



# GUTFOODBERLIN CATERING

*Delivery service for healthy eating*

# GUTFOODBERLIN CATERING

+ ist ein "Rundum-Catering-Service"  
sowie eine Plattform für verschiedene gastronomische  
Dienstleistungen, Köche und gesunde Menü-Alternativen.  
GutFoodBerlin Catering ist seit 2010 im Grossraum Berlin  
tätig.

+ Gründer und Betreiber: Ivan Kivago



# 10 GUTE GRÜNDE FÜR DEN GUTFOODBERLIN CATERING&MITTAGSSERVICE

- + Täglich handwerklich zubereitete Gerichte
- + Bevorzugung von Frischprodukten aus regionalem Anbau
- + Verzicht auf industrielle Zubereitung
- + Keine chemischen Zusätze / Keine Verwendung von Fertigprodukten
- + Authentische Rezepte / Vielfältige Küchenrichtungen
- + Familiäres, mehrsprachiges Küchen- und Service-Team
- + Umweltschonendes Servicespektrum
- + Angebot-Schwerpunkte: Bio-regionales Essen / Vegane Gerichte / Vollkost-Menüs
- + Verwendung von nachhaltigen sowie abbaubaren Verpackungsmaterialien
- + „À la carte“- Menüs sowie täglich wechselnde kalte und warme Gerichte der Saison



*Delivery service for healthy eating*



# UNSERE PROFILE

## **MITTAGSSERVICE & LIEFERGASTRONOMIE**

Betriebsgastronomie für höhere Ansprüche: Foodhub Kantine am Tempelhofer Weg / Der nachhaltige Mittags-lieferservice: Lekkerino / Peppermont-Schulcatering: Bio-vegane Schulverpflegung / Bio-Lieferservice für Obst, Gemüse und Brot

## **FIRMENCATERING**

Mobiles Gut-Food-Mensa-Konzept / Frühstücksbuffet / Warme Buffets / Fingerfood / Themencatering / Patisserie und Konditorei-Angebote / Bio- und Vegan-Catering

## **EVENT-CATERING & -SERVICES**

Cooking Show-Präsentationen / Wein-verkostigungen / Messe- & Festival-Catering



# FOODHUB KANTINE

## BETRIEBSRESTAURANT MIT FRISCHE-GARANTIE

- + Flexibles Vor-Ort-Foodkonzept
- + Eigener Vor-Ort-Chef-Koch
- + Flexibles Office-Catering vor Ort
- + Täglich wechselndes Mittagsangebot
- + Zusatzangebote: Burgers / Bowls / Salate und Co.
- + Firmenangebote / Mitarbeiterzuschüsse
- + Digitales Bestellverfahren und Rechnungsmanagement

# "LEKKERINO," (2021 / 2022)

## DER NACHHALTIGE LIEFERSERVICE

- + 100% Biozertifizierte und abbaubare Verpackungen
- + Hausgemachte Deutsch-Asiatische Fusionsküche
- + Küchenleitung: Ehemaliger Chefkoch des Nobelrestaurants „Tomaso“
- + Saisonelle Angebote für die ganze Familie
- + Eigener Bringdienst
- + Eigene Bestell-Plattform und auch über Lieferando



# PEPPERMONT- SCHULCATERING

"NEXT-LEVEL,, SCHULVERPFLEGUNG

- + Bio-vegane Lieferservice
- + Digitales Bestell- und Zahlungsverfahren
- + Extra Menüs für Lebensmittelallergiker
- + Kurzfristige Ab- und Nachbestellung
- + Nachhaltige Liefer- und Servicemethoden:  
Verwendung von Re-Bowl-Schalen /  
Müllmanagement



# REFERENZEN 2010 - 2022

CATERING- UND EVENTGASTRONOMIE (AUSGESUCHT)

- + Aimaq von Lobenstein (Aimaq & Stolle)
- + Bank of Scotland
- + Bezirksamt Mitte von Berlin
- + Bezirksamt Neukölln von Berlin
- + Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf
- + BigFish Filmproduktion
- + Biotronik
- + CFX Berlin Software
- + DailyDeal
- + Edenspiekermann
- + EBSCO International
- + eq models
- + FGS Kommunikation
- + Game-Duell
- + gebrueder beetz filmproduktion
- + German Marshall Found of the United States
- + Groupon
- + G-Star
- + Hoferichter & Jacobs
- + k 2011
- + K-MB Agentur für Markenkommunikation
- + Kroll International
- + LFS Financial Systems
- + Lollapaloosa Berlin Edition
- + Lunik
- + LTS Language & Testing Service
- + IxDS
- + Magnet Musik
- + Marketing Research & Consultancy
- + Mercedes Benz Fashion Week Berlin
- + NEMETSCHKE Deutschland
- + Nerd Communications
- + Neue Road Movies DRITTE Produktionen
- + OVID
- + PIRATES `N PARADISE
- + Point-Blank International
- + Seniorplace
- + soundcloud
- + Studio Funk
- + Sziget Festival (Budapest)
- + Team Europe Management
- + The Boston Consulting Group
- + think global
- + txtr
- + unit-berlin
- + Wenders Images
- + wingenbach-berlin







# IHR ANSPRECHPARTNER

Ivan Kivago

Gutfoodberlin Catering

0179 9663 152

[ivan.kivago@gutfoodberlin.de](mailto:ivan.kivago@gutfoodberlin.de)