Pressemitteilung

VielfaltMenü eröffnet nachhaltige Bio-Küche in Oerlenbach – Frische und Regionalität im Mittelpunkt

- Gemeinschafts-Caterer VielfaltMenü übernimmt Großküche in Oerlenbach zum 1. April 2025
- Offizieller Betriebsstart am 1. Mai 2025 – Gekocht wird mit regionalen Zutaten, unter anderem für die Diakonie Schweinfurt, in DGE-zertifizierter Qualität
- Nachhaltige Produktion mit regionalen Zutaten und Solarenergie

Berlin, 15. April 2025 – Am 1. Mai 2025 nimmt VielfaltMenü, eine der führenden Anbieterinnen für Gemeinschaftsverpflegung, den Betrieb einer neuen Bio-Küche im bayerischen Oerlenbach auf. Bereits seit dem 1. April gestaltet VielfaltMenü die Küche zur EU-zertifizierten Produktionsstätte mit DGE-Qualitätsstandards um. In dem neuen Küchenstandort können künftig täglich bis zu 4.000 Mahlzeiten flexibel und nachhaltig zubereitet und an Kindergärten, Schulen sowie Senioreneinrichtungen ausgeliefert werden. Zu den ersten Kund:innen zählt die Diakonie Schweinfurt.

Nachhaltigkeit und Regionalität im Fokus
Die neue Küche folgt dem Leitgedanken „Wir kochen für die Region aus der Region“ und ist mit modernen Solarpaneelen ausgestattet. Frische Zutaten von regionalen Erzeuger:innen sowie eine umweltfreundliche, ressourcenschonende Produktion sind zentrale Bestandteile des Konzepts. *„Mit der neuen Bio-Küche in Oerlenbach nutzen wir die Stärken der fränkischen Region mit ihren hochwertigen Erzeugnissen und traditionsreichen Lebensmittelbetrieben”*, freut sich Lars Bimboes, zuständiger Geschäftsleiter bei VielfaltMenü, über die zukünftige Zusammenarbeit mit den lokalen Betrieben.

VielfaltMenü-Geschäftsführer Markus Grube betont die Bedeutung des neuen Angebots sowohl für das Unternehmen als auch für die Region: *„Mit Oerlenbach stärken wir unsere Position als einer der führenden regionalen Verpflegungsanbieterinnen. Gleichzeitig leisten wir einen wichtigen Beitrag zur regionalen Versorgung und unterstützen die Gemeinschaft mit qualitativ hochwertigen, frischen und ausgewogenen Mahlzeiten für alle Altersgruppen.“*

Flexibles Verpflegungskonzept für verschiedene Einrichtungen
Die Küche in Oerlenbach bietet maßgeschneiderte Verpflegungslösungen für Kindergärten, Schulen, Senioreneinrichtungen oder Ferien-Camps. Dank des Cook & Chill-Verfahrens können Mahlzeiten frisch vorbereitet, gekühlt geliefert und vor Ort zum gewünschten Zeitpunkt regeneriert und ausgegeben werden. Die DGE-zertifizierte Menülinie gewährleistet eine ausgewogene und altersgerechte Ernährung.

Über VielfaltMenü
VielfaltMenü ist eine der führenden Anbieterinnen hochwertiger und abwechslungsreicher Verpflegungslösungen in Kindergärten, Schulen und sozialen Einrichtungen. Mit einer DGE-zertifizierten Menülinie, Bio-Zutaten von regionalen Erzeugerinnen und Erzeugern sowie nachhaltigen Konzepten setzt sie neue Maßstäbe in der Gemeinschaftsverpflegung. Ihr Anspruch: mehr als gutes Essen – sie fördert eine ausgewogene Ernährung, stärkt die Gesundheit von Kindern, Jugendlichen und Menschen in Pflegeeinrichtungen und unterstützt aktiv die Ernährungsbildung. Ergänzt durch innovative Ideen steht sie für Qualität, Vielfalt und einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen.
Weitere Informationen unter: vielfaltmenue.com

Pressekontakt
Klaas Geller | klaas.geller@tonka-pr.com | 0176.7471.7519
Andreas Oertel | andreas.oertel@tonka-pr.ocm | 030.40366.8115