

MENÜPLAN

smart convenience food



“

Menüplan –
Das ü-Tüpfelchen
auf Ihrem Teller

“

WIR ZAUBERN IHNEN UND IHREN GÄSTEN EIN LÄCHELN INS GESICHT

Liebe Kollegen,

als erfahrener Küchenchef und ehemaliger Sternekoch kennen mein Team und ich die täglichen Herausforderungen kleiner und großer Küchen. Fehlendes Fachpersonal, enormer Kostendruck und zeitliche Beschränkungen erschweren uns oft die Umsetzung von Gerichten und für Kreativität und Leidenschaft fehlen oft Zeit und Raum.

Unser täglicher Antrieb sind zufriedene Kunden. Deshalb kochen wir Menükomponenten mit möglichst frischen und saisonalen Zutaten. Durch meine langjährige Erfahrung in der Sterneküche habe ich viele traditionelle Rezepte der MENÜPLAN Convenience-Küche angepasst und umgesetzt. Unsere Produkte schmecken zu 100% wie selbstgemacht. Dazu kochen wir traditionell, setzen beispielsweise Saucen klassisch mit Knochen an und nutzen unsere langjährige Erfahrung in der Gastronomie.

Frisch gekochte Convenience hat einen neuen Namen: MENÜPLAN!



