

Vielfältig, modern und lecker:
Frische Küche an jedem Ort!





Frische Vielfalt für alle Sinne - so gut schmeckt der Alltag

Suchen Sie nach einer leckeren, frischen und abwechslungsreichen Möglichkeit der Mittags- oder Abendverpflegung? Nach einer, die so schmeckt wie frisch gekocht und die Sie dennoch flexibel bleiben lässt, was Ort und Zeit des Genusses betrifft? Die schnell und einfach in ein paar Minuten erwärmt und appetitlich angerichtet werden kann? Dann haben wir mit unserem neuen Menüschaalen-Angebot genau die richtige Lösung für Sie!

Frische und saisonale Zutaten bester Qualität werden nach modernen Rezepten auf den Punkt genau wie hausgemacht zubereitet. Sie haben die Wahl: heute ein exotisches Thaicurry mit Schweinefleischstreifen, morgen eine gegrillte Hähnchenbrust mit Estragonsauce und cremigem Püree, und übermorgen ein vegetarisches Toskana-Schnitzel mit Kräuterreis – unsere Rezeptvielfalt erfüllt jeden Wunsch!





Cook & Chill ist einfach clever!

Weil unsere Cook & Chill-Gerichte frisch auf den Punkt zubereitet, dann sehr schnell auf +3°C heruntergekühlt, luftdicht verpackt und gekühlt zu Ihnen geliefert werden, bleiben alle wichtigen Vitamine und Nährstoffe erhalten. Sie benötigen zur Lagerung lediglich einen Kühlschrank oder einen gekühlten Verkaufsautomaten und zum Erwärmen eine handelsübliche Mikrowelle.

Unser Service – Ihr Vorteil

- kein Fachpersonal
- regionale und saisonale Zutaten höchster Qualität, schonend zubereitet
- einfaches Bestellsystem mit zwei Tagen Vorlauf
- Gebindegröße ab 16 Portionen, gekühlte Lieferung
- haltbar bis zu 5 Tage ohne Konservierung oder Tiefkühlung





So einfach geht's:

1. Innovative Menüschale mit Deckel- und Bodenfolie

- Deckelfolie 2-3 Mal einstechen
- auf einem Teller schnell und einfach in 3,5 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle erwärmen
- die Bodenfolie mit der Zuglasche einfach abziehen schon ist Ihr Essen schnell und appetitlich auf dem Teller angerichtet!



2. Standard-Menüschale mit Deckelfolie

- Deckelfolie 2-3 Mal einstechen
- schnell und einfach in 3,5 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle erwärmen
- die Deckelfolie abziehen – fertig



3. Nachhaltig in Gastronormbehältern für Firmen mit Ausgabeküche

- für Firmen mit Ausgabe- und Spülküche
- hierzu erhalten Sie gesonderte Informationen – sprechen Sie uns gerne an

Über L & D Persönliche Gastronomie

L & D steht für individuelle und flexible Verpflegungskonzepte, die Umsetzung gastronomischer Trends, absolute Kundenorientierung, abwechslungsreichen Genuss und perfekten Service. Unsere Geschäftsfelder sind Mitarbeiterverpflegung, Event Catering, Kinder- und Jugendverpflegung, Cook & Chill und Sporthallencatering.

Als Partner von Sustainable Bonn verpflichten wir uns zu einem nachhaltigen und verantwortlichen Umgang mit Ressourcen. Wir bieten italienischen Genuss nach mediterranen Originalrezepten durch unsere Kooperation mit CAMST/Italien.

www.l-und-d.de

FIVE-T
communication

Der Spezialist für Ihre Unternehmensbroschüre

Five-T Communication GmbH
Friedrich-Ebert-Damm 145
22047 Hamburg
Tel.: 0 40 / 6 50 56 59 - 0
Fax: 0 40 / 6 50 56 59 - 11
E-Mail: info@five-t.eu
www.five-t.eu



Kartoffel-Inspiration für jeden Koch und jede Küche:
www.aviko.de

Aviko, Ihr zuverlässiger Partner für Kartoffelprodukte
Frische und Tiefkühl, Pommes Frites und Spezialitäten



AVIKO

Mit freundlicher Unterstützung

JACOBS

Genießen Sie den perfekten Kaffeemoment!





Food-Service

Italienische Lebensfreude pur

mit dem neuen La Pastica-Sortiment

Genussvielfalt und ansprechende Optik mit tollen Ausformungen und Farben



Unser optimiertes Eierpasta-Sortiment überzeugt mit neuen anspruchsvollen Ausformungen und noch abwechslungsreicheren Füllungen. Ravioli und Fagottini ersetzen dabei Pansotti und Saccottini.

Die Vorteile:

- ✓ Klare Sortimentsstruktur – unverwechselbare Produktbezeichnungen
- ✓ Füllungen mit Fleisch, Gemüse, Käse und Fisch
- ✓ Verbesserte Rezepturen der Tortelloni-Füllungen
- ✓ **Neu:** Ravioli mit vier verschiedenen Füllungen
- ✓ Farbentrio bei Tortelloni, Ravioli und Cannelloni
- ✓ Gewohnt gelingsichere und zeitsparende Zubereitung
- ✓ Lange Warmstandzeiten und hohe Standstabilität



Profitieren Sie von unserem umfassenden Service-Paket zum Thema Pasta und Italien. Attraktive Aktionsmaterialien und interessante Rezepte speziell entwickelt für die Kundengruppen Care, B & I und HOGA – jetzt auch als App oder auf unserer Microsite: www.pasta.oetker-fs.de



Dr. Oetker Food-Service 0800 5891773 www.oetker-food-service.de



Abels Früchte Welt GmbH
Justus-von-Liebig-Str. 2
53121 Bonn
www.abels-bonn.de



egv|group

Food ist unser Business
Zuverlässigkeit ist unser Grundsatz
Kundenzufriedenheit ist unser Maßstab

www.egv-group.de



Inspiration. Tag für Tag.



www.unileverfoodsolutions.de

Warum landet die Hälfte aller Lebensmittel im Müll?

Rund 11 Mio. Tonnen Lebensmittel landen in Deutschland jährlich auf dem Müll. Die Food Service Branche ist mit knapp 17 % daran beteiligt*. Um das zu verändern, hat Unilever Food Solutions die Initiative „United Against Waste“ ins Leben gerufen. Das Ziel: Die gemeinsame Entwicklung von Lösungen für den gesamten Food Service Markt.
www.united-against-waste.de

*Studie der Universität Stuttgart „Zu gut für die Tonne!“





L & D Referenzauszug

AOK Systems | Bauer Verlag | Bundesministerium der Justiz | Bundesministerium der Verteidigung | DEUTZ AG | ERCO GmbH | IBB Investitionsbank Berlin | L'Oréal Deutschland GmbH | Postbank | Mediengruppe RTL Deutschland | Schüco International KG | Sparkasse Köln-Bonn | Signal Iduna Versicherungen | Viega GmbH & Co. KG



L & D GmbH & Co. KG 9055
Schanzenstraße 40
51063 Köln

E-Mail: a.botschek@l-und-d.de
Tel.: 0221 - 50 60 89 - 56

www.l-und-d.de