

**GEMEINSCHAFTS-
VERPFLEGUNG**

2025
2026



Unsere Philosophie

Innovation – im Herzen unseres Unternehmens, um Ihre Bedürfnisse von heute und morgen zu erfüllen.

Familienunternehmen seit 1982, beschäftigen wir heute über 450 Mitarbeitende, verteilt auf 14 Verkaufsstellen im Wallis.

Unser Sortiment umfasst mehr als 1'000 Artikel aus Bäckerei, Konditorei und Confiterie, die wir regelmässig erneuern. Um die Frische unserer Produkte zu gewährleisten, beliefern wir unsere verschiedenen Verkaufsstellen sowie unsere externen Kunden mehrmals täglich.

Wir haben das Glück, über Labels und Zertifizierungen zu verfügen, die für Qualität und Authentizität mehrerer unserer Spezialitäten stehen.

Diese mehrfach gewonnenen Auszeichnungen zeugen von unserem hohen Anspruch und unserem handwerklichen Können. Tief in unserer Geschichte und unserem traditionellen Know-how verwurzelt, teilen wir eine grosse Leidenschaft für unsere Region.

Diese Verbundenheit mit dem Terroir und unser Engagement, stets das Beste zu bieten, machen uns zu einer Referenz – nicht nur im Kanton Wallis, sondern auch über dessen Grenzen hinaus.



Unser Konzept

Individuelle Lösungen, um Ihre Erwartungen vollständig zu erfüllen.

Von unseren Köchen in unserem Küchennetzwerk zubereitet, werden unsere Gerichte mit Sorgfalt und unter bevorzugter Verwendung lokaler Zutaten (sofern verfügbar) kreiert.

Täglich liefern wir direkt an Ihr Unternehmen, um Frische und Qualität zu gewährleisten.

Diese Organisation ermöglicht es Ihnen, Investitionen und den Platzbedarf für eine eigene Küche vor Ort zu reduzieren, während Sie gleichzeitig eine vielfältige Auswahl an frischen Gerichten in Ihrem Betrieb anbieten können.

Unsere Konzepte vereinen Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, angepasst sowohl an kleine Unternehmen als auch an grosse Strukturen.

Da jede Institution spezifische Bedürfnisse hat, sind unsere Lösungen so konzipiert, dass sie sich leicht anpassen und kombinieren lassen, um Ihre Erwartungen perfekt zu erfüllen.

Unsere Referenzen:

- **Fondation St-Hubert** - 3 Standorte in Granges und Sitten – 80 Kunden
- **Kindertagesstätten** - 6 Standorte in Martigny – 480 Kunden
- **Noble Contrée** - Miège, Venthône, Veyras – 110 Kunden
- **Tapagoilles** - 60 Kunden
- **Restaurant Technopôle** - Siders



Unsere Stärken zu Ihren Diensten

Individuelle Lösungen, die Ihre Erwartungen vollständig erfüllen.

Darüber hinaus umfasst unser Team mehrere Lebensmittelingenieure, die während des gesamten Herstellungsprozesses Qualität und Lebensmittelsicherheit gewährleisten.



Lokal

Da Nachhaltigkeit im Mittelpunkt unseres Handelns steht, bevorzugen wir regionale Produkte. Unsere Gerichte werden in einer Küche in Ihrer Nähe zubereitet, um Ihnen optimale Qualität zum besten Preis zu garantieren.



Erfahrung

Seit über 20 Jahren in der Gastronomie tätig, betreiben wir derzeit 11 Restaurants im Wallis.



Flexibilität

Unsere Lösungen sind flexibel und passen sich Ihren Bedürfnissen sowie Ihrem Anforderungskatalog an.



Gesund

Da uns gesunde und ausgewogene Mahlzeiten am Herzen liegen, sind wir mit den Labels *Fourchette Verte* und *Cuisinons notre région* zertifiziert.



Frische

Unsere Nähe ermöglicht es uns, Ihnen äusserst frische Produkte zu liefern, die sich der Saison anpassen.



Komplementarität

Unser breites Angebot an Take-away-Produkten aus Bäckerei- und Konditoreiwaren ermöglicht es uns, Ihnen ein vielfältiges und ausgewogenes Sortiment an zu bieten, das die Wünsche jedes Einzelnen erfüllt.

Gelieferte Mahlzeiten

Sie suchen eine Verpflegungslösung für Ihre Einrichtung, haben aber keine eigene Küche?

Dieses Angebot richtet sich an Unternehmen und Institutionen, die ihren Mitarbeitenden, Bewohnern oder Schülern ein warmes Menü anbieten möchten, ohne die Möglichkeit, es vor Ort zuzubereiten.

Die Mahlzeiten werden in Gastronorm-Behältern geliefert und dank unserer Thermobehälter auf idealer Temperatur gehalten.

Unser Menüplan bietet täglich abwechslungsreiche Gerichte mit mindestens zwei Optionen, darunter eine vegetarische und eine ohne Schweinefleisch.

