



Kinder- und Schulverpflegung

LECKER-HOCHWERTIG-ABWECHSLUNGSREICH-ZERTIFIZIERT

INFO@PARTYSERVICE-BASSALIG.DE

Als einer der **ersten EU-zertifizierter Caterer** in der Region Nürnberg-Fürth-Erlangen bietet Bassalig Catering professionelle Kinderverpflegung auf höchstem Niveau.

Wir verpflegen täglich rund **4500 Kinder & Jugendliche** aus der Region.

Um sich als Spezialist für Kinderverpflegung stetig zu verbessern nehmen die Mitarbeiter von Bassalig Catering regelmäßig an Weiterbildungsmöglichkeiten der Vernetzungsstelle – Schulverpflegung Mittelfranken teil.

Frische Lebensmittel aus der Region, ein abwechslungsreicher, saisonaler Speiseplan, eine schonende Speisenzubereitung sind der Schlüssel für zufriedene und satte Kinder.

Auf unserem Speiseplan stehen **Fisch, Fleisch, Gemüse, Milchprodukte & frisches Obst.**

Wir haben zudem immer ein vegetarisches Gericht im Angebot sowie eine Alternative zu Schweinefleisch.

Auf Geschmacksverstärker wie Glutamat & künstliche Farbstoffe verzichten wir vollständig.



Qualität aus unserer Region



→ Aus Seukendorf/ Landkreis Fürth
Familie Oppel



→ Aus Emskirchen/ Landkreis Neustadt a. d. Aisch
Metzgereich Bauernladen Jacob



→ Aus Cadolzburg/ Landkreis Fürth
Fruchtgroßhandel Schepp

Die Ernährung von Kindern ist zu anspruchsvoll, um sich ihr nur halbherzig zu widmen

UNSERE KINDER- UND SCHULVERPFLEGUNG ZEICHNET AUS:

- Hohe Qualität durch Verwendung hochwertiger Rohstoffe
- Einsatz von nachhaltigen Erzeugnissen sowie Markenprodukten
- Obst, Gemüse, Fleisch & Kartoffeln aus der Region
- Saisonaler & regionaler Speiseplan
- Individuelle Gerichte für Vegetarier & schweinefleischfreie Ernährung
- Transport mittels hochwertigen GN-Behältern & Thermoboxen



Bassalig Catering hat noch mehr zu bieten...



- Catering & Partyservice
- Firmenevents
- Hochzeitsplanung
- Schulabschlussfeiern
- Show-cooking-Events
- Private Feste
- Equipmentverleih
- eigene Eventlocations



Bastian Bassalig – Geschäftsführer & Lebensmittelunternehmer



- KOCHLEHRE IM „RESTAURANT SEBALD“ IN NÜRNBERG
- AUSZEICHNUNG ALS „BESTER JUNGKOCHE BAYERNS“
- ZIVILDIENTST
- „GRANDHOTEL BELVÉDÉRE – DAVOS SCHWEIZ – KOCH BEIM WELTWIRTSCHAFTSGIPFEL
- „ROBINSON CLUB JANDIA PLAYA – FUERTEVENTURA - DEMI CHEF DE PARTIE
- „FERIEN ART RESORT & SPA“ – SAAS-FEE – CHEF DE PARTIE
- RESTAURANT THEATERCAFE – UMEA SCHWEDEN – KÜCHENCHEF
- SEIT 2009 – SELBSTSTÄNDIG
- SEIT 2013 – GESCHÄFTSFÜHRER BEI BASSALIG CATERING GMBH



Das Bassalig Catering - Team

Unser Unternehmen beschäftigt derzeit 50 Angestellte, davon einen Küchenmeister, eine staatlich geprüfte Betriebswirtin für Ernährungs- und Versorgungsmanagement, vier Köche eine Hauswirtschaftsmeisterin und Küchenhilfen sowie Fahrer und, wenn Sie das wünschen, eine professionelle Event- und Serviceagentur.

Die Firma Bassalig besteht bereits seit 21 Jahren, ist nach den neuesten EU-Richtlinien konzipiert und erhielt 2009 die EU-Zulassung.

Alle Räumlichkeiten, alle Arbeitsabläufe und das gesamte Personal erfüllen die HACCP-Hygienevorschriften.

Selbstverständlich orientieren wir uns auch beim Einkauf aller Waren nur an Unternehmen, die diese Zulassung besitzen.

So finden Sie uns

Bassalig Catering GmbH

Bastian Bassalig

Gewerbegebiet Süd 6

90587 Obermichelbach



Telefon: 0911-73 67 47

Fax: 0911-78 72 252

Mail: info@partyservice-bassalig.de

www.bassalig-catering.de

