufrich AGF und Gurke kcal = 178, E = 7g, F = 7g, KH = 22g, BE = 1,8	Haferflockenbrot AF mit laktosefreier Butter G und eine Birne kcal = 332, E = 9g, F = 15g, KH = 39g, BE = 3,2



Hausgemachte Lunchpakete

Damit sich bei Ausflügen nicht der Magen vor Hunger krümmt, gibt es von uns hausgemachte Lunchpakete als Ersatz zum Mittagessen. Somit sind die Kids auch unterwegs MAXimal versorgt!



die max-vital jause

Wie wäre es mit regionalem Brot und Gebäck mit hausgemachten Aufstrichen? Oder knackiges Gemüse und frisches Obst? Eine gesunde und ausgewogene Jause ist ein super Energiebringer für den Tag!

Z.b. Dinkelweckerl mit Frischkäse und Gurken, Kornspitz mit hausgemachtem Erdäpfelkas (oder Eiaufstrich) und Wassermelone, Sonnenblumenbrot mit Putenschinken und Tomaten. (Die MAX-Vital Jause gibt es natürlich auch vegetarisch und laktosefrei..)



das max-buffet

- Mehr Auswahl- und Variationsmöglichkeiten für Kinder
- Ein verantwortungsvoller Umgang mit Essen wird erlernt
- Entscheidungsfreiheit für die Kinder
- Optimale Qualität durch zielgerechtes Erwärmen
- Positive Wirkung auf das Sozialverhalten
- Speziell an die Bedürfnisse der Kinder angepasst. Ansprechendes Design und coole Beleuchtung



unser nachhaltiges online bestellsystem

Die Vorteile

Unser Speiseplan wird genau auf die Bedürfnisse von Kindern abgestimmt. Er ist daher eine Empfehlung für eine ausgewogene Ernährung. Aus Erfahrung wissen wir aber, dass sich Flexibilität auszahlt, denn die Standorte wissen am besten, was „ihre“ Kinder gerne Essen. Deswegen haben wir unser nachhaltiges online Bestellsystem entwickelt, das viele Vorteile und Flexibilität bringt:

- KEINE LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Portionsgenaue Bestellungen verringern Lebensmittelabfälle

- FLEXIBILITÄT

Neben unseren vorgeschlagenen Menüs, können Sie täglich aus den verschiedenen Vor-, Haupt- und Nachspeisen auswählen und Ihr eigenes 2-Gänge Menü zusammenstellen

- KOSTENKONTROLLE

MAXimale Kostenkontrolle möglich

-ZEITERSPARNIS

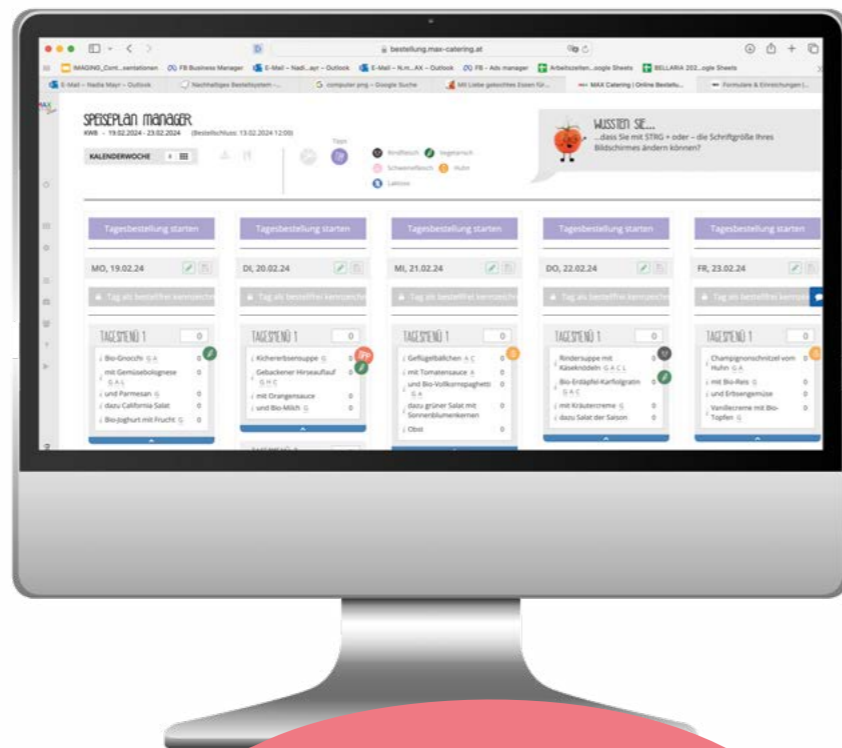
Mit ein paar Klicks ist die Bestellung erledigt

