

Oferta cateringu



....bo dzieci są ważne

Oddział Doświadczalna

Doświadczalna 22

20-280 Lublin

Oddział Kustronia

ul. Józefa Kustronia

20-241 Lublin

tel. 600 256 900



OFERTA CATERINGU

DEDYKOWANA DLA PRZEDSZKOLI

BO DZIECI SĄ WAŻNE

Wyznając prawdę, że pełnowartościowe, zdrowe odżywianie jest inwestycją w dobry fundament do prawidłowego rozwoju najmłodszych pokoleń pragniemy przedstawić Państwu naszą ofertę posiłków dla najmłodszych.

Nasze diety układamy z uwzględnieniem zasad zdrowego odżywiania i różnego rodzaju ograniczeń tj. alergii, tak by dostarczyć naszym najbardziej wymagającym Klientom pełnowartościowe, różnorodne posiłki oparte o produkty naturalne i najwyższej jakości.

Dbłość o Klienta to nasz priorytet to dzięki temu nasze posiłki pozbawione są glutaminianu sodu, sztucznych barwników, sztucznych aromatów czy konserwantów.



TYLKO NAJLEPSZE PRODUKTY

Nasze dania robione są codziennie z najświeższych, specjalnie wyselekcjonowanych produktów. Wybieramy wyselekcjonowane produkty u sprawdzonych, lokalnych dostawców, przestrzegających surowych norm konsumenckich.

WYPRÓBUJ TYDZIEŃ DIETY ZA DARMO

Przekonaj się sam jaką jakością cechują się nasze posiłki. Zamów próbną dostawę do swojego przedszkola a przez tydzień otrzymasz darmowe posiłki gotowane w naszej kuchni dla naszych Klientów.



RECEPTURY JAK U BABCI

Posiadamy najlepszą kadrę z wieloletnim doświadczeniem dla których żywienie dzieci to prawdziwa pasja. W naszym menu znajdziecie Państwo również szereg produktów eko takich jak: kiełki, jogurty naturalne, kasza kus-kus, pasztety własnego wypieku, kasza jaglana, owoce suszone (niesiarkowane).

....poznaj naszą historię

Firma McMalec została założona w 2011 roku. Na początku zajmowaliśmy się produkcją garmażerki oraz domowych obiadów. Dzięki staranności i selekcji najlepszych składników mogliśmy zagwarantować klientom produkty najwyższej jakości w przystępnej cenie.

W 2016 roku na skutek sugestii naszych klientów zaczęliśmy prężnie rozwijać naszą firmę w kierunku cateringu przedszkolnego. Założenie było jedno:

*Serwowanie dzieciom posiłków najwyższej jakości wg. zasady
„smacznie i zdrowo jak u mamy”*

Aktualnie ściśle współpracujemy z:

- Przedszkole Insignis znajdującego się na ul. Wojciecha Żywnego 10,
- Przedszkole Dzwoneczek znajdującego się na ul. Oratoryjnej 1,
- Przedszkole Tosia znajdującego się na ul. Sachsów 1A,
- Żłobek Kot Filemon znajdującego się na ul. Krańcowej 3.

Ponadto współpracujemy z:

- Przedszkole św. Józefa- dostarczamy wyroby mączne
- Uniwersytet Przyrodniczy- zapewniamy catering na imprezy okolicznościowe, oraz zapewniamy wyżywienie podczas „Półkolonii w siodle” i „Ferii w siodle”,
- Szkoła języków obcych Brytanica- catering w trakcie turnusów wakacyjnych, jak i tych trwających w ferie zimowe.

Obecnie prowadzimy dwa punkty na terenie Lublina. Pierwszy z nich znajduje się na ul. Doświadczalnej 22-40, drugi natomiast na ul. Józefa Kustronia 2. Oba punkty zdobyły certyfikat „Miejsca przyjaznego seniorom”, wystawiony przez Urząd Miasta Lublin. W najbliższej przyszłości tj. 11.02.2019r. rozpoczynamy współpracę z fundacją Klanza prowadzoną przez panią Ewę Nogę.

