



Domino

Catering

Domino Catering

Kompleksowa obsługa żywieniowa dla przedszkoli i żłobków

„Zdrowe dzieci zaczynają się od jakościowego żywienia”

O nas

Domino Catering to firma z **ponad 18-letnim doświadczeniem** w żywieniu zbiorowym. Przez lata zbudowaliśmy solidną reputację jako rzetelny i odpowiedzialny dostawca dla placówek oświatowych, medycznych i korporacyjnych w całym regionie.

Obsługujemy przedszkola, żłobki, szkoły podstawowe, szpitale oraz firmy prywatne. Nasze wieloletnie doświadczenie w pracy z najmłodszymi pozwala nam rozumieć potrzeby dzieci i oczekiwania rodziców.

Nasze liczby

18+

Lat na rynku

15

Obsługiwanych placówek



Zakres usług

Oferujemy kompleksową obsługę żywieniową dopasowaną do rytmu dnia przedszkola lub żłobka. Każdy posiłek przygotowywany jest ze świeżych produktów, zgodnie z normami żywieniowymi dla danej grupy wiekowej.



Śniadanie

Pożywny początek dnia — pieczywo, nabiał, warzywa, kasze



Obiad

Zupa + drugie danie z surówką lub gotowanymi warzywami



Podwieczorek

Lekka przekąska — owoce, jogurt, kanapki lub ciasto domowe



Kolacja (opcja)

Dostępna na życzenie — ciepłe lub zimne dania wieczorne

 Oferujemy **diety specjalne**: bezglutenową, bezlaktozową, wegetariańską oraz diety eliminacyjne przy alergiach pokarmowych. Każda dieta jest indywidualnie dopasowana.



Jakość i bezpieczeństwo

Standardy i certyfikaty

- **System HACCP** — wdrożony i regularnie audytowany
- Pełna zgodność z wymogami **Sanepidu**
- Transport w warunkach chłodniczych, w dedykowanych pojemnikach termicznych
- Codzienne dostawy — **bez mrożonych półproduktów**

Nasze zobowiązania

- Wyłącznie **świeże składniki** od sprawdzonych dostawców
- Brak sztucznych barwników, konserwantów i wzmacniaczy smaku
- Codzienne kontrole jakości w kuchni produkcyjnej
- Pełna dokumentacja i przejrzystość na każdym etapie

✅ Bezpieczeństwo dzieci to nasz priorytet nr 1. Każdy posiłek podlega kontroli przed wydaniem — od składnika po talerz.

Nasze przewagi

Wybierając Domino Catering, zyskują Państwo partnera, który rozumie specyfikę pracy z dziećmi i dostarcza nie tylko jedzenie — ale spokój i pewność.



Jakość składników

Świeże, sezonowe produkty od lokalnych dostawców. Żadnych mrozonek w menu.



Elastyczność

Dostosowujemy jadłospis, godziny i zakres usług do potrzeb każdej placówki.



Szybka komunikacja

Dedykowany opiekun, dostępny na bieżąco. Zmiany realizowane w 24h.



Stabilność dostaw

18 lat regularności. Dostawa na czas, bez wyjątków — również w dni świąteczne.

Przykładowy jadłospis – dni 1–5

Poniżej przedstawiamy przykładowe menu dla dzieci przedszkolnych i żłobkowych. Jadłospis jest **zbilansowany kalorycznie**, urozmaicony i oparty wyłącznie na domowych recepturach.

Dzień	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Napój
Pon	Kanapki z twarogiem, ogórek, herbata	Zupa pomidorowa z ryżem · Pulpety w sosie warzywnym, kasza	Jabłko, biszkopty	Woda, kompot
Wt	Owsianka na mleku z bananem i miodem	Rosół z makaronem · Kotlet z indyka, ziemniaki, surówka	Jogurt naturalny, grahamka	Woda, herbata
Śr	Jajecznica na maśle, pieczywo razowe	Zupa jarzynowa · Naleśniki z twarogiem i truskawkami	Marchewka, hummus, pieczywo	Woda, sok owocowy
Czw	Płatki kukurydziane z mlekiem, kiwi	Zupa brokułowa · Ryba pieczona, ryż, gotowane warzywa	Budyń domowy z owocami	Woda, kompot
Pt	Kanapki z pastą jajeczną, rzodkiewka	Żurek z ziemniakami · Makaron z warzywami i parmezanem	Banan, wafel zbożowy	Woda, herbata

 Alergeny oznaczane są na każdym jadłospisie zgodnie z Rozporządzeniem UE 1169/2011. Dostępna pełna lista składników na życzenie.