- SPEISEPLAN AUSDRUCKEN

Ihre individuelle Bestellung ist sofort als Speiseplan ausdrückbar

- EINFACH

Einfache Handhabung



maximale Flexibilität

Sie sind nicht an den empfohlenen Tagesmenüs gebunden. Unsere Tagesmenüs sind Empfehlungen unserer Ernährungswissenschaftler:innen und Diätolog:innen. Komponenten der verschiedenen Menüs (des jeweiligen Tages) sind frei kombinierbar.

BEISPIEL: Am Montag möchten Sie die Hauptspeise von Tagesmenü 4, die Beilage von Tagesmenü 2 und das Dessert von Tagesmenü 1!



Probier es mal!

Probeessen

KINDER SIND DIE EHRlichsten TESTER...

...deswegen finden wir es wichtig, dass auch sie unser Essen testen dürfen!

1. **RUFEN SIE UNS AN!**
Tel.: 01641959512
Email: info@max-catering.at
2. **TAGE WÄHLEN**
Wählen Sie für 2-3 aufeinanderfolgende Tage, Speisen aus unserem Speiseplan.
3. **GENIEßEN**
Wir kommen vorbei und erklären Ihnen wie das Aufwärmen etc. funktioniert und beantworten all Ihre Fragen.

- » Keine Verpflichtung/keine Bindung.
- » Öfen zum Erwärmen der Speisen können wir für die Tage zur Verfügung stellen.
- » Ein Probeessen inkludiert ein Mittagmenü für eine Gruppe (20-30 Kinder)

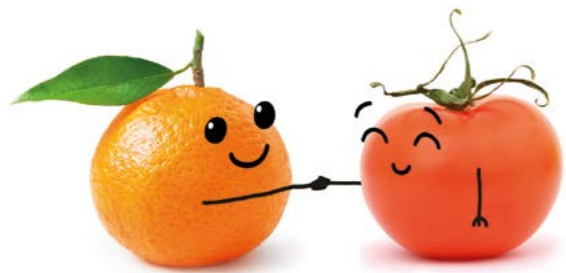


Der Bestellablauf

So funktioniert

1. Entscheidung

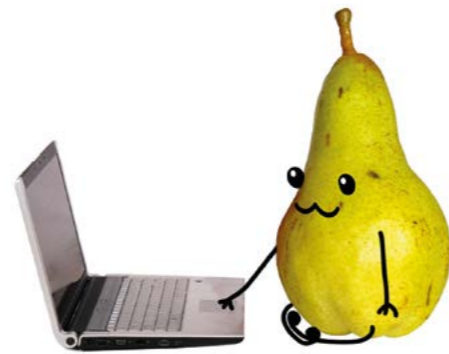
Sobald die Entscheidung für MAX Catering gefallen ist, kann es losgehen!



2. Bestellung

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

*bis Dienstag 12:00 Uhr



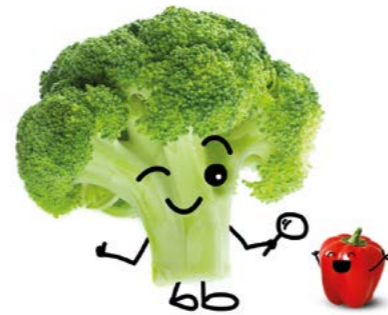
3. Einkauf

Unser Küchenchef 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.



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.



