

LIEBE ERZIEHER*INNEN UND ELTERN,

BEVOR WIR UNSERE KOCHLÖFFEL ZUR SEITE LEGEN UND AB DEM 19. JULI IN DIE SOMMERPAUSE STARTEN, MÖCHTEN WIR IHNEN IN UNSEREM NEWSLETTER EIN PAAR HEIßE NEUIGKEITEN AUS DER KÜCHE ERZÄHLEN.

KÜCHENKLÖN UND SNACK –
RAUS AUS DEM KITA-ALLTAG, REIN IN
DIE KÜCHE.

Einen Blick hinter die Küchen-Kulissen werfen können Sie erstmalig am 14. September 2023 in unserem „**Küchenklön und Snack**“.

Wer immer schon einmal wissen wollte, wie es bei uns in der Küche brutzelt und wer unsere leckeren Mittagsessen zubereitet, ist herzlich eingeladen, an diesem besonderen Klön teilzunehmen. Neben Einblicken in unsere Küche und Möglichkeiten zum Austausch, servieren wir Ihnen lecker Snacks und Getränke. Teilnehmen können alle Einrichtungen, die mehr über uns und unsere Arbeit erfahren möchten und Lust auf Gespräche zu den Themen gesunde Ernährung, Speisepläne und Nachhaltigkeit haben.

Es sind bereits zwei weitere Termine für dieses Jahr geplant. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

Alle Termine finden Sie hier:
www.ratatouille-catering.de/kuechenkloen

WAS GEBE ICH MEINEM KIND ZUM AUSFLUG MIT?
IN UNSEREM NEUEN BLOG-ARTIKEL GIBTS TIPPS UND REZEPTE!

Der Rucksack ist gepackt, die Sandalen stehen bereit. Raus! Raus! Auf zu neuen Abenteuern! Doch welches Essen nehmen Kinder am besten mit auf einen Ausflug? In unserem neuen Blog-Artikel gibt es Infos rund um gesunde Snacks und gleich drei einfache Rezepte zum nachmachen.

Den gesamten Blog-Artikel finden Sie hier:
www.ratatouille-catering.de/snacks

FEINE KINDERKÜCHE, FEINES TEAM –
UNSERE TÜV ZERTIFIZIERTE QUALITÄTS- UND HYGIENEBEAUFTRAGTE
SABINE BRUNS

Wir beliefern Kitas und Kindergärten täglich mit 4.000 Essen. Da ist es besonders wichtig, dass unser leckeres und gesundes Essen auch hygienisch sauber ankommt.

Dafür ist Sabine als TÜV zertifizierte Qualitäts- und Hygienebeauftragte bei Ratatouille verantwortlich. Sie sorgt dafür, das Kinder, Erzieher*innen und Mitarbeiter*innen vor Infektionen geschützt werden. Sabine berät Sie in hygiene relevanten Themen und ist unter anderem für die Infektionsprävention, deren Überwachung, für die Erstellung von Hygiene- und Desinfektionsplänen zuständig. Damit alles seine Ordnung hat, kontrolliert und überwacht Sabine auch die EU-Zertifizierungen.



Mehr über unser Team finden Sie hier:
www.ratatouille-catering.de/team

SCHÖNE FERIEEN!