Ihr Helmut Balthasar Schulz

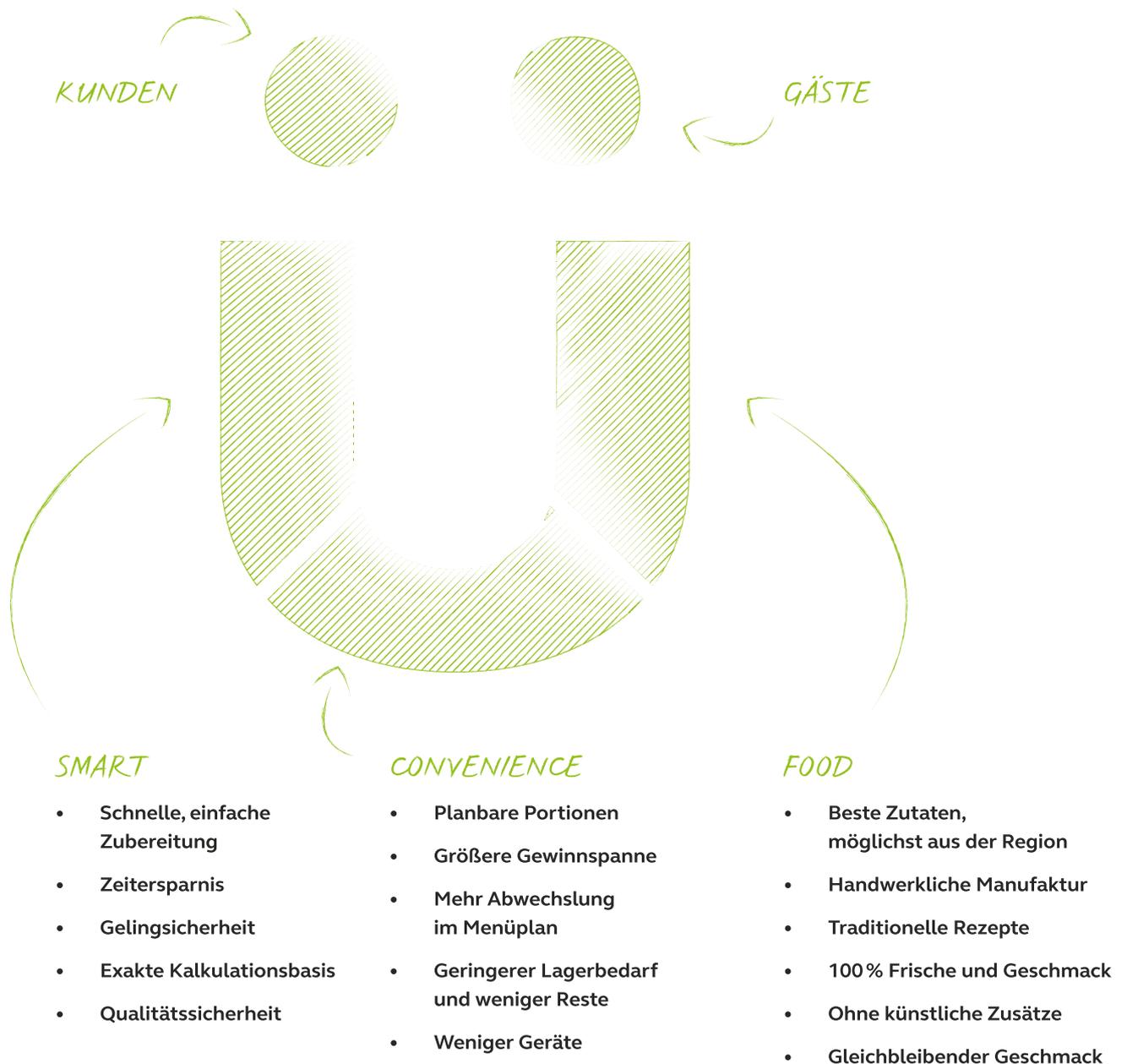


MISSION

UNSER REZEPT FÜR ZUFRIEDENE KUNDEN UND GLÜCKLICHE GÄSTE

Wir zaubern allen ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht: Ihnen und Ihren Gästen! Genießen Sie die Zeit ganz einfach mit Ihren Gästen und stellen Sie Ihre eigene Kreativität wieder mehr in den Vordergrund.

Die Lösung: Profiqualität frisch gekocht!



FRISCHE ZUTATEN FRISCHE GRUNDLAGE FRISCHE MANUFAKTUR

100 % Qualität, eine einfache Verarbeitung und voller Geschmack stehen für uns an oberster Stelle. Deshalb setzen wir auf kompromisslose Frische bei allen Menükomponenten aus unserem Sortiment. Alle Produkte sind schonend zubereitet und die Auswahl an hochwertigen, saisonalen Zutaten bildet die Basis jeder Rezeptur. Wir achten darauf, Lebensmittel möglichst aus der Region zu beziehen und hochwertige Fleischprodukte zum größten Teil aus unseren Erzeugergemeinschaften zu verwenden. Sie werden in einem Arbeitsschritt weiterverarbeitet und veredelt und stellen einen herkunftsbewussten und qualitätsbewussten Umgang mit den Produkten sicher. Diese Qualität und Frische wird Ihren Kunden schmecken, versprochen!

Unser Qualitätsversprechen:

- Nachhaltig produzierte Fleischwaren aus unserer Unternehmensfamilie
- Langjährige Lieferantenbeziehungen sichern hochwertige Zutaten und Produkte
- Rohstoffe höchster Güte
- Traditionelle Rezepte
- Ohne Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe
- 100 % Geschmack
- 100 % Profiqualität
- 100 % Frisch gekocht
- 100 % Genuss
- 100 % Glückliche Kunden und begeisterte Gäste



GARANTIERT
HANDGEMACHT



KÖSTLICHE
KLASSIKER
HANDWERKLICH
PRODUZIERT



UNSERE DIRIGENTEN DER FRISCHEN ZUTATEN SIND WAHRE PROFIS

Mit der Stärke einer Unternehmensgruppe, der Erfahrung als Fach-Zentrum und Vollsortimenter für die Gastronomie, Hotellerie und das Ernährungshandwerk sowie der Kernkompetenz Fleisch als IFS-zertifizierter Fleischzerlege- und Produktionsbetrieb, bieten wir ein Leistungsspektrum für alle Herausforderungen in einer Profiküche. Zur Sicherung der Qualität aller Zutaten und Produkte arbeiten wir seit vielen Jahren partnerschaftlich mit unseren lokalen und regionalen Erzeugern und Lieferanten zusammen. So kommt der Großteil der Fleischprodukte aus unserer Unternehmensfamilie und aus eigener Fertigung. Dadurch haben wir alle Prozesse fest im Griff! Unsere Köche und Küchenmeister arbeiten mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail für ein 100%iges Geschmackserlebnis. Von der Erzeugung, Verarbeitung, dem Kochen und Verfeinern, bis auf Ihren Teller. Smarter geht es nicht. Hand drauf!



Unsere Leistungen:

- Manufaktur für hochwertige Convenience-Produkte
- Große Auswahl an Menükomponenten
- Eigener EU-Fleischzerlege- und Produktionsbetrieb mit IFS-Zertifizierung (Higher Level) garantiert Herkunftsnachweis und höchste Hygiene- und Qualitätsstandards
- Auf Wunsch mit Clean Label
- CAD-Planung, Einrichtung / Montage & Service / Wartung für Großküchentechnik
- Auslieferung durch eigenen Fuhrpark mit Mehrkammer-Kühl-LKW's und über verlässliche Lieferketten via Spedition