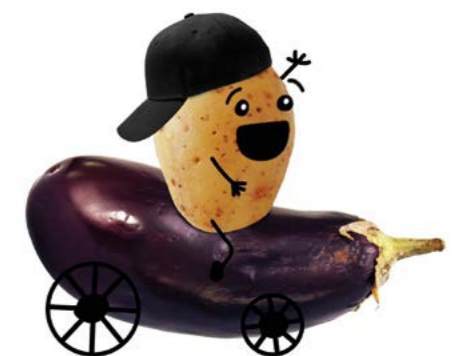
6. Verpacken

Nach dem Kochen werden die Speisen heiß verpackt und innerhalb von ca. 1 Stunde auf +4 °C abgekühlt. Die Cook & Chill-Methode hat den Vorteil, dass alle wichtigen Nährstoffe im Essen erhalten bleiben.



7. Lieferung

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



8. Essen geniessen

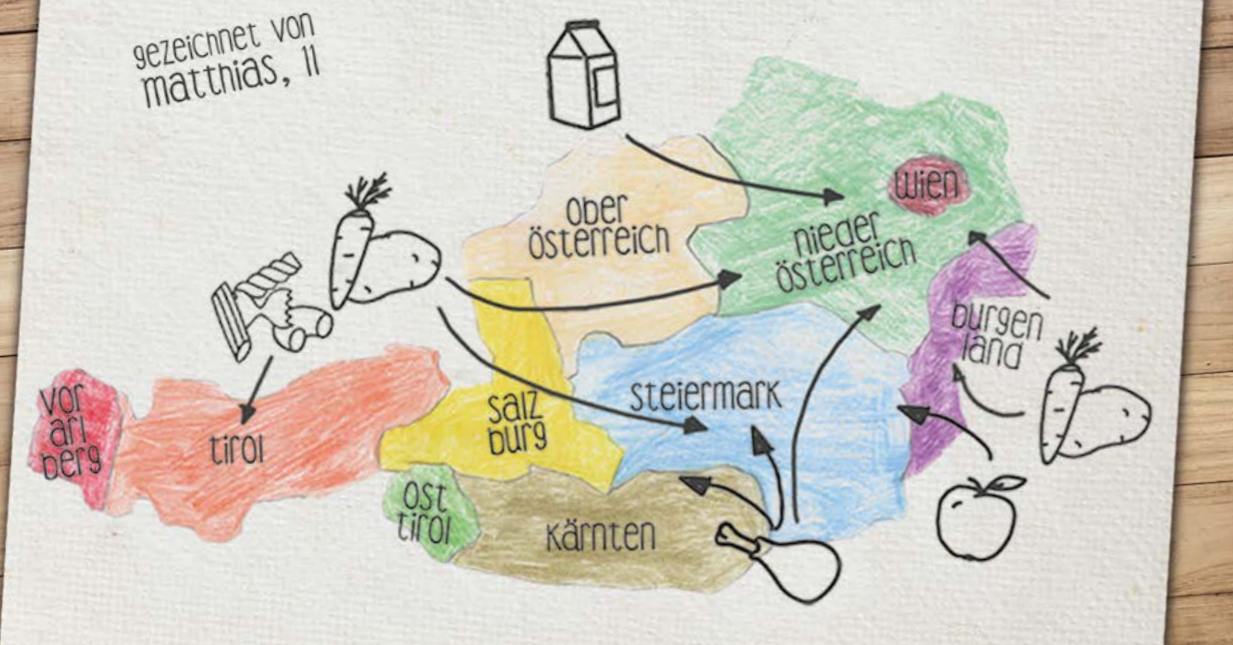
Egal ob frisch vom Buffet oder als Lunchpaket unterwegs. MAXimaler Genuss ist garantiert!



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.





BIO, saisonal, Regional, fair, nachhaltig

Genuss mit gutem Gewissen

Wenn es um Schulverpflegung geht, dann sind die Wiener Schulen Spitzenreiter. Das hat eine Greenpeace-Studie bestätigt. Darauf sind wir von MAX Catering natürlich besonders stolz, denn wir sind der Überzeugung, dass jedes Kind ein Recht auf qualitativ hochwertige und gesunde Ernährung hat.

Aber was ist BIO eigentlich?