....poznaj nasze sekrety

Dbanie o szczegóły to podstawa przy żywieniu, dlatego w naszych recepturach stosujemy od lat sprawdzone sposoby aby nasze posiłki spełniały oczekiwania najbardziej wymagających Klientów:

Paluszki rybne – nasze paluszki rybne przygotowujemy sami. Kucharze mielą filety rybne, dzięki czemu wiemy, że w paluszkach rybnych znajduje się zdrowa ryba, bez konserwantów czy wypełniaczy smaków. Mało tego, wybieramy ryby, które są najzdrowsze dla dzieci tj. morszczuk, mintaj, dorsz czy sola, unikając popularnej pangii czy ryby maślanej.

Warzywa - dbamy o to żeby warzywa serwowane na śniadanie, podwieczerek jak i do obiadu, były sezonowe. Dlatego nasza firma korzysta ze sprawdzonych dostawców warzyw i owoców. Dzięki temu zawsze mamy pewność, że warzywa i owoce serwowane dzieciom są zawsze świeże i najwyższej jakości.

Mięso - współpracujemy tylko z dostawcami mięsa, spełniającymi najwyższe normy europejskie. Mięso przyjeżdża do nas każdego dnia, dzięki czemu nasze dania są zawsze świeże i smaczne.

Zupy - w naszej firmie zupy gotowane są codziennie. Nie ma w nich kostek rosołowych, ani glutaminianu sodu. Do smaku używamy naturalnych przypraw, a cały smak i aromat wydobywamy dzięki dużej ilości świeżych warzyw oraz mięsa.

Sosy - wszystkie sosy, serwowane naszym dzieciom gotujemy od podstaw. Nie używamy do tego celu gotowych kostek, glutaminianu sodu ani żadnych sztucznych aromatów czy barwników. Nasze sosy gotowane są na wywarach, zagęszczane mąką lub śmietaną i swój smak zawdzięczają jedynie naturalnym przyprawom.

Surówki - menu skomponowane zostało przez naszego dietetyka w taki sposób, aby dzieci dostawały do obiadu warzywa sezonowe. Wszystkie surówki robione są przez naszych kucharzy, dzięki temu dokładnie wiemy co jedzą nasze dzieci i mamy pewność, że nie ma tam żadnych utrwalaczy ani konserwantów. Kucharze w naszej firmie również zwracają uwagę na długość gotowania warzyw, dzięki temu wiemy, że ugotowane przez nas brokuły, kalafior czy fasolka jest pełna witamin i wartości odżywczych.

Kiszonki – naturalne źródło witaminy C, przygotowywane z pełną dbałością przez naszych kucharzy

Ser biały - w śniadaniach dostarczanych przez naszą firmę, nie może zabraknąć serów czy twarożków. Są one znakomitym źródłem pełnowartościowego białka - budulca tkanek czy kości, niezbędnego także do wytwarzania enzymów, hormonów i ciał odpornościowych oraz wapnia - podstawy do budowy kości. Sery zjedzone na śniadanie dostarczają organizmowi niezbędnych przez cały dzień składników odżywczych.

Pieczywo - dla kilkulatek dobre są grahamki, chleb razowy, jasny chleb żytni, pieczywo mieszane. Zdrowe jest też pieczywo z ziarnami słonecznika, dyni czy sezamu, dlatego właśnie takie pieczywo serwujemy naszym dzieciom.

Masło - dostarczane przez nas masło jest najwyższej jakości i posiada ~ 82% tłuszczu (bez sztucznych dodatków, emulgatorów czy barwników).

Podwieczorki - staramy się, aby były one urozmaicone i zdrowe. Serwujemy codziennie świeże owoce sezonowe. Dodatkowo dostarczamy jogurty, kaszki, kisiele, galaretki, budynie oraz - ciasta i muffinki, które sami wypiekamy, dzięki czemu zawsze wiemy, iż są one najwyższej jakości (bez spulchniaczy, glutaminianu, fruktozy oraz innych zbędnych "E").

....zaufali nam

UNIwersytet PRzyrodniczy w LUBLINIE
Wydział Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki
Katedra Hodowli i Użytkowania Koni
20-950 Lublin, ul. Akademicka 13
tel. 81-445-60-72, 81-445-60-98
fax 81-533-35-49, 81-533-37-52

Lublin, 28.01.2019 r.

Opinia

o działalności w zakresie przygotowywania posiłków dla dzieci przez firmę „McMalec Dorota Pokarowska Malec” z siedzibą w Lublinie, przy ul. Doświadczalnej 22.

