* Die Zutaten werden durch unsere Partner in der Form professionell verarbeitet, dass Lebensmittelabfälle auf ein absolutes Minimum reduziert werden und alle Zutaten ihren perfekten Geschmack entfalten können. Weitere Informationen finden Sie im Nachhaltigkeitsstatus der Bayer Gastronomie unter www.bayer-gastronomie.de/de/nachhaltigkeit

Vitale Power für überall

Ready2Finish
Mit Ready2Finish gibt es in unseren /Kantinas Gesundes – frisch zubereitet und schonend gekühlt zum Mitnehmen in Vytal-Mehrwegschalen. Für's Homeoffice oder vor Ort!

KochBag
Mit dem /Kantina KochBag bringen wir ein vitales Quick-Dish direkt in die heimische Küche. Spart Zeit und Lebensmittel, denn alle Portionen sind genau so vorbereitet, wie sie gebraucht werden!

FAQs

Ready2Finish

Wo finde ich die Ready2Finish Gerichte?
Die Gerichte werden täglich in der neuen Ordnerfunktion der Bayer Gastronomie App angezeigt.

Bis wann muss ich vorbestellen?
Bitte bestelle die Ready2Finish Gerichte via Bayer Gastronomie App am Abholtag bis 09:30 Uhr.

Wann und wo hole ich die Gerichte ab?
Alle bestellten Gerichte können in der regulären Mittagsöffnungszeit in den /Kantinas abgeholt werden.

Entsteht hier nicht wieder viel Einwegabfall?
Nein, alle Gerichte werden im Rahmen des Vytal-Mehrwegsystem angeboten.

Müssen die Gerichte gekühlt werden?
Wir empfehlen die Kühlung für den Transport z. B. in der /Kantina Kühltasche inklusive Kühlakkus.

Wie transportiere ich die Gerichte am besten?
Durch die Vytal-Mehrwegschalen sind die Gerichte sicher und unkompliziert transportierbar.

Kann ich mehrere Gerichte gleichzeitig bestellen?
Selbstverständlich.

KochBag

Wo finde ich die KochBags?
In den Mitarbeiterrestaurants der Bayer Gastronomie (Ausnahme Berlin).

Wann werden die KochBags angeboten?
Von Dienstags bis Freitags zu den entsprechenden Öffnungszeiten.

Wie viele KochBags sind wöchentlich verfügbar?
Eine vegetarische und eine fleischhaltige Variante.

Müssen die KochBags gekühlt werden?
Wir empfehlen die Nutzung einer Kühltasche mit Kühlakkus zum Transport. Als weiteren Service bieten wir Kühltaschen zum Kauf und Kühlakkus im Pfandsystem an.

Wie transportiere ich die KochBags am besten?
Durch die KochBags sind die Gerichte sicher und unkompliziert transportierbar.

Wie erfolgt die Bezahlung bei Ready2Finish und der KochBag?
Die bestellten Gerichte bezahlst Du einfach und unkompliziert bei Abholung an der /Kantina Kasse mit Deinem Werksausweis.

/Kantina

Weitere Produktinfos findest Du unter
gastronomie.bayer.de

Ready2Finish & KochBag

Vitaler Genuss für überall

Bayer Gastronomie Original

Ready2Finish

Vital essen

Wo immer Du gerade bist

Mit Ready2Finish präsentieren die /Kantinas der Bayer Gastronomie ein neues Konzept für die Verpflegung innerhalb und außerhalb ihrer Standorte.
Ab sofort werden täglich vier verschiedene Gerichte aus dem Speiseplan der /Kantinas zur Vorbestellung, Abholung und Mitnahme angeboten.

Die Gerichte werden von den Köchen der Bayer Gastronomie frisch zubereitet, schonend gekühlt und in den – bereits bekannten – Vytal-Mehrwegschalen angerichtet und zur Abholung bereitgestellt.

Dein Vorteil
Die Gerichte sind Ready2Finish, also fertig zur Finalisierung und brauchen z. B. im Homeoffice nur noch in der Mikrowelle erhitzt zu werden – fertig ist der vitale Genuss.

Jetzt die neue Bayer Gastronomie App downloaden!

KochBag /

Einfach schnell

Vital kochen

Wer kennt es nicht? Die Mittagspause im Homeoffice ist zu knapp eingeplant, der Lieferservice kommt weiterhin, auch Abends, die eigenen Rezepte sind in die Jahre gekommen und die Kochpakete aus dem Internet hinterlassen viel Verpackungsmüll sowie Lebensmittelreste.

Mit dem KochBag der Bayer Gastronomie schaffen wir Lösungen, die nicht nur praktisch, sondern zudem auch noch vital-lecker sind.

Deine Vorteile im Vergleich zu anderen Kochpaketen

1. Alle Gerichte wurden für eine vitalisierende und genussvolle Ernährung in einer modernen Arbeitswelt von den Köchen der Bayer Gastronomie zusammengestellt.

2. Der Großteil der Frischezutaten ist bereits soweit verarbeitet, dass diese direkt zubereitet werden können. Dies spart nicht nur Zeit, sondern verhindert auch Lebensmittelreste, die ungenutzt in den Müll landen.*

3. Lebensmittel retten und schmecken, auch wenn es mal krumm zugeht: Wir geben jedem Gemüse eine Chance, denn unsere Gemüsemischungen enthalten auch Gemüse, z. B. Paprika und Süßkartoffeln, welche es aus rein optischen Gründen nicht in den Einzelhandel geschafft haben. Bei uns zählt aber weiterhin der geschmackvolle Genuss, auch auf den zweiten Blick.*