BIO Produkte werden besonders schonend für die Umwelt, Klima, Tier und Pflanzen hergestellt. Chemie, künstliche Dünger, Gentechnik und die meisten Zusatzstoffe in der Verarbeitung sind nicht erlaubt. Die Bauern (und auch wir) unterliegen strengen Auflagen und werden ständig kontrolliert. Aber nicht nur BIO ist wichtig, sondern auch die Regionalität und Tiergerechtigkeit. Unsere Rinder genießen das frische Gras am Schneeberg, die Kartoffeln wachsen in Hollabrunn, Kichererbsen und Linsen direkt in Oberlaa und die Hühner genießen ihre Freiheit in Oberösterreich. Das nennt man Genuss mit gutem Gewissen!



Ein AUSZUG UNSERER REGIONALEN PARTNER

- WIEGERT | BIO Obst & Gemüse
- GRÜNZEUG & MEHR | BIO Obst & Gemüse
- THURNER OBST & GEMÜSE | BIO Obst & Gemüse
- NEMETZ FLEISCH | BIO Fleisch
- BIOGAST GMBH | BIO Lebensmittel
- KABINGER | BIO Fleisch
- KOLMAR & TASCHNER | BIO Linsen & Nackthafer
- HASLINGER | BIO Erdäpfel
- NÖM | BIO Milchprodukte
- WIESINGER | BIO Kichererbsen und Linsen

Eine aktuelle Liste finden Sie unter:
max4kids.at



max4future

Für ein nachhaltigeres Leben

Nachhaltigkeit bedeutet für uns vor allem Rücksicht auf die nachfolgenden Generationen zu nehmen, um auch unseren Enkelkindern und deren Kindeskindern einen Planeten zu hinterlassen, der eine lebenswerte Zukunft bietet.



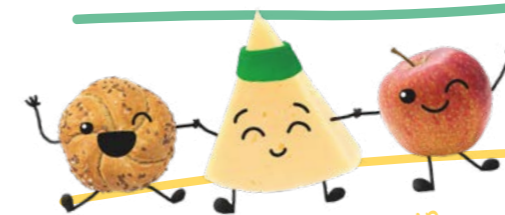
Recycling, Müll & Verpackung

Mülltrennung, Recycling-Kreislauf, Fort- & Weiterbildungen zum Thema, damit wir noch mehr tun können.



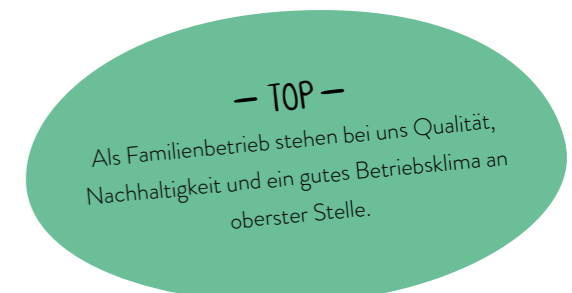
Mitarbeiter, Bauern, Lieferanten, Partner

Fairness, Respekt, Zuverlässigkeit finden wir sehr wichtig. Gegenüber unseren Kunden, Partner, Mitarbeiter... Faire Arbeitsbedingungen und Zusammenhalt stehen seit jeher an oberster Stelle.



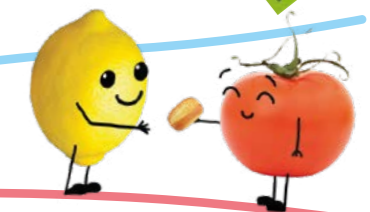
Umwelt & Natur

Ohne Bienen kein Leben! Deswegen haben wir unseren Nachbarinnen und angehenden Imkerinnen zwei Bienenstöcke mit Bienenvolk geschenkt.



CO2 sparen

Erneuerbare Energie, kurze Transportwege durch Einkauf von regionalen und saisonalen Produkten und einer guten Planung unserer Lieferwege, Nutzung von E-Fahrzeugen.



Lebensmittel sind wertvoll

...und Lebensmittelverschwendung ist uns ein Dorn im Auge. Deswegen kochen wir nur auf Bestellung und spenden nicht gebrauchte Lebensmittel und Überproduktion an die Tafel Österreich und andere soziale Einrichtungen in und um Wien.



Was uns ausmacht:

MAXimaler Genuss aus Oberlaa



Linzen und Kichererbsen werden u.A. für uns in Oberlaa angebaut.

