



Die kleinsten Gäste sind
oft die größten Kritiker ...

Rufen Sie uns an und lassen Sie sich beraten.

Gerne überzeugen wir Sie von unserem exzellenten
Preis-Leistungs-Verhältnis und erstellen Ihnen
unverbindlich ein individuelles Angebot!

- ▶ **Vielfältige kulinarische Gaumenfreuden**
bei Ihnen zuhause – unser **Catering-Service**
- ▶ **Feiern, aber wo?** Natürlich im Kochhaus Oskar
in unserem **Eventhaus**
- ▶ **Social-Service:** Kleine Ursache, große Wirkung:
Gesundes Essen für Kinder



Kontakt

Kochhaus Oskar Tel.: 0 81 24 / 90 74 50
Am Bach 3 Fax: 0 81 24 / 90 74 515
85659 Forstern E-Mail: info@kochhaus-oskar.de

www.kochhaus-oskar.de

**OSKAR
Kochhaus**
EVENTS · CATERINGSERVICE

www.christoph-steinlechner.de - Fotos: Jbst, Kochhaus Oskar, Fotolia, istockphoto



Schlemmen, feiern, lachen.
Kochhaus Oskar.

**OSKAR
Kochhaus**
EVENTS · CATERINGSERVICE



Es muss schmecken
und soll toll aussehen:
Das wünschen sich
Kinder vom Essen.



„Gesund muss es sein“ ...

... sagen Eltern und pädagogisches Personal

Küchenmeister Hans Oskar weiß, was und wie es Kindern schmeckt. Schließlich ist er selbst Vater von drei Töchtern. Seit über zehn Jahren bringt der Küchenchef eine vielfältige Kinderküche mit tags auf den Kindergarten- oder Schultisch.

„Gesunde Ernährung von Kindesbeinen an beeinflusst positiv die gesamte Entwicklung. Und wir wollen unseren Teil dazu beitragen“, sagt der Küchenchef höchstpersönlich.



Vorteile auf einen Blick

Verwendet werden ausschließlich frische Zutaten aus der Region

Die kleinsten Gäste sind oft die größten Kritiker – aber auch die Kundschaft, die sich am meisten freuen kann und deren Wohl unserem Team besonders am Herzen liegt.

- ▶ Abwechslungsreiches, auf die individuellen Bedürfnisse angepasste Kinderessen
- ▶ Stets frisch gekocht mit besten Zutaten aus der Region mit großem Bio-Anteil.
- ▶ Garant für eine leichte und gesunde Ernährung
- ▶ Kostenkontrolle durch verbindliches Angebot
- ▶ Gerne kommen wir zu einer Firmenvorstellung oder offenen Fragerunde in ihre Einrichtung
- ▶ Individuelle Beratungsgespräche
- ▶ Informations-Rundschreiben rund um die Speisekarte
- ▶ Hilfestellung bei der Einführung unserer Speisen

Unsere Prinzipien

Frische und Qualität aus regionaler Erzeugung

Wir verwenden in unserer Küche nur hochwertige Rohstoffe die wir von Betrieben aus dem bayerischen Umland beziehen.

Professionell verarbeitet

Gelernte Köche und ausgebildete Fachkräfte aus der Gastronomie garantieren ebenso eine professionelle wie schonende Zubereitung der Speisen. Nach modernen Ernährungsrichtlinien und viel Liebe zum Detail.

Wir setzen auf Nachhaltigkeit

Dazu verwenden wir unseren eigenen produzierten Strom und schonen die Umwelt auch mit abbaubaren Reinigungsmittel.

Lebensmittel

Um auch beim Lebensmitteleinkauf lange Lieferwege zu vermeiden und heimische Betriebe zu stärken, beziehen wir unsere Rohstoffe weitest gehend von regionalen Betrieben und Großhändlern.

Zertifikate

- ▶ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points): Fester Bestandteil unseres Qualitäts-Systems.
- ▶ EU-Hygiene-Standard: Unsere Küche ist nach strengen EU-Hygiene-Standard zertifiziert.
- ▶ GMP / BHG / IHK: Zukunftsorientierte Zertifizierungen zur Sicherung des Qualitätsstandards in der Gastronomie.

Aktionen

Bitte informieren sie sich bei uns über unsere aktuellen Aktionen.

