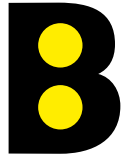


Catering für Firmen.



Mittagsmenüs aus regionaler Küche mit sozialem Engagement.

Sie suchen eine Lösung für das tägliche Mittagessen in Ihrer Firma?
Wir liefern frisch zubereitete Mittagsmenüs voller Geschmack, Herz und sozialer Verantwortung.

Unser Angebot:

- Lieferung täglich (Montag - Freitag) oder wöchentlich (kein Einzelcatering)
- Täglich wechselnde Fleisch- und Vegi-Menüs
- Saisonale Küche mit frischen, regionalen Zutaten
- Auf Wunsch vegane, gluten- und laktosefreie Menüs, Früchte, alkoholfreie Getränke
- Angepasste Rezepturen (weniger Salz) und Portionen für Kinder (z.B. für Schulen oder Kitas)



Die ideale Lösung

für KMU (10 bis 50 Mitarbeitende)
sowie für Kitas und Schulen
(20 bis 50 Kinder).

Warum wir.



Persönlich und flexibel

Direkte Ansprechpartner und Flexibilität statt standardisierter, anonymer Massenverpflegung.



Nachhaltige Küche

Regionale Zutaten und Produzenten, ausschliesslich Schweizer Fleisch, täglich frische Zubereitung, kurze Transportwege.



Sozialer Mehrwert

Mit jeder Bestellung unterstützen Sie Arbeitsplätze für Menschen mit Beeinträchtigungen.



Zuverlässig und pünktlich

Verlässliche Lieferzeiten für stressfreie Organisation.

Einfach organisiert:

- Bestellfrist: 24 Stunden im Voraus
- Lieferzeit: zwischen 11.00 und 12.00 Uhr
- Liefergebiet: Stadt Bern und Agglomeration
- Lieferung erfolgt in isolierten Transportboxen



Interesse geweckt?

Gerne steht Ihnen Christian Brauer für Informationen zur Verfügung:
christian.brauer@b-bern.ch | T: 031 306 35 01

Blinden- und Behindertenzentrum Bern AG

Neufeldstrasse 95 | 3012 Bern
T: 031 306 33 33 | info@b-bern.ch | b-bern.ch