



Horyzonty Smaku s.c  
ul. Strzegomska 42K/21  
53-611 Wrocław

Mamy ogromną  
wiedzę, doświadczenie i pasję  
w dziedzinie żywienia  
dzieci



Chcemy się tym  
podzielić...

# OFERTA

na żywienie  
dzieci w wieku szkolnym

## OFERTA FIRMY CATERINGOWEJ

### na żywienie dzieci w szkołach

Firma Horyzonty Smaku s. c od ośmiu lat zajmuje się żywieniem dzieci w placówkach oświatowych na terenie Wrocławia.

Posiłki dostarczane przez firmę są komponowane i przyrządzane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 tj.

- produkty gotowe do spożycia nie zawierają więcej niż 15g cukru w 100g/ml (13,5g w przypadku produktów mlecznych),
- 10g tłuszczu w 100g/ml produktu gotowego do spożycia,
- 0,4g sodu/1g soli w 100g/ml produktu gotowego do spożycia,

### Nasz cel: bezpieczne i zdrowe żywienie dzieci

Już od ponad ośmiu lat działamy na wrocławskim rynku w zakresie wdrażania bezpiecznego i zdrowego żywienia w szkołach, przedszkolach, żłobkach, ośrodkach, i innych placówkach zbiorowego żywienia. Podnosimy jakość posiłków dla najmłodszych dzieci, promując gotowanie bez udziału surowców wysoko przetworzonych oraz zachęcając do szerokiego wykorzystywania produktów naturalnych.

### Zakres świadczonej usługi zbiorowego żywienia?

W ramach usługi żywienia oferujemy:

- ➔ przygotowanie zestawów obiadowych dla dzieci w wieku szkolnym
- ➔ możliwość korzystania z posiłków przez personel szkoły (obiady na miejscu oraz na wynos)
- ➔ przygotowanie specjalistycznych diet skomponowanych przez dietetyka za pomocą programu żywieniowego Kalkulator Żywieniowy typu; dieta bezmleczna, bezglutenowa, bez jajeczna, wegetariańska, wegańska i inne w uzgodnieniu z rodzicami.

### Jaki jest nasz jadłospis?

- ➔ Dieta komponowana jest zgodnie z porami roku, uwzględniając równowagę kwasowo-zasadową pokarmów.
- ➔ Podstawą jadłospisu są sezonowe warzywa, nieoczyszczone ziarna zbóż i kasze,
- ➔ Posiłki oparte są na naturalnych nieprzetworzonych przemysłowo produktach,
- ➔ Wykorzystujemy różne techniki przygotowywania potraw,
- ➔ Do produkcji używamy zdrowe tłuszcze: oleje tłoczonych na zimno i prawdziwe masło.

### Edukacja w zakresie racjonalnego odżywiania

Poprzez świadczenie usługi zbiorowego żywienia dla dzieci szkolnych pragniemy propagować zasady zdrowego, racjonalnego żywienia zarówno wśród dzieci jak również rodziców.

- ➔ **Kuchnie świata** - zapoznanie dzieci z potrawami z różnych krajów, np. w jeden dzień w miesiącu kuchnia serwuje dania narodowe z różnych krajów
- ➔ **Szkolenia dla rodziców** mające na celu poszerzenie świadomości w zakresie racjonalnego odżywiania.

### Kaloryczność serwowanych posiłków

Zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia serwowane zestawy obiadowe to 35% **dziennej racji żywnościowej, czyli około 750kcal**. Pamięamy przy tym aby zachować wymagane proporcje udziału poszczególnych grup składników pokarmowych.

## **Kadra firmy**

Zatrudniamy wysoko wykwalifikowaną kadre. Sami właściciele to pasjonaci żywienia, specjaliści z zakresu technologii żywienia oraz audytorzy zarządzania, jakością HACCP. Dwie dietetyczki z długim doświadczeniem i stażem oraz doświadczony szef kuchni posiadający zmysł smaku i umiejętności nowoczesnego gotowania.

## **Nasi dostawcy**

Korzystamy ze sprawdzonych i wybranych dostawców na rynku wrocławskim i okolic.

- **produkty i wyroby mleczarskie** – dostarczane są bezpośrednio z **Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Międzyborzu** – jedyna Spółdzielnia Mleczarska na Dolnym Śląsku wyróżniona wieloma nagrodami m.in. Złotym Medalem za masło tradycyjne, artykuły produkowane według tradycyjnych receptur, najwyższej jakości tj. mleko, masło, maślanka, kefir, twaróg

- **kiszonki** (naturalnie kiszony ogórek i kapusta) – **Gospodarstwo Rolno-Warzywne Ryszard Dobrowolski**

i produkty najwyższej jakości, zachowują swoje walory odżywcze i smakowe. **oraz z Gospodarstwa Rolnego Michał Sznajder z pól na obszarze Parku Krajobrazowego Doliny Baryczy.**

- **pieczywo** –piekarnia **Domaszowice Edward Tarnopolski** oferuje nam paletę pieczywa najwyższej jakości produkowane na zakwasie bez drożdży metodą wielofazowego ukwaszania ciasta bez spulchniaczy i konserwantów (chleb żytni, orkiszowy, z dynią, żurawiną, czarnuszką itp.)

- **mięso i wędliny**-**Firma Produkcyjna „Podolski”** która jest liderem wśród producentów na rynku wrocławskim. W produkcji swoich wyrobów nie stosuje żadnych konserwantów.

## **Program informatyczny do zamawiania obiadów**

Firma bazuje na nowoczesnym programie informatycznym, to aplikacja która usprawnia pracę w zamawianiu obiadów przez rodziców i ich rozliczanie.

## **Nasze mocne strony**

- 1) Wieloletnia działalność na rzecz propagowania zdrowego żywienia dzieci i młodzieży w szkołach, przedszkolach publicznych i niepublicznych, żłobkach, placówkach wychowawczych:
  - ➔ **Organizacja szkoleń dotyczących** racjonalnego żywienia dla kucharzy, intendentów, dyrektorów, właścicieli placówek, a także dla rodziców dzieci;
  - ➔ Praktyczne wdrażanie dobrych praktyk higienicznych i gastronomicznych w kuchniach
  - ➔ Praca z kucharzami w zakresie eliminowania niewłaściwych nawyków technologicznych w przygotowaniu posiłków
  - ➔ Upowszechnianie nowych technologii gotowania i innowacji w żywieniu dzieci;
- 2) Praktyczne doświadczenie w organizowaniu i nadzorowaniu usługi żywienia zbiorowego dla różnych podmiotów: stołówki szkolne, kuchnie przedszkolne, szpitale;
- 3) Rozliczenie płatności za obiady następuje za pomocą wdrożonego
- 4) Obecnie dostarczamy **obiady do kilkunastu szkół w jednorazowych opakowaniach oraz w kilku szkołach prowadzimy stołówki szkolne i własne kuchnie, które doposażyliśmy we własnym zakresie w sprzęt gastronomiczny np. piece konwekcyjne, miksery, aby poprawić jakość obiadów gotując na miejscu.**