

Pyszoty®

**NATURALNIE, ZDROWO
I PYSZNIE !**

Gotujemy, edukujemy i
kształtujemy prawidłowe
nawyki żywieniowe
dzieci w szkołach
przedszkolach i żłobkach



fot. Pyszoty

O nas

- **Uczymy** co i jak jeść
- Nasze potrawy **są lubiane** przez dzieci
- Bazujemy na **naturalnych** składnikach
- Organizujemy ciekawe **warsztaty**
- Zajmujemy się obsługą żywienia **w pełnym zakresie**
- **Wspieramy** rodziców i kadrę placówki
- Wzrastająca świadomość rodziców powoduje, że z roku na rok **żywimy coraz więcej** dzieci



Żywnienie dzieci

- Jedzenie szczególnie w okresie wzrostu i dojrzewania odgrywa **kluczową rolę** dla zdrowia
- Prawidłowe odżywianie = **zdrowie dziecko** = lepsze wyniki w nauce
- Rodzice zwykle **nie mają** pełnej wiedzy dietetycznej i chętnie korzystają ze wsparcia w tym zakresie
- Jesteśmy po to aby **wspomóc** dorosłych i dzieci w tej ważnej dziedzinie życia



Zdrowie

- Polacy niezmiennie od lat wskazują, że zdrowie jest na drugim miejscu w hierarchii najważniejszych wartości w życiu
- Badania naukowe potwierdzają, że prawidłowe odżywianie jest podstawą do życia w zdrowiu a jednak na co dzień wiele osób ma z tym wiele problemów



fot. Pyszoty



Problemy rodziców

„Dzieci nie chcą jeść i są wybredne”

„Zdrowe = niedobre”

„Moje dziecko nigdy tego nie zje”

„Nie mamy czasu i cierpliwości aby przekonywać dzieci do prawidłowego żywienia”

„Zdrowe jedzenie jest drogie”

„Najchętniej je parówki, kurczaka i słodycze”

„Alergie pokarmowe wykluczają moje dziecko z oferty szkolnej stołówki...”

To powoduje, że dzieci często nie otrzymują w pełni wartościowych posiłków.

Jak je rozwiązujemy?

- **Przemycamy** zdrowe warzywa - niemal żadne dziecko nie zauważa, że w jego ulubionej zupie pomidorowej jest zmiksowana czerwona soczewica
- Dajemy **wybór** poprzez dostawę dla dzieci szkolnych dwóch różnych, odpowiednio zbilansowanych dań tego samego dnia - dzięki temu można wybrać ulubione danie w różnej wielkości i cenie
- Doskonalimy **tradycyjne przepisy** stosując zdrowe produkty takie jak np. karob, kasza jaglana czy ciecierzycę, bez utraty znanego dzieciom smaku
- Konsekwentnie **zachęcamy** ale nie zmuszamy do próbowania, nawet jeśli przy podawaniu obiadu dzieci czegoś sobie nie życzą
- Organizujemy **warsztaty** kulinarne, na których dzieci przez zabawę poznają produkty i chętnie próbują potrawy, które same przyrządzają
- Udostępniamy **proste przepisy** do przygotowania w domu oraz serwujemy dania na wynos dla całej rodziny
- Przygotowujemy **diety dla dzieci z alergiami** i przy wsparciu dietetyków dobieramy wartościowe zamienniki
- Nowoczesne metody gotowania pozwalają nam uzyskać pełnię smaku **bez użycia sztucznych** składników
- Stale rosnące zainteresowanie naszą ofertą umożliwia nam negocjowanie cen u dostawców, co wraz z ciągłą pracą nad optymalizacją procesów powoduje, że możemy zaoferować **wysokiej jakości posiłki w przystępnej cenie**

Nasze zasady zdrowego gotowania

- Posiłki są **bardzo różnorodne** i zgodnie z zasadą dekadowego jadłospisu w ciągu dwóch tygodni żadne danie się nie powtarza
- Dzieci spożywają w tygodniu **kilkanaście** różnych rodzajów warzyw i owoców
- Nowoczesny sprzęt w naszych kuchniach pozwala nam przygotowywać wiele dań **na parze, bez smażenia, nadmiaru tłuszczu** i utraty wartości odżywczych oraz bogatego smaku
- Potrawy przygotowujemy **tego samego dnia**, w którym są podawane dzieciom
- Korzystamy z **lokalnych produktów** tak aby jak najświeższe składniki trafiały wprost do naszych kuchni
- Sami **pieczemy zdrowe ciasta** na podwieczorki





Nasze zasady zdrowego gotowania

- **Nie używamy sztucznych** składników, wzmacniaczy, kostek rosołowych, gotowych mieszanek przypraw i wszelkiego tego typu „ulepszeń”
- **Nie korzystamy** z mielonych lub w inny sposób przerabianych mięs - sami zajmujemy się ich przygotowaniem
- **Nie oszczędzamy** na ilości składników przy gotowaniu, dzięki czemu smak naszych dań jest w pełni naturalny
- Staramy się używać **jak najmniej soli** i w zamian przyprawiamy dania ziołami
- Stosujemy **świeże, surowe** warzywa oraz owoce kiedy tylko są dostępne
- Podajemy dzieciom wyłącznie kompoty **własnej produkcji** lub wodę źródlaną

Korzyści dla rodziców

- **Zdrowsze dzieci**, mniej nieobecności i lepsze wyniki w nauce
- Możliwość zamówienia zupy lub drugiego dania osobno jak i całego zestawu, **również do domu**
- **Kontrola** alergii dzieci i pomoc dietetyka
- **Wsparcie edukacji** dzieci i rodziców w zakresie żywienia



Pyszoty®

miały przyjemność współpracować z:



centrum biznesu i sztuki

stary browar



TRANSATLANTYK FESTIVAL POZNAŃ



kliknij w logo TRANSATLANTYK aby obejrzeć film (od 0:34)



fot. Pyszoty

Dołącz do grona zadowolonych klientów

kