





06.2017 r. Łomianki

SZANOWNI PAŃSTWO

W imieniu Firmy DietBox zapraszam do zapoznania się z ofertą **usług cateringowych z bezpłatną dostawą do Państwa placówki.**

Nasza firma specjalizuje się w przygotowywaniu posiłków dla najmłodszych od paru lat. Obecnie DietBox obsługuje catering dla dzieci w 7 szkołach, 25 przedszkolach i 15 żłobkach oraz prowadzi trzy stołówki szkolne dla około 1200 dzieci. To ponad **2 tysiące posiłków dziennie!**

DietBox to grupa doświadczonych specjalistów i entuzjastów, dla których dzieci są najważniejsze. Nasi eksperci to:

- Pomysłodawcy i właściciele firmy - para dietetyków **Krzysztof i Anna Wojdat**, którzy ukończyli studia na Warszawskim Uniwersytecie Medycznym, na kierunku Dietetyka i Zdrowie Publiczne;
- Absolwentka Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego **Justyna Zalega**, zdobywczyni *Złotego Laura 2011* dla najlepszego absolwenta oraz nagrody JM Rektora WUM dla najlepszego absolwenta kierunku Dietetyka.
- Absolwentka SGGW mgr inż. Technologii Żywności i Żywienia Człowieka oraz mgr Dietetyki Karolina Bojarska
- Absolwent Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego mgr Dietetyk Kamil Sadkowski
- Szef kuchni Paweł Grzegorzczak – kucharz z zawodu, z wieloletnim doświadczeniem, wyróżniony nagrodą Expo 2009 roku za odkrycie kulinarne targów.

Od 6 lat tworzymy z pasją i wizją firmę DietBox, która odzwierciedla się w słowach amerykańskiej kucharki i pisarki Julii Child:

*„Sekret naszych dań to dwie wyjątkowe przyprawy –
czas i miłość – do ludzi i do gotowania.”*

DietBox to przede wszystkim **zdrowy sposób na życie**, którym chcemy dzielić się ze swoimi bliskimi i klientami. W 2015 roku wydaliśmy **ponad 5 tysięcy darmowych obiadów dla dzieci w szkołach**, które były sponsorowane przez naszą firmę.

W zależności od indywidualnych potrzeb danej placówki, z którą podejmujemy współpracę, oferujemy nie tylko usługi organizacji żywienia, ale również **kompleksowe wsparcie i doradztwo w tym zakresie.**

Dziękuję za czas poświęcony na analizę oferty. DietBox udostępnia cały swój potencjał i wiedzę tak, aby zagwarantować najwyższą jakość usług i zadowolenie ze współpracy. Zapraszam do zapoznania się z dalszą częścią oferty i zachęcam do nawiązania kontaktu.





O FIRMIE

DietBoxKids.pl to projekt pary dietetyków, który rozpoczął się w marcu 2010 roku. Obecnie firma zatrudnia trzydzieści osób, a nad pełnowartościowym menu czuwa zespół **trzech szefów kuchni** oraz **czterech dyplomowanych dietetyków**.

Od września 2014 roku firma DietBox przystąpiła także do programu **ZDROWYPRZEDSZKOLAK.ORG** i wraz z przedstawicielami fundacji organizuje warsztaty z rodzicami na temat zdrowego żywienia dzieci oraz omawia inne zagadnienia wybrane przez placówkę.

Obecnie posiadamy dwie kuchnie o powierzchni 800 m², które są w stanie zapewnić **zdrowe i przygotowane z biologicznie czystych produktów posiłki** średnio dla 2500 osób dziennie.

Sekretem kuchni DietBox.pl są nie tylko świeże składniki dostarczane przede wszystkim przez lokalnych producentów żywności (np. ziemniaki i włoszczyzna są dostarczana bezpośrednio przez rolników), ale także zamiłowanie do zdrowego żywienia, połączenie rozmaitych smaków i technik gotowania oraz profesjonalny zespół kucharzy, którzy swoje indywidualne doświadczenie zdobywali w renomowanych restauracjach w Warszawie i za granicą.

Obecnie firma DietBox obsługuje catering dla około 600 dzieci w szkołach, przedszkolach i żłobkach oraz prowadzi trzy stołówki szkolne dla około 1200 dzieci. Firma Dietbox.pl dostarcza także catering dietetyczny na około 200 osób dziennie.

Kucharze posiadają doświadczenie w przygotowywaniu ciekawych posiłków dla najmłodszych, dzięki czemu zyskują uznanie nawet najbardziej wybrednych niejadków. Mimo dużej ilości posiłków firma nie utraciła smaku domowej kuchni, między innymi dlatego, iż **nie stosuje przypraw z dodatkiem glutaminianów i innych konserwantów**.





NASI SPECJALIŚCI



Krzysztof i Anna Wojdat

Właściciele firmy, dietetycy, absolwenci studiów licencjackich na **Uniwersytecie Medycznym na kierunku Dietetyka** oraz studiów magisterskich na kierunku **Zdrowie Publiczne**.



Paweł Grzegorzczak i Adam Laskowski – szefowie kuchni

Szefowie kuchni z **długoletnim stażem pracy w placówkach szkolnych i restauracyjnych na światowym poziomie**. Obecnie dbają o najwyższą jakość serwowanych potraw w firmie DietBox.pl i DietboxKIDS.pl.



Justyna Zalega – dyplomowany dietetyk, ekspert firmy DietBox.pl

Absolwentka Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego. Zdobywczyni **Złotego Lauru 2011 dla najlepszego absolwenta kierunku Dietetyka i nagrody JM Rektora WUM dla najlepszego absolwenta kierunku Dietetyka**.

Swoje doświadczenie zawodowe zdobywała w licznych jednostkach ochrony zdrowia, między innymi w Instytucie Żywności i Żywienia, Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, szpitalu MSWiA, Centralnym Szpitalu Klinicznym przy Banacha, czy w Szpitalu Bródnowskim. Jest również autorką publikacji o tematyce żywienia w prestiżowej prasie medycznej.

W firmie DietBox.pl odpowiedzialna jest za **kompleksowe doradztwo dla klientów w ramach oferowanych przez firmę programów żywieniowych**. Czuwa także nad jakością i recepturą menu, która jest gwarantem pełnowartościowej diety.



DLACZEGO
WARTO NAS
WYBRAĆ?

DietBox^{kids}
catering dla dzieci



DLACZEGO WARTO WYBRAĆ DIETBOX?

W firmie DietBox Kids wiemy, że racjonalne żywienie jest szczególnie ważne w przypadku dzieci. Wpływa ono nie tylko na ich zdrowie, samopoczucie, odpowiedni wzrost i rozwój. Właśnie od najmłodszych lat kształtujemy smaki i preferencje żywieniowe naszych pociech.



FILOZOFIA FIRMY DIETBOX

Odpowiedzialność społeczna w żywieniu dzieci

Nasze usługi dedykujemy dzieciom i rodzicom, którzy zwracają szczególną uwagę na jadłospis. Wierzymy w tak zwaną **odpowiedzialność społeczną** podmiotu świadczącego usługi cateringowe dla żłobków, przedszkoli i szkół. Zdrowe odżywianie dzieci to nie tylko pełnowartościowe, smaczne posiłki, ale także **codzienny rozwój ich upodobań kulinarnych i różnorodność**.

Skrupulatna kontrola jakości

W trosce o najwyższą jakość wdrożyliśmy punkty kontrolne w **systemie zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP**. Dokonujemy weryfikacji jakości naszych surowców, a w procesie powstawania gotowego dania wyznaczyliśmy punkty kontrolne, mające na celu eliminację ryzyka mikrobiologicznego, chemicznego i fizycznego.

Profesjonalny transport

Posiłki dostarczamy własnym, wyspecjalizowanym transportem w termosach gwarantujących **utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw**.



Szeroka oferta diet specjalnych

W zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, nasz dietetyk opracowuje specjalny jadłospis dla **diabetyków, dzieci na dietach bezglutenowych, dietach w fenylketonurii, bezmlecznych czy dietę dla wegan.**

Jasne zasady współpracy

Jadłospis układany jest na okres miesiąca i dostarczany do zatwierdzenia. Codziennie w godzinach 6:30 – 8:30 można zgłaszać odpisy z posiłków. Wszystkie informacje dotyczące płatności wysyłane są z końcem miesiąca na podany przy rejestracji adres mailowy. Udzielamy informacji mailowo, telefonicznie oraz osobiście na stołówce szkolnej.

ZGŁOSZEŃ MOŻNA DOKONYWAĆ:

- 1. Telefonicznie lub sms-owo, pod numerem telefonu:
608 550 488**
- 2. Na stronie internetowej www.dietboxkids.pl, poprzez serwis stworzony dla rodziców, dzięki któremu można sprawdzić stan aktualnych rozliczeń, menu dziecka, itp.**



DODATKOWE KORZYŚCI

- **Doświadczenie** w przygotowywaniu posiłków dla dzieci (od 5 lat żywimy dzieci w żłobkach, przedszkolach i szkołach);
- **Elastyczność współpracy** – jesteśmy zawsze otwarci na zmiany i sugestie;
- **Profesjonalny personel** (4 dietetyków i profesjonalny zespół kucharzy);
- **Zróżnicowane menu** (dostosujemy każde menu do indywidualnych potrzeb);
- **Dbłość o składniki** oraz domowy smak serwowanych potraw;
- Elastyczność oraz **jasne zasady współpracy**;
- Specjalnie stworzony **system informatyczny** do obsługi płatności i nieobecności (szkoły); aplikacja na smartfony dla rodziców od grudnia 2017 roku
- **Karty z kodami QR** dla korzystających z obiadów dzieci, ułatwiające wydawanie posiłków. Możliwość instalacji urządzeń do odczytywania kart z kodem
- **Zniżki dla rodzeństw** korzystających z posiłków
- Pomagamy najbardziej potrzebującym dzieciom. Oferujemy wsparcie i finansowanie posiłków; w 2016 roku wydaliśmy ponad 5 tys. darmowych obiadów dla dzieci
- Proponujemy także **katering dietetyczny** dla osób dorosłych - dodatkowe 7% rabatu dla rodziców dzieci korzystających z posiłków.

- Przygotowujemy specjalne diety dla wszystkich rodzajów schorzeń w tym też bezglutenowe, bezmleczne, wegańskie i wegetariańskie

- Uwzględniamy **sezonowość produktów** w naszej kuchni

- Nasze menu w każdej placówce jest podobne (nie praktykujemy menu na zakładkę)



JAK PRZYGOTOWUJEMY NASZE POSIŁKI?

Dokładamy wszelkich starań, aby nasze menu było urozmaicone, lekkostrawne i przygotowane zgodnie z normami dietetycznymi wieku dziecięcego. Wszystkie potrawy przygotowane są ze składników wysokiej jakości, biologicznie czystych, pochodzących od lokalnych rolników i dostawców. **W naszej kuchni nie stosujemy ulepszaczy typu kwasek cytrynowy czy glutaminian sodu, korzystamy tylko z naturalnych przypraw.**

Wszystkie potrawy (również wyroby garmażeryjne) przygotowywane są w naszej kuchni przez doświadczony personel kuchenny, **nie korzystamy z półproduktów.**

Jadłospisy opracowywane są zgodnie z aktualnymi wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia oraz rozporządzeniem Ministra Zdrowia 26.07.2016 roku i uwzględniają odpowiednie zapotrzebowanie na składniki odżywcze oraz kaloryczność.

ŚNIADANIA – podawane są głównie z wędlinami własnego wyrobu lub wysoko gatunkowymi wędlinami (min. 98% mięsa), serami, dżemami. Istnieje możliwość podawania śniadań w formie stołu szwedzkiego.



Oprócz tego przygotowujemy też jogurt z owocami na bazie jogurtu naturalnego i świeżych lub mrożonych owoców.

ZUPY – w zależności od wyboru menu podstawą zup są albo warzywa albo warzywa i mięso. Nie korzystamy z kostek rosołowych, mieszanek przypraw i gotowych fix'ów. Np., rosół gotowany jest na warzywach oraz szpondrze i kurach (z wolnego wybiegu), barszcz biały na własnym zakwasie lub ekologicznym z Kochanowa a zupa ogórkowa na ogórkach kiszonych przez nas lub przez rolników z okolic Łomianek.



Przygotowujemy także posiłki z produktów wyłącznie ekologicznych.

II DANIA – korzystamy wyłącznie z mięs I klasy. Mięso do kotletów mielimy na miejscu. Mrożonki do jarzynki pochodzą wyłącznie od firmy Hortex. Warzywa zamawiane są od jednego dostawcy od ponad 2,5 roku (ziemniaki, włoszczyzna oraz warzywa sezonowe – bezpośrednio od rolnika). Mieszamy ryż brązowy z białym, makaron ciemny z jasnym, itp.



PODWIECZORKI – ciasta, kisiele, babeczki, serniki na zimno itp. są naszego wyrobu. Np. podstawą kisielu są owoce sezonowe (w okresie zimowym mrożonki) z dodatkiem agaru.



W okresie zimowym wprowadzone min. dwa razy w tygodniu ciepłe podwieczorki (naleśniki, ryż z jabłkiem, budyń, kisiel, racuchy, itp.).

KOMPOTY – przygotowywane są wyłącznie na bazie owoców sezonowych a w okresie zimowym na bazie mieszanek kompotowych. Kompot możemy dostarczyć słodzony lub gorzki.



SOKI – Codziennie świeżo wyciskane. W przypadku szkół możliwość przygotowywania na miejscu – w stołówce.



WIĘCEJ INFORMACJI: WWW.DIETBOXKIDS.PL

**Nasze menu jest przygotowywane zgodnie z wytycznymi
rozporządzenia Ministerstwa Zdrowia z dnia 26.07.2016
roku !!**

RODZAJE MENU





CENNIK NA OKRES 2015/2016 (ceny brutto)	Wersja Standard
Śniadanie w formie stoły szwedzkiego	2,00 zł
Zestaw obiadowy (zupa, II danie, kompot, deser)	6,50 zł
Podwieczorek	2,00 zł
Zestaw całodzienny (śniadanie w formie stołu szwedzkiego, zestaw obiadowy, podwieczorek)	10,00 zł

GRAMÓWKA	
Zupa	250 ml
Drugie danie:	
Mięso	100/120g
Ziemniaki, ryż, kasza, makaron	150g
Surówka	100g
Dania jarskie: Typu naleśniki, leniwe, pierogi	250g