-  BIO Spezialist (min. 50% Bio)
-  Wir kochen extra für Kinder
-  Kein Vertrag. Keine Bindung
-  Regional, saisonal, kurze Transportwege
-  Rind & Schwein zu 100% aus Österreich
-  Tiergerechtigkeit
-  Eier von Freilandhühnern
-  E-Mobilität
-  Erneuerbare Energie
-  Bienenschutz
-  Recycling Kreislauf
-  Flexibles Bestellsystem
-  Lebensmittelverschwendung vermeiden
-  Zufriedene, motivierte Mitarbeiter
-  Langjährige Partnerschaften mit Lieferanten
-  Überproduktion wird gespendet

maximaler Genuss

Zum Nachkochen

Linzen Bolognese

Zutaten:

- 1 EL Olivenöl
- 125 g Rote Linzen
- 1 Zwiebel in Würfel geschnitten
- 1 Karotte in Würfel geschnitten
- 1 Gelbe Rübe in Würfel geschnitten
- 1 kleine Stange Sellerie in Würfel geschnitten
- 100 g Pilze gehackt
- 2 kleine Knoblauchzehen gehackt
- 2 EL Tomatenmark
- 250 g pürierte Tomaten
- 250 g Tomaten in Würfel geschnitten
- 250 g Gemüsefond oder Wasser
- 1 TL Zucker
- 5 g Oregano
- 5 g Basilikum gehackt
- 1 Zitrone (Abrieb)
- Salz, Pfeffer nach Geschmack




Zubereitung:

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Das restliche Gemüse und den Knoblauch hinzufügen und anrösten. Linzen und Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit dem Gemüsefond aufgießen. Wenn die Linzen weichgekocht sind, mit Salz, Zucker und Pfeffer nach belieben würzen. Zum Schluss mit dem Abrieb einer Zitrone und den frischen Kräutern verfeinern. Mahlzeit!!!

und noch mehr Rezepte zum nachkochen findet man auf unserer website oder instagram



 @Max_und_Lotte
#max4kids

unsere auszeichnungen



BIO AUSTRIA

Das Netzwerk der österreichischen Biobäuerinnen und Biobauern. Als größter Bio-Verband in Europa repräsentiert BIO AUSTRIA die österreichische Bio-Landwirtschaft. MAX Catering ist stolz ein Bio-Partner zu sein.



ÖSTERREICHISCHER MUSTERBETRIEB

Das Austria Gütezeichen für den Österreichischen Musterbetrieb zeichnet Betriebe aus, die außerordentliche Leistungen vollbringen und an der ständigen Verbesserung der Unternehmensqualität arbeiten.



ÖGE-GÜTEZEICHEN

Das von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung vergebene ÖGE-Gütezeichen für nährstoffoptimierte Speisenqualität ist das einzige staatliche Gütezeichen für den Bereich Gemeinschaftsverpflegung. Es zeichnet Betriebe aus, die an der ständigen Optimierung und Qualitätssicherung ihres Speisenangebotes arbeiten und gewährleistet eine zielgruppen-gerechte, optimierte Nährstoffversorgung.



DAS ÖSTERREICHISCHE UMWELTZEICHEN

Das Österreichische Umweltzeichen bietet Konsumenten eine Informationsgrundlage für umweltfreundliche Kaufentscheidungen. Es ist ein staatlich vergebenes Gütesiegel für ökologische Wirtschaft, das umweltfreundliche Produkte und Dienstleistungen kennzeichnet.



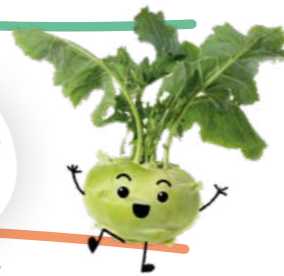
AUSTRIA BIO GARANTIE

Sie ist Österreichs führende BIO-Kontrollstelle. In regelmäßigen Kontrollen wird sichergestellt, dass zertifizierte Betriebe die Herkunft ihrer Rohstoffe exakt überprüfen und getrennt von konventionellen Lebensmitteln produzieren, verarbeiten und verpacken. Zudem wird der Ablauf der BIO-Produktion lückenlos dokumentiert und Gentechnik-Freiheit wird gewährleistet.



UNITED AGAINST WASTE

Seit 2021 ist unser Betrieb Partner der Initiative United Against Waste Österreich. Durch die Teilnahme am branchenweiten Programm „Moneytor“ zur Dauerbeobachtung und Reduktion von Lebensmittelabfällen, setzen wir uns aktiv für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln ein.



LEBENSMITTEL SIND KOSTBAR

„Lebensmittel sind kostbar!“ ist die Initiative des Bundesministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie (BMK). Ziel ist die Reduktion der jährlich in Österreich anfallenden Lebensmittelabfälle in allen Bereichen, sowie die Bewusstseinsbildung und Sensibilisierung für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln.



QUALITY AUSTRIA

Gewährleistet die Beherrschung des Qualitätsmanagements nach internationaler Norm und damit eine starke Kundenorientierung und Zufriedenheit.



LEITBETRIEB ÖSTERREICH

Leitbetriebe Austria ist ein unabhängiges, branchenübergreifendes Wirtschaftsnetzwerk, das die vorbildhaften Unternehmen der österreichischen Wirtschaft auszeichnet und verbindet. MAX Catering zeichnet sich durch nachhaltigen Unternehmenserfolg, Innovation und gesellschaftliche Verantwortung aus.



TAFEL ÖSTERREICH UND SOMA-SOZIALMÄRKTE DES WIENER HILFswerk

Unsere Lebensmittel sind wertvoll! Wir bemühen uns, Überproduktion so weit als möglich zu vermeiden. Eine kleine Menge bleibt trotzdem oft übrig und diese übergeben wir der Tafel Österreich bzw. den SOMA-Sozialmärkten.



EXZELLENTES UNTERNEHMEN

Im Rahmen der Teilnahme am Staatspreis für Unternehmensqualität wurde MAX Catering von der Quality Austria und dem Bundesministerium für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft als exzellentes Unternehmen Österreichs ausgezeichnet.



FAIRTRADE

Produkte, die mit dem FAIRTRADE-Siegel gekennzeichnet sind, stehen für fairen Handel und garantieren, dass Kleinbauernfamilien und Plantagenarbeiter:innen in den Anbauländern nachhaltig ein sicheres und menschenwürdiges Leben führen und so ihre Zukunft selbst gestalten können.



VERBAND DER ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFTLER ÖSTERREICH

Der Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs ist eine Plattform für den Informationsaustausch und die Weiterbildung von Ernährungswissenschaftlern. Als Förderer unterstützen wir die Weiterbildung in verschiedenen Bereichen, darunter Wissenschaft, Praxis, Kommunikation, Gesundheitsförderung und Lebensmittelproduktion.



FAVORITNER KLIMASCHUTZPREIS

MAX Catering wurde 2023 mit dem Favoritner Klimaschutzpreis ausgezeichnet.



GREENDINE-GÜTESIEGEL

Als Gastropartner von Bio Oil tragen wir aktiv zur ressourcenschonenden Kreislaufwirtschaft bei. Die BIO OIL Gruppe sammelt unser Altspeseöl und Altspese-fett und agiert als Rohstofflieferant für Biodieselanlagen und produziert Biodiesel bzw. lässt Teile seiner Rohstoffe weiterverarbeiten.



- Familienbetrieb seit 1998 -

über max catering

MAX Catering ist ein **Familienunternehmen** mit Sitz in Wien Oberlaa, das große und kleine Gäste mit einer **Vielfalt kulinarischer Highlights** verwöhnt.

Angefangen hat alles vor **über 25 Jahren**, als Elisabeth und Max Lahmer mit der Schulverpflegung ihrer Kinder nicht zufrieden waren. Sie gründeten MAX Catering und belieferten schon bald mehrere **Schulen und Kindergärten mit täglich frischen und mit viel Liebe zubereiteten Speisen**.

