

Gut Leben mit „Fingerfood & Suppentopf“



Hier ein kleiner Vorgeschmack auf unser kulinarisches Angebot für Sie. Unsere Arbeitstrainerin Nicole Surek stellt ihr Konzept vor:

„Wir haben uns „Fingerfood & Suppentopf“ als Cateringkonzept auf die Fahne geschrieben. Damit haben wir die Chance, die individuellen Fähigkeiten und Fertigkeiten unserer Mitarbeiter zu nutzen und zu fördern. Andererseits bietet dieses Konzept eine gute Grundlage, um die Wünsche unserer Kunden umfassend zu berücksichtigen. Dabei kann beispielsweise bei einzelnen Komponenten auf Allergien & Unverträglichkeiten eingegangen werden, ohne gleich das gesamte Menü darauf auszurichten. Da wir nachhaltig und ressourcenorientiert arbeiten möchten, liegt es uns sehr am Herzen, dass möglichst wenige Lebensmittel verschwendet werden. Kaltes Fingerfood ist länger haltbar und kann auch ohne Geschmacksverlust am Folgetag noch verzehrt werden. Und auch die Suppe schmeckt meist am besten, wenn sie schon einen Tag durchgezogen ist.

Aufgrund unzähliger Italienaufenthalte ist mein Kochen deutlich von mediterranen Einflüssen geprägt. Kochkurse, neue Kontakte und eine Vorliebe für gutes Essen haben dazu beigetragen, meinen „Kochhorizont“ stetig zu erweitern und mit verschiedensten Zutaten und Gewürzen zu experimentieren.“

Anfragen bitte telefonisch an: 0351 40351210 oder per Mail: info@gut-leben.de

