

Pressemeldung

## **VielfaltMenü auf Wachstumskurs: Weitere Einrichtungen in Niedersachsen entscheiden sich für leckere Vielfalt**

**Osnabrück, 08.08.2023** Frisch gekocht direkt vor Ort oder auf kurzen Wegen angeliefert – das ist ab August für die Schülerinnen und Schüler in Bramsche und Umgebung möglich. Der Caterer VielfaltMenü, der deutschlandweit mit über 30 regionalen Küchen vertreten ist, erweitert in Kürze seinen Wirkungskreis mit der Küche der Integrierten Gesamtschule Bramsche im niedersächsischem Landkreis Osnabrück. Mit abwechslungsreichen Speiseplänen, Bio Zutaten und DGE zertifizierter Menülinie ist die Frühstücks- und Mittagsverpflegung für die rund 1.350 Kinder und Jugendlichen der örtlichen Gesamtschule und des Greselius-Gymnasiums nicht nur frisch, sondern auch gesund und lecker.

„Bei VielfaltMenü überzeugte das Gesamtkonzept mit vielfältiger Menüauswahl, Vitaminbar mit frischem Obst und Salaten sowie einem modernen Snackangebot to go. Das ist besonders bei den Jugendlichen beliebt. Damit hat der Caterer auch in anderen Städten schon Schülerinnen und Schüler begeistert. Die Referenzen sprechen für sich. Hervorzuheben ist zudem die Regionalität, u.a. bei der Zusammenarbeit mit regionalen Lieferpartnern sowie durch die lokale Küche und persönliche Betreuung vor Ort. Wir freuen uns sehr, dass wir den Kindern eine attraktive Verpflegung bieten können“, so Andreas Merse, Fachdienstleiter Bildung beim Landkreis Osnabrück.

Künftig werden Gerichte mit regionalen Produkten täglich frisch in den lokalen Küchen zubereitet und dann auf kurzen Wegen an die Kitas und Schulen der Umgebung ausgeliefert. VielfaltMenü versorgt bereits rund 1.200 Einrichtungen in Deutschland und expandiert weiter. Aus der Schulküche in Bramsche sowie anderen umliegenden Küchenstandorten, z.B. in Hannover, kann der Caterer auch noch weitere Einrichtungen in der Region mit leckerer Vielfalt versorgen.

„Eine gesunde und ausgewogene Ernährung ist für uns sehr wichtig. Gleichzeitig sorgen wir dafür, dass es den Kindern und Jugendlichen auch schmeckt. Hierzu sind wir stetig mit Eltern und Kindern im Austausch, zum Beispiel über die Teilnahme an Elternabenden, runden Tischen und unserem digitalen Feedbacksystem“, sagt Chris Winkelseßer, Geschäftsleiter Niedersachsen und Sachsen-Anhalt.

Start der Versorgung durch VielfaltMenü aus der Küche in Bramsche ist Mitte August. Die Kinder können sich auf eine bunte Auswahl freuen. Es stehen u.a. Kichererbsen-Curry, Seelachsfiletwürfel in Dill-Béchamelsoße und Rote Bete Puffer auf dem Speiseplan. Das verspricht einen guten Start nach den Sommerferien.



**Pressekontakt:**

Ann-Kathrin Piwellek  
Leitung Marketing & Kommunikation  
VielfaltMenü GmbH  
Büro Berlin  
Oberlandstraße 13-14  
12099 Berlin  
E-Mail: [presse@vielfaltmenue.com](mailto:presse@vielfaltmenue.com)  
Webseite: [www.vielfaltmenue.com](http://www.vielfaltmenue.com)

**Über VielfaltMenü:**

Bei VielfaltMenü ist der Name Programm: Als einer der führenden regionalen Verpflegungsanbieter für Schulen und Kindergärten garantiert VielfaltMenü eine abwechslungsreiche, gesunde und hochwertige Essensversorgung von Kita- und Schulkindern. Mit DGE-zertifizierter Menülinie und Bio-Zutaten von regionalen Erzeugern leistet VielfaltMenü einen wichtigen Beitrag zur Gesundheitsförderung und engagiert sich aktiv für die Ernährungsbildung von Kindern und Jugendlichen. Seine anerkannte Verpflegungskompetenz unterstreicht VielfaltMenü darüber hinaus mit attraktiven, vielfältigen Konzepten für die moderne Betriebsgastronomie und steht für einen wertschätzenden und ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln. Weitere Informationen unter: <https://vielfaltmenue.com>