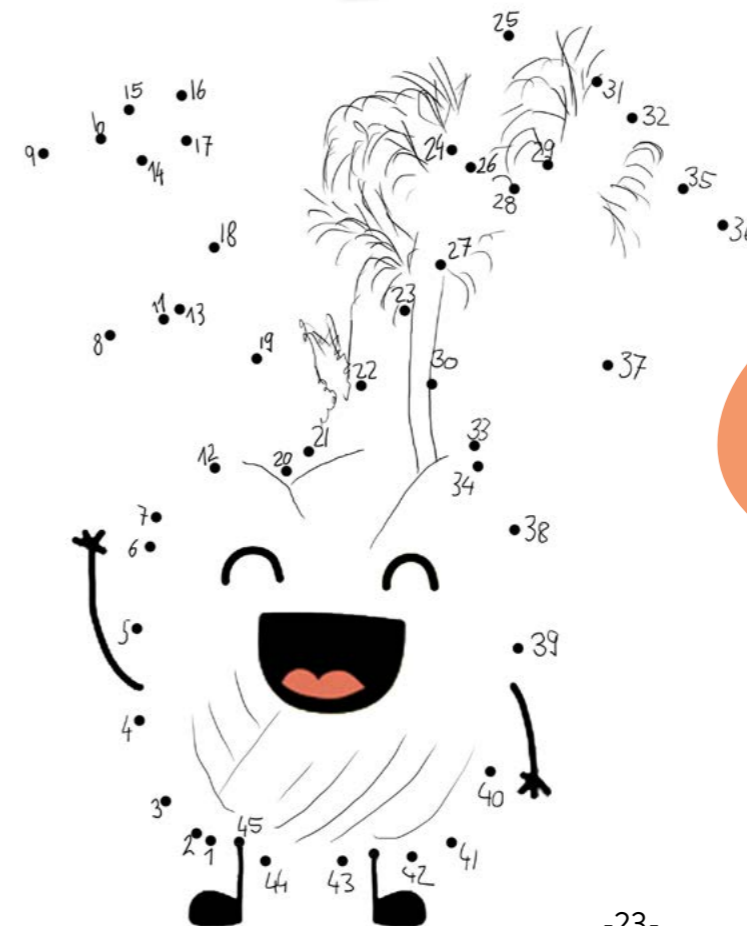
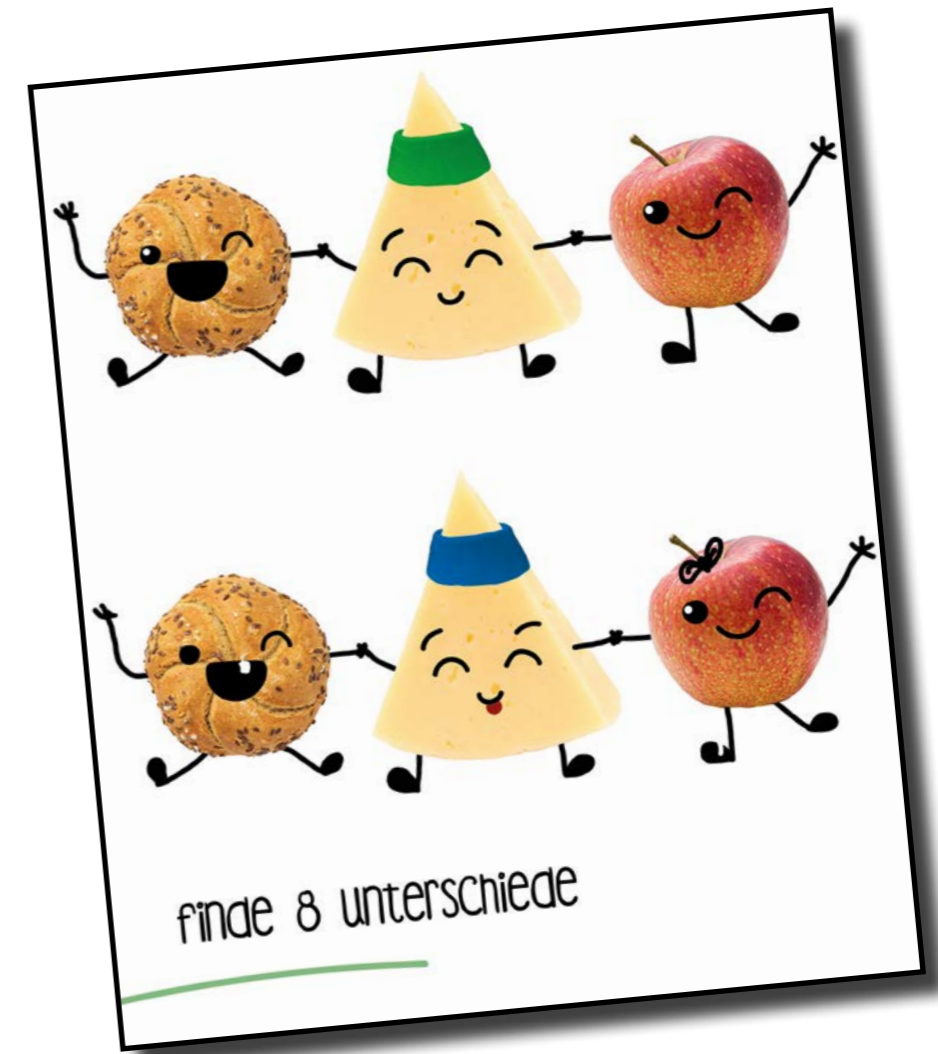
Kurze Zeit später kamen auch immer mehr Nachfragen, ob MAX auf Events kochen könnte. Heute kümmert sich unsere **Eventcatering-Abteilung** um die **kulinarische Verpflegung und den reibungslosen Ablauf** auf kleineren Events bis hin zu Großevents mit bis zu 5.000 Teilnehmer.