Od 2016 roku w/w firma prowadzi catering dla dzieci uczestniczących w letnich i zimowych turnusach wypoczynku w ramach tzw. półkolonii. Organizatorem tej działalności jest Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie.

Przez cały okres współpracy, która będzie w dalszym ciągu kontynuowana, posiłki dostarczane przez wymienioną firmę były wysokiej wartości, urozmaicone i smaczne. Ważne jest, że wszystkie dzieci z przyjemnością je spożywały. Właścicielka firmy konsultowała z kierownikiem półkolonii jadłospis. Posiłki były w pełni dostosowane do potrzeb żywieniowych dzieci, a ich ceny były umiarkowane.

Podsumowując podkreślam, że nie mamy żadnych zastrzeżeń do działalności prowadzonej przez w/w firmę w zakresie żywienia dzieci.


KIEROWNIK KATEDRY

Dr hab. Hanna Janczarek
prof. nadzw. UP

....zaufali nam

POLSKIE STOWARZYSZENIE PEDAGOGÓW I ANIMATORÓW

KLANZA

Zarząd Główny w Lublinie



POLSKIE STOWARZYSZENIE
PEDAGOGÓW I ANIMATORÓW
KLANZA
20-843 Lublin, ul. Kaprysowa 2
tel. 81 534 65 83
NIP 946-11-83-262

Lublin, 25 stycznia 2019 r.

REKOMENDACJA

Polskie Stowarzyszenie Pedagogów i Animatorów KLANZA w lutym tego roku podejmie współpracę z Panią Dorotą Malec w zakresie dostarczania posiłków na półżimowiska, organizowane w trzech grupach dla ok. 70 osób. Znamy menu i jesteśmy zadowoleni z jakości obsługi i stąd podjęcie współpracy w zakresie żywienia dzieci podczas zimowego wypoczynku.

Stowarzyszenie KLANZA prowadzi działania skierowane do bardzo małych dzieci (żłobki, przedszkole), dzieci w wieku szkolnym (realizacja półżimowiska, półkolonii) i działania na rzecz seniorów, a jakość posiłków i całej obsługi jest jednym z ważnych kryteriów wyboru danej placówki.

W imieniu PSPIA KLANZA

POLSKIE STOWARZYSZENIE
PEDAGOGÓW I ANIMATORÓW
KLANZA
Prezes Zarządu Głównego

mgr Ewa Noga

....zaufali nam



450 lat
UNII
LUBELSKIEJ

Urząd Miasta Lublin



Wydział Inicjatyw i Programów Społecznych

Stanisława Leszczyńskiego 23, 20-068 Lublin, tel.: +48 81 466 2061, fax: +48 81 466 2067
ePUAP: /UMLublin/SkrytkaESP, e-mail: lczo@lublin.eu, www.um.lublin.eu

Lublin, 28 stycznia 2019 r.

REFERENCJE

Niniejszym zaświadczam, że MC MALEC Zakład Garmażeryjno-Cateringowy, z siedzibą w Lublinie przy ul. J. Kuźtronia 2 współpracuje z Urzędem Miasta Lublin w ramach Programu „Lublin Strefa 60+” i Lubelskiej Kary Seniora, której celem jest aktywizacja społeczna mieszkańców Lublina powyżej 60-ego roku życia.

Jednocześnie informuję, że firma MC MALEC była laureatem dwóch edycji Konkursu „Miejsce Przyjazne Seniorom 2017 - 2018” zdobywając certyfikat potwierdzający godne traktowanie osób starszych oraz dostrzeganie potrzeb i oczekiwań tej grupy społecznej. Konkurs ten został wyróżniony przez Rzecznika Praw Obywatelskich i wpisany do „Złotej Księgi Praktyk na rzecz społecznego Uczestnictwa Osób Starszych”.

Wszystkie powierzone zadania w ramach współpracy z Urzędem Miasta Lublin były wykonane przez firmę zgodnie z poczynionymi ustaleniami pod względem profesjonalizmu oraz terminowości. Wysoki poziom świadczonych usług pozwala polecić MC MALEC Zakład Garmażeryjno-Cateringowy do współpracy i udzielić jak najlepszych referencji.

Dyrektor
Wydział Inicjatyw i Programów Społecznych


Sławomir Skowronek



Zapraszamy do współpracy