FÜR UNSERE
QUALITÄTSKONTROLLE
NEHMEN WIR UNS
BEWUSST VIEL ZEIT

WERTE BEEINFLUSSEN UNSER TÄGLICHES HANDELN

Qualität und Verantwortung werden bei uns groß geschrieben! Weil wir uns höchster Qualität für Ihre Gäste verschrieben haben, achten wir auch ganz besonders auf die Herkunft unserer Produkte. Unsere Zutaten sind möglichst frisch, regional, saisonal und nachhaltig hergestellt. Damit wir diese Faktoren immer im Blick haben, kommt der Großteil unserer Fleischprodukte aus eigener Fertigung. Nur so können wir in jeder Phase des Entstehungsprozesses Herkunfts- und Qualitätssicherheit und einen sorgsamem Umgang mit Tier, Natur und Umwelt garantieren. Nur wenn auf die Details geachtet wird, gelingen Fairness, Respekt und ehrlich gelebte Nachhaltigkeit für wertige Lebensmittel.



QUALITÄT

auf höchstem Niveau

Für unsere Menükomponenten verwenden wir Fleisch, Lebensmittel und Produkte, die zum Großteil von unseren Lieferantenbetrieben oder von unseren Erzeugergemeinschaften kommen. Daher fordern wir von unseren Lieferanten, Produkte mit Respekt vor Umwelt und Natur zu liefern. Qualität und Geschmack ist schließlich unser höchster Anspruch. In unserem IFS-zertifizierten EU-Betrieb werden wir regelmäßig kontrolliert und durch unser internes Qualitätsmanagement strengstens kontrolliert.



VERANTWORTUNG

für Tier und Umwelt

Für eine nachhaltige Produktion engagieren wir uns dauerhaft und übernehmen Verantwortung für Tiere und Umwelt. Da uns das Tierwohl ganz besonders am Herzen liegt, achten wir und unsere Partner auf eine artgerechte Haltung und auf die Gesundheit der Tiere. Für unsere Menükomponenten nutzen wir auch nur Fleisch und tierische Produkte aus tierschonender Schlachtung. Wir gehen bewusst und nachhaltig mit all unseren Ressourcen um – für ein gutes Gewissen und natürliches Geschmackserlebnis Ihrer Gäste!



FAIRNESS

nach Innen und Außen

Den hohen Maßstab, den wir an unsere Qualität, unsere Partner und Lieferanten und an unsere Produkt-Verarbeitung legen, leben wir auch im Alltag. Also auch unseren Mitarbeitern gegenüber. Unsere Führungskräfte stellen hohe Anforderungen an unsere Mitarbeiter, pflegen aber auch einen respektvollen Umgang mit Ihnen. Die Förderung unserer Mitarbeiter und deren Motivation spüren Sie in unserer Leistung und in jedem unserer Produkte – denn wir kochen für Sie mit Herz und Verstand!

UNSER UMFASSENDES PRODUKTSORTIMENT FÜR IHRE KREATIVITÄT

Unser Smart Convenience Food muss viele Eigenschaften erfüllen.
Die Wichtigste ist aber – Sie muss schmecken!

Deshalb zaubern unsere Kochprofis nicht nur köstliche Menükomponenten auf die Teller Ihrer Gäste, sondern sorgen für richtige Geschmackserlebnisse! Traditionelle Rezepte, klassisch gekocht mit frischen Zutaten, mehr braucht es dazu nicht. Und ein feines Händchen für die nötige Würze.

Tomatencremesuppe



7 KATEGORIEN UNZÄHLIGE PRODUKTE EINE GUTE GRUNDLAGE



SUPPEN



SAUCEN



PASTA-SAUCEN



SCHWÄBISCHE
KLASSIKER



HAUPTGERICHTE



STREET-FOOD



BEILAGEN

Unser gesamtes Produktsortiment
finden Sie auf:

mein-menueplan.de/katalog

DARF'S NOCH
ETWAS MEHR SEIN?



BRANCHEN

UNSER BEITRAG FÜR IHRE KREATIVITÄT IN UNTER- SCHIEDLICHEN BRANCHEN

Wir zaubern mit unserem Smart Convenience Food allen ein Lächeln ins Gesicht – Ihnen und Ihren Gästen! Von Profi zu Profi. Wir unterhalten uns auf Augenhöhe. Wenn Sie unsere smarten Convenience-Produkte einsetzen, wir Sie bei Ihrer Verpflegungslösung entlasten und Sie dabei unterstützen, Ihre Gäste vollkommen zufrieden zu stellen, dann haben wir beide unser Ziel erreicht.