Auf Wunsch bieten wir zudem eine Vorspeise und ein Dessert an, um Ihre Mahlzeit zu vervollständigen.

Die Mahlzeiten sind mittags, von Montag bis Sonntag, an jedem Tag des Jahres lieferbar.

Ideal für Unternehmen, die eine temporäre Lösung suchen, oder für Institutionen, die während bestimmter Zeiten im Jahr Mahlzeiten benötigen.

Dieses flexible Modell ermöglicht es Ihnen, nur die Dienstleistungen auszuwählen, die Sie benötigen, und bietet Ihnen so volle Kontrolle über Ihre Kosten.



Prozess



Die Menüs werden Ihnen im Voraus mitgeteilt.



Die Lieferungen erfolgen in beheizten Boxen.



Zusätzliche Dienstleistungen sind je nach Bedarf und Budget verfügbar.

Ihre Vorteile

Optimale Kostenkontrolle

Praktisch und vorteilhaft – unsere gelieferten Mahlzeiten sind darauf ausgelegt, Ihre Bedürfnisse zu erfüllen und Ihr Anforderungskatalog einzuhalten.

- Ein vielfältiges Angebot an Gerichten.
- Eine massgeschneiderte Lösung für den Zeitraum und die Häufigkeit Ihrer Wahl.
- Keine Infrastruktur Ihrerseits erforderlich.
- Gelieferte Bestellungen, servierfertig.
- Labels *Fourchette Verte* und *Cuisinons notre région* auf Anfrage verfügbar.
- Lieferungen an 7 Tagen die Woche, das ganze Jahr über.



Unsere zusätzlichen Dienstleistungen und Produkte

- Feingebäck und Viennoiseries
- Grosse Auswahl an Brotsorten
- Snacks und Zwischenmahlzeiten



Verwaltung eines Selbstdienstungsrestaurant

Sie verfügen über eine Cafeteria und suchen
einen Partner für deren Verwaltung?

Dieses Modell richtet sich an Unternehmen mit einem Betriebsrestaurant oder einer Cafeteria, die deren Verwaltung auslagern möchten.

Die Mahlzeiten können vor Ort zubereitet oder aus einer unserer Produktionsküchen geliefert werden.

Die Bedienung der Gäste erfolgt als Selbstbedienung oder Teilbedienung.

Dieser Service lässt sich während umsatzschwächerer Zeiten perfekt mit anderen Modellen kombinieren.



Prozess



Wir analysieren gemeinsam Ihre Bedürfnisse und Wünsche



Wir unterbreiten Ihnen ein Projekt, das Ihren Anforderungskatalog entspricht.



Unsere Teams verwalten täglich Ihr Betriebsrestaurant

Ihre Vorteile

Geringe Investitionen

Profitieren Sie von zahlreichen Vorteilen, wenn Sie uns die Verwaltung Ihres Betriebsrestaurants anvertrauen.

- Eine zeitgemäße Auswahl an Menüs, Backwaren/Pâtisserie und Getränken, die den Wünschen jedes Ihrer Mitarbeitenden gerecht wird.
- Verwaltung des Mittagessensservices, ergänzt durch Pausen am Morgen und am Nachmittag.
- Ein gastronomischer Bereich, der von Personal vor Ort betreut wird.
- Kontrollierte Investitionen und Kosten.
- Die Labels *Fourchette Verte* und *Cuisinons notre région* auf Anfrage verfügbar.
- Frische Mahlzeiten, die vor Ort zubereitet werden.



Wir richten uns ganz nach Ihrem Anforderungskatalog, um Ihre vollste Zufriedenheit sicherzustellen.



Unsere Menüs

Unser Team zaubert aus lokalen Zutaten erstklassige saisonale Mahlzeiten.

Von unseren Küchenteams zubereitet, bevorzugen wir lokale und regionale Produkte. Ob regionale oder internationale Spezialitäten, wir streben stets

danach, abwechslungsreiche und saisonale Menüs anzubieten, die auch vegetarische Optionen beinhalten.



Unsere Verpflichtungen



Wir unterstützen die Gesundheitslabels *Fourchette Verte* und *Cuisinons notre région*, indem wir Menüs anbieten, die den Kriterien der Schweizer Ernährungspyramide entsprechen.



Der Grossteil unseres Fleisches stammt aus der Schweiz. Wir arbeiten kontinuierlich daran, Ihnen hauptsächlich Zutaten aus unserer Region anzubieten.



Besorgt um den ökologischen Fussabdruck verwenden wir für unsere in Schalen gelieferten Mahlzeiten ausschliesslich biologisch abbaubare oder recycelbare Behälter.



Unsere Zertifikate



En partenariat avec



ATTESTATION

Le fournisseur de repas

Zenhäusern Frères SA

S'engage à livrer des repas en respectant les principes d'équilibre alimentaire et de durabilité inscrits dans la démarche Cuisinons notre région pour ses structures partenaires.

