

Genuss mit gutem Gewissen



- Familienbetrieb seit 1998 -

WAS UNS WICHTIG IST

nachhaltigkeit

Durch unserem nachhaltigen Online Bestellsystem gelingt es uns in Zusammenarbeit mit Schulen und Kindergärten Lebensmittelabfälle stark zu reduzieren. Wie genau, das kann man auf unserem Blog nachlesen.

Tiergerechtigkeit

Glückliche Hühner legen die Eier, die Milchkühe grasen auf grünen Wiesen, die Rinder genießen die Freiheit am Schneeberg und die Fische stammen aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei. Artgerechte Tierhaltung ist uns wichtig.

umwelt

Wo es für uns machbar ist, unterstützen wir die Umwelt. Aus unserem Altöl wird Biodiesel gemacht. Unsere Essensschalen gelangen in den Recyclingkreislauf. Überproduktion wird an Soma-Märkte gespendet und für Bienen setzen wir uns auch ein: Projekt 2028!



familie

Als Wiener Familienbetrieb legen wir viel Wert auf Menschlichkeit und Herzlichkeit. Besonders stolz sind wir auf unser Team, in dem Menschen mit körperlicher Beeinträchtigung, Menschen aus Krisenregionen, Jung und Alt gemeinsam an einem Strang ziehen, um täglich mit viel Liebe zu kochen.

Bewusstsein

Im Laufe des Lebens entwickelt jeder Mensch bestimmte Essgewohnheiten und Vorlieben. Die Ernährung im Kindesalter spielt dabei eine wesentliche Rolle. Wer z.B. von klein auf Salat und Gemüse angeboten bekommt wird diese in der Regel auch später essen. Und wer daran gewöhnt ist, täglich Fleisch auf dem Teller zu haben, für den ist eine fleischlose Kost oft keine vollständige Mahlzeit. Schlechte Angewohnheiten lassen sich im Erwachsenenalter nur schwer ändern.

Daher ist es uns ein großes Anliegen, von Anfang an den Grundstein für ein ausgewogenes Essverhalten zu legen und damit eine bleibende Gesundheit zu fördern.

BIO & Regional



Wir garantieren einen BIO-Anteil von 50% in unseren Speiseplänen und setzen uns mit dem ÖGE Gütesiegel nachweislich für Nährstoff-optimierte Speisenqualität ein. Gemüse und Obst kommen weitestgehend aus der nahen Umgebung und seit Jahren arbeiten wir erfolgreich mit Vertragsbauern zusammen, die ihre Produkte eigens für uns anbauen – sozusagen direkt vor unserer Haustür.

Qualität

Wir kochen speziell für Kinder und deren Anforderungen. Lebensmittel werden täglich frisch angeliefert, gekocht und anschließend abgekühlt (cook & chill), dadurch bleiben Vitamine und wichtige Nährstoffe bestmöglich enthalten.



gegr. 1998

www.max4kids.at

MAX Catering GmbH | Friedhofstrasse 6 | 1100 Wien Oberlaa | 01 / 641 95 95 - 12 | info@max-catering.at

@Max_und_Lotte
#max4kids



@MaxCatering