Damit uns das immer gelingt, sind Ihre Wünsche und Anforderungen unser zentraler Anhaltspunkt. Als Hersteller und Lieferant maßgeschneiderter Menükomponenten aus nachhaltiger Herstellung mit hohen Qualitätsstandards sorgen wir für Abwechslung auf Ihrem Menüplan und für einzigartige Geschmackserlebnisse.

Mit unseren Menükomponenten verschaffen wir Ihnen Zeit und Muse für die wirklich wichtigen Dinge: Ihre Kreativität und Zeit für Ihre Gäste!



GASTRONOMIE

BÄCKER

SYSTEMGASTRONOMIE

GEMEINSCHAFTS-
VERPFLEGUNG

METZGER

CATERING

GROSSHANDEL

WIR UNTERSTÜTZEN IHRE KÜCHE UND IHRE FINANZEN

Mit unseren Produkten legen Sie den Grundstein für mehr Effizienz und wirtschaftlichen Erfolg in Ihrer Profiküche. Unser Team aus Köchen und Gastronomieberatern zeigt Ihnen den optimalen Einsatz der Produkte und eine klare Kalkulationsbasis für Ihren Menüplan.

MIT MENÜPLAN REDUZIEREN SIE
IHRE KNAPPEN RESSOURCEN:

- + Preis
- + Zeit
- + Fachpersonal
- + Lagerkosten
- + Kapitalbindung

= **MENÜPLAN !**

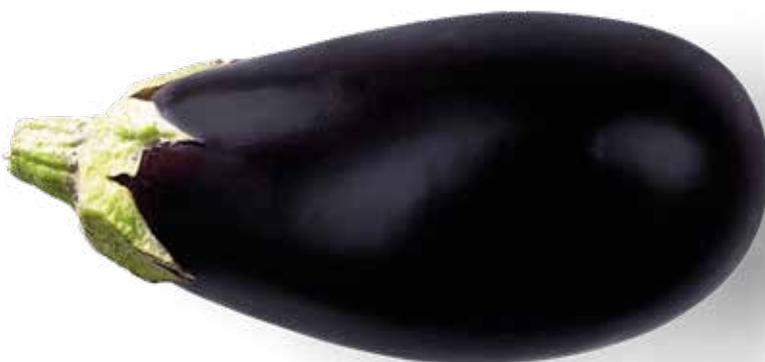


CHEFKOCH BERATUNG

Jetzt Termin vereinbaren

0711 16 84 188

hs@mein-menueplan.de



UNSER PLAN ZU IHREM MENÜ

SIE BESTELLEN

Ihr Anruf bei Menüplan und
Beratung von unserem Chefkoch

WIR PLANEN

Wir sorgen für die besten Zutaten –
von frischem Gemüse bis zu frischem
Fleisch!

WIR KOCHEN

Die Menüplan Köche fertigen in
handwerklicher Herstellung frisch
gekochte Menükomponenten für Sie.

WIR VERPACKEN

- Standbodenbeutel
- Großverbraucherschalen
- Schlauchbeutel
- Plastikschalen
(Nur für Sonderproduktionen möglich)

WIR VERSENDEN

Vorbereitung der Auslieferung mit
eigenem modernem Fuhrpark oder per
Spedition. Ihre Ware ist in kürzester
Zeit auf dem Weg und unterstützt Sie
bei Ihrem Mise en Place in der Küche.



SIE BEREITEN ZU

Dabei können Sie sich maximal
auf Ihre Gäste und deren Erlebnis
konzentrieren. Dafür benötigen
Sie nur wenige Geräte.

IHRE GÄSTE GENIESSEN



Kombidämpfer
(max. 120°C)



Wasserbad
(bis max. 90 Minuten)



Backofen
(max. 120°C)



Kochtopf



Mikrowelle

Mit Menüplan Zeit
für's Wesentliche:

Ihre Kreativität
und Ihre Gäste!

BESTELLANNAHME

Gerne nehmen wir Ihre
Bestellung zu folgenden
Zeiten persönlich an:

Mo – Do: 8:00 – 18:00 Uhr
Fr: 8:00 – 17:30 Uhr
Tel: 0711 1684 222

Transport-
kosten auf
Anfrage



LIEFERGEBIET

Wir liefern bundesweit.
Unsere Lieferzeiten variieren
je nach Bestellung.

MENÜPLAN

Franz-Wachter-Str. 20
70188 Stuttgart
mein-menuplan.de



MENÜ INSPIRATION GEFÄLLIG?
RUFEN SIE MICH PERSÖNLICH AN.

HELMUT B. SCHULZ
Leiter Convenience-Betrieb

0711 1684 188
hs@mein-menuplan.de