Cette évaluation est réalisée sur la base des repas livrés par le prestataire.

ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

L'établissement répond aux critères Fourchette verte.



PROVENANCE VIANDE & VOLAILLE

100% de la viande est suisse.
(bœuf, porc et veau)

80% de la volaille est suisse.
(poulet et dinde)



PROVENANCE PRODUITS DE LA PÊCHE

L'établissement est à la recherche constante d'alternatives plus durables.

100% des poissons sont européens.



PROVENANCE FRUITS & LÉGUMES

60% des légumes sont suisses.



PROVENANCE FROMAGE & OEUFS

95% du fromage est suisse,
dont 85 % est valaisan.



PROVENANCE FOURNISSEURS

23% des fournisseurs sont valaisans.



PROVENANCE PRODUITS BOULANGERIE

100% du pain servi est valaisan.



PROVENANCE EAU & JUS DE FRUITS

Ces produits ne sont pas compris dans la prestation du fournisseur de repas.



Unsere Konzepte im Überblick:

Angebote, die auf Ihre Bedürfnisse und Ihre Infrastruktur zugeschnitten sind.

Gelieferte Mahlzeiten

- Mindestens 2 Menüs täglich, im Voraus festgelegt
- Kalte oder warme Lieferung in Thermobehältern
- Labels „*Fourchette Verte*“ und „*Cuisinons notre région*“ möglich
- Zusätzliche Dienstleistungen auf Anfrage
- Abrechnung am Monatsende

Verwaltung eines Selbstbedienungsrestaurants

- Verwaltung durch Gastronomieprofis
- Analyse basierend auf Ihren Bedürfnissen und Ihrer Infrastruktur
- Vielfältiges Angebot mit höchster Frische und Qualität
- Belegung Ihres Gastronomiebereichs den ganzen Tag über
- Möglichkeit, Mitarbeiter vor Ort einzusetzen

Unser Angebot auf einen Blick

- Tägliches Menü mit Vorspeise und Hauptgericht
- Tägliches vegetarisches Menü mit Vorspeise und Hauptgericht
- Unsere Gesundheitslabels: „*Fourchette Verte*“ und „*Cuisinons notre région*“
- Ein Unternehmen an Ihrer Seite, das aufmerksam auf Ihre Wünsche eingeht.
- Schweizer Fleisch
- Keine zusätzlichen Lieferkosten
- Heisse, servierfertige Mahlzeiten
- Wärmebox und Servicematerial in der Leistung inbegriffen



Beispiele für Menüs

Wochenspeiseplan „Noble Contrée“

Tag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Kürbiscremesuppe auf indische Art	Blattsalat und Knoblauchcroûtons	Gurkensalat mit Joghurt und Minze	Rotwurzelsalat mit Himbeeressig	Gemüsedips mit milder Currysauce
Hauptgericht Fleisch/ Fisch	Poulet mit süss-saurer Sauce	Rinderhacksteak Planchamp mit Pilzsauce	Chipolatas aus Kalbfleisch Zwiebelsauce	Zanderkrapfen (CH) mit Tartarsauce	Schweine-geschnetzeltes mit süsssem Senf
Vegetarisch	Tofu mit süss-saurer Sauce	Gemüseschnitzel mit Pilzsauce	Omelette mit Zwiebelsauce	Gekochtes Ei in Tartarsauce	Falafel mit Napoli-Sauce
Kohlenhydrate	Reis	Kartoffelstock	Penne	Ebly	Rösti-Taler
Gemüse	Brocoli	Grüne Bohnen	Tomate auf provenzalische Art	Rahmspinat	Karottenmousseline
Nachmittagsnacks	Dar-Vida + Philadelphia + Saisonale Früchte	Scheibe Dinkelbrot + Gruyère mild + Cherrytomaten	Zopfscheibe + Milkschokolade	Crêpe + Konfitüre + Saisonale Früchte	Corn-flaks + Milch

Selbstbedienung für Betriebskantinen

Menü der Woche „Technopôle“

Tag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht Fleisch / Fisch	Marengo Kalb	Pouletgeschnetzeltes Schawarma-Sauce Joghurt mit Tahini	Spiess mit Gambas Black Tiger und Aioli	Beinschinken Planchamp mit Pilzsauce	Gebratenes Rindfleisch mit Basilikum
Vegetarisch	Chakchouka mit Falafels	Risotto mit Erbsen und Vacherin	Panierter Camembert	Green Thai Curry mit Tofu	Conchiglioni mit kleinem Gemüse überbacken mit Mozzarella
Kohlenhydrate	Wilder Reis	Country cuts	Kartoffeln gedünstet mit Thymian	Rösti-Taler	Chinesische Nudeln
Gemüse	Brocoli	Grüne Bohnen	Tomate auf provenzalische Art	Rahmspinat	Karottenmousseline
Ganze Woche	Casimir Reis				