Ein weiteres Standbein kam vor ein paar Jahren dazu: unsere **Büro- & Meetingverpflegung** bzw. **Online Catering**. Ob tägliches Mittagessen, Fingerfood und Snacks oder Catering ohne Personal und ohne Anfrage - alles ist möglich auf **buddy.at** bzw. **officebuddy.at** (für das täglich frisch gekochte Mittagessen).

Egal in welcher Abteilung - **Qualität, Regionalität, absolute Frische** und viel **Leidenschaft** stehen seit jeher an erster Stelle und heute kümmern sich rund 100 Mitarbeiter aus über 20 Nationen um einen reibungslosen Ablauf und die hohe Qualität unseres Angebots.

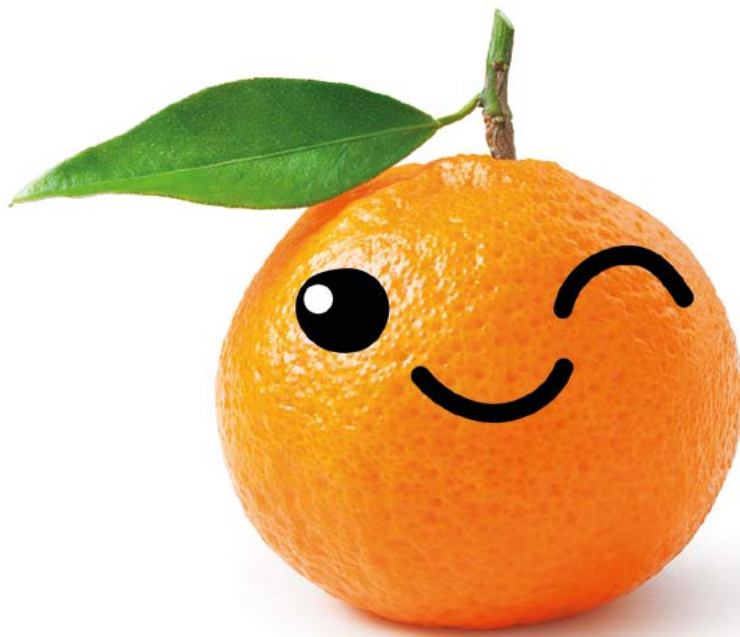


Franz „MAX“ und Markus Lahmer



- spaß -
 Noch ein paar Rätsel für die großen und kleinen Kinder! :D
 Mehr davon gibt es auf unserer Website!





für maximale energie und
ein maximales kinderlächeln!

max catering gmbh

Friedhofstraße 6
1100 Wien

T +43 (01) 641 95 95

F +43 (01) 641 95 95 – 20

E info@max-catering.at

W www.max-catering.at

 @Max_und_Lotte
#max4kids

 @MaxCatering

