

Ihr Wechsel zu PICCO

- ✓ Frische Zutaten
- ✓ Hervorragender Geschmack
- ✓ Gesunde & ausgewogene Ernährung
- ✓ Nachhaltiger Produktionsablauf
- ✓ Hohe Wirtschaftlichkeit und gute Logistik
- ✓ Einfache und sichere Handhabung



Für Fragen rund um PICCO und die Umsetzung in Ihrer Einrichtung wenden Sie sich bitte 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.

Frische schafft Vielfalt – wir beraten Sie gerne



Mit System zum frischen Genuss



PICCO – wertvoll & wirtschaftlich

Bei PICCO nehmen gesunde Lebensmittel einen hohen Stellenwert im Kita-Alltag ein. Kinder lernen so schon früh, wie lecker diese sein können. Auch Aspekte wie Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit und Zuverlässigkeit spielen eine wichtige Rolle.

PICCO garantiert eine Qualitätssteigerung bei gleichzeitiger Kostenreduktion. Als Verantwortliche können Sie auf das neue Verpflegungskonzept bauen – es wurde aus der Praxis für die Praxis entwickelt und ist 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 Kooperationseinrichtung Sonnenfänger in Großhadern

Was ist PICCO?

Mehr Frische und individueller Geschmack bei reduziertem Zeitaufwand und Personaleinsatz. Bei uns greifen Produkte, Logistik und Service effizient ineinander.

Unsere Produkte

- Regionalität und/oder Bioqualität
- Alle Lebensmittel sind ungewürzt und frisch für Sie hergestellt und verpackt.

Unsere Logistik

- Mengen- und rezeptgenau bekommt Ihre Einrichtung die Lebensmittel geliefert.

Unser Service

- Schnittstelle zwischen Lieferant und Einrichtung
- Speisepläne im Baukastensystem
- Bestellungen und Rechnungsstellung
- Unterstützung bei der Implementierung
- Kompetenter Ansprechpartner rund um PICCO
- Schulungen und Probeessen für das Küchen- und pädagogische Personal
- Infobriefe, persönliche Beratung und Elternabende

PICCO konkret

PICCO ist...

- **individuell:** Sie wählen aus unserem Rezeptkatalog die gewünschten Speisen; angelehnt an den Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) übernehmen wir auf Wunsch gerne kostenfrei die Speiseplanerstellung.
- **planbar:** Sie können die gewünschten Speisen mit zwei Wochen Vorlauf bestellen.

- **frisch:** Sie bekommen alle Waren ein- bis zweimal wöchentlich geliefert.
- **einfach:** Sie bereiten die Gerichte nach dem Baukastensystem zu.
- **professionell:** Bestellung und Abrechnung erfolgen zentral über uns.