Przykładowy jadłospis — dni 6–10

Dzień	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Napój
Pon	Tost z serem i pomidorem, mleko	Zupa cebulowa · Gulasz wołowy z kaszą gryczaną	Gruszka, ciastko owsiane	Woda, kompot
Wt	Kasza manna z dżemem malinowym	Krem z dyni · Pierogi ruskie z cebulką, surówka	Twarożek z owocami	Woda, herbata
Śr	Kanapki z wędliną, papryką, ogórkiem	Zupa fasolowa · Kurczak pieczony, ziemniaki, buraczki	Mus jabłkowy, paluszki ryżowe	Woda, sok
Czw	Kanapki z masłem, szynką, pomidorem,	Zupa kalafiorowa · filet pieczony, kasza, sałata	Pomarańcza, biszkopt	Woda, herbata
Pt	Płatki jaglane z mlekiem i jagodami	Kapuśniak · Kotleciki ziemniaczane, sos pieczarkowy	Szarlotka domowa, kefir	Woda, kompot

Jadłospis jest rotacyjny — menu zmienia się co 4 tygodnie, aby zapewnić różnorodność i unikać powtarzalności. Możliwość indywidualnych modyfikacji na życzenie dyrektora placówki.

Standardy żywienia dzieci

Podejście do diety

Nasze posiłki opracowywane są zgodnie z aktualnymi **normami żywieniowymi GIS** dla dzieci w wieku 1–7 lat. Każde danie jest zbilansowane pod względem makroskładników i kaloryczności dopasowanej do grupy wiekowej.

- Odpowiednia kaloryczność — 70–80% dziennego zapotrzebowania
- Białko, węglowodany złożone, zdrowe tłuszcze w każdym posiłku
- Warzywa i owoce w co najmniej 3 posiłkach dziennie

✅ Współpracujemy z dietetykiem dziecięcym, który weryfikuje jadłospisy pod kątem zgodności z aktualną wiedzą żywieniową.

Czego unikamy

- **Ograniczenie cukru** — brak słodzonych napojów i słodczy przemysłowych
- Brak fast-foodów, gotowych sosów i przetworzonej żywności
- Brak soli powyżej normy — solenie przy gotowaniu jest minimalne
- Brak sztucznych barwników, aromatów i konserwantów



Logistyka i dostawa

Produkcja

Posiłki przygotowywane są w certyfikowanej kuchni produkcyjnej w godzinach porannych — codziennie, ze świeżych składników

1

Pakowanie

Każdy posiłek pakowany jest do pojemników GN lub indywidualnych opakowań z opisem i datą produkcji

2

Transport

Dostarczamy w izolowanych pojemnikach termicznych, utrzymując odpowiednią temperaturę zgodnie z HACCP

3

4

Dostawa na miejsce

Dostawa do placówki o ustalonej godzinie — śniadanie do 7:30, obiad do 11:30. Elastyczne okna czasowe

- 📄 Odbiór resztek i pojemników po zakończeniu posiłków — w tym samym dniu lub następnego ranka. Możliwy wariant gotowania na miejscu w kuchni placówki.



Zasady współpracy

Jak wygląda współpraca?

Zaczynamy od **bezpłatnej degustacji** i szczegółowego omówienia potrzeb placówki. Następnie przygotowujemy indywidualną ofertę cenową i jadłospis próbny.

- Umowa na czas określony lub nieokreślony
- Możliwość modyfikacji menu w trakcie trwania umowy
- Zmiany liczby porcji zgłaszane do godziny 6.3:00 rano
- Dedykowany opiekun dostępny telefonicznie i mailowo

Co oferujemy jako partner

- Regularne spotkania robocze z dyrektorem placówki
- Miesięczne raporty i zestawienia żywieniowe
- Reagowanie na feedback w ciągu 24 godzin
- Elastyczność przy przerwach wakacyjnych i świętach
- Możliwość organizacji specjalnych posiłków tematycznych

Propozycja umowy – zakres kluczowych postanowień

Poniżej przedstawiamy skrócone omówienie najważniejszych elementów umowy współpracy. Pełny tekst umowy przekazujemy do wglądu przed podpisaniem.

1	Zakres usług Szczegółowy opis dostarczanych posiłków, liczba porcji, godziny dostaw, diety specjalne — wszystko jednoznacznie zdefiniowane w załączniku.
2	Odpowiedzialność Domino Catering odpowiada za jakość, bezpieczeństwo i terminowość dostaw. Procedury reklamacyjne z 48h czasem reakcji.
3	Dostawy i porcje Codzienna dostawa w ustalonych godzinach. Zmiany porcji zgłaszane z dnia poprzedniego. Elastyczne zasady przy dniach wolnych.
4	Warunki płatności Faktura miesięczna z 14-dniowym terminem płatności. Rozliczenie na podstawie faktycznych dostaw. Brak ukrytych opłat.
5	Okres współpracy Umowa roczna z możliwością przedłużenia. Okres wypowiedzenia: 30 dni. Możliwość zawarcia umowy wieloletniej z korzystniejszymi warunkami.



Zapraszamy do współpracy

Jesteśmy gotowi przygotować **indywidualną ofertę** dopasowaną do Państwa placówki — liczby dzieci, grupy wiekowej, preferencji żywieniowych i harmonogramu dnia.

Krok 1

Kontakt i omówienie potrzeb placówki — telefonicznie lub mailowo

Krok 2

Bezpłatna degustacja i prezentacja przykładowego menu w Państwa placówce

Krok 3

Przygotowanie oferty cenowej i podpisanie umowy współpracy

„Zapraszamy do kontaktu i przygotowania indywidualnej oferty dopasowanej do Państwa placówki.”

Domino Catering — ul. Kościuszki 24, 33-300 Nowy Sącz

cateringdomino.pl