

Vertrauen und Geschmack



PICCO steht für hohe Qualität in punkto Frische, Nährstoffe und Geschmack – damit Ihr Kind die allerbeste Versorgung erhält.



Für Fragen rund um PICCO und die Umsetzung in der Kita Ihres Kindes wenden Sie sich bitte an die Einrichtungsleitung oder direkt an:

Ursula Winkler
Betriebsleitung diakonia inhouse
diakonia Dienstleistungsbetriebe GmbH
Dachauer Str. 192, 80992 München
Telefon +49 89 12 15 95-14
Telefax +49 89 12 15 95-49
E-Mail: uwinkler@diakonia.de



Unser Qualitätsanspruch

Bei der Auswahl unserer Lieferanten und deren Produkte legen wir Wert auf:

- Manufakturen statt industrieller Produktion
- Regionalität und /oder Bioqualität
- Lebensmittel ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker



Und das alles zu einem fairen, wirtschaftlichen Preis für Ihre Einrichtung. Wir möchten mit PICCO vielen Kindern eine ausgewogene Mahlzeit bieten.

PICCO und diakonia inhouse

diakonia inhouse ist Teil der diakonia-Familie und kümmert sich seit dem Jahr 2000 um eine reibungslose und zuverlässige Bewirtschaftung und Verpflegung in Kindertageseinrichtungen. Auf der Grundlage ihrer langjährigen Erfahrung und dem direkten Austausch mit den Einrichtungen haben Christine Hopf und Ursula Winkler von diakonia inhouse das neuartige Verpflegungskonzept PICCO entwickelt.

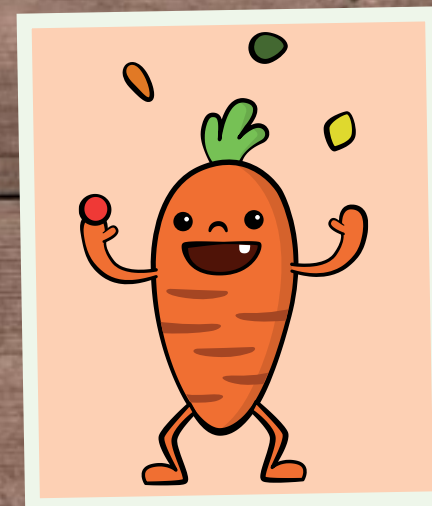
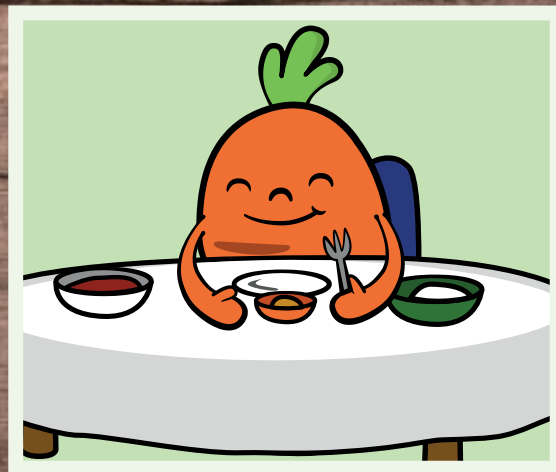
Als kirchlicher Träger haben wir einen sozialen Auftrag und leben die Werte und die Philosophie der diakonia. Wir sind eine gemeinnützige Organisation, die für Menschen in schwierigen Lebenslagen oder mit Behinderung Arbeitsplätze schafft und ihnen so eine Perspektive gibt. diakonia wurde 1996 von der Inneren Mission München und dem Evangelisch-Lutherischen Dekanat München gegründet.

www.diakonia-picco.de

Gesund und frisch – Das Beste für Ihr Kind



Mit System zum frischen Genuss



PICCO – die leckere Art zu essen

Nahrung bedeutet so viel mehr, als nur satt zu werden. Gesundes Essen fördert das Wachstum und die Entwicklung Ihres Kindes. Bei PICCO nehmen gesunde Lebensmittel einen hohen Stellenwert im Kita Alltag ein. Ihr Kind lernt so schon früh, wie lecker diese sein können.

Vertrauen Sie auf das neue Verpflegungskonzept – es wurde aus der Praxis für die Praxis entwickelt und bereits in vielen Einrichtungen erprobt.



„Seit Jahren übernimmt diakonia inhouse die hauswirtschaftliche Versorgung in unserer Einrichtung.“

Als Frau Winkler uns PICCO vorgestellt hat, war klar, dass wir es ausprobieren. Nicht zuletzt war es ein Wunsch der Kita-Eltern, um so mehr Frische und Geschmacksvielfalt zu erhalten.“

Ulrich Schimanski, Leiter paritätische Kooperations-einrichtung Sonnenfänger in Großhadern

Was ist PICCO?

PICCO ist Frischküche mit System, denn alle Lebensmittel werden frisch, bereits geschnitten sowie mengen- und rezeptgenau portioniert an die Einrichtungen geliefert. Ein weiteres Plus: Die Lebensmittel sind (noch) ungewürzt, damit die Küchenkraft individuell auf die verschiedenen Bedürfnisse der Kinder eingehen kann.

Bei der Entwicklung unserer Rezepte orientieren wir uns an den Empfehlungen nach otimix®. Einem wissenschaftlich fundierten Konzept zur optimierten Mischkost für Kinder.



Wir schulen das Küchenpersonal und veranstalten Probeessen für Sie als Eltern und das pädagogische Team. Wir informieren Sie regelmäßig und bieten Elternabende sowie persönliche Beratung an.

PICCO konkret

PICCO ist...

- **individuell:** Die Einrichtungen wählen aus dem Rezeptkatalog die Speisen. Auf Wunsch übernehmen wir kostenfrei die Speiseplanerstellung – angelehnt an den Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).
- **planbar:** Die Bestellung der Speisen erfolgt mit zwei Wochen Vorlauf.

- **frisch:** Die Waren werden ein- bis zweimal wöchentlich geliefert.
- **einfach:** Die Einrichtungen bereiten die Gerichte nach dem Baukastensystem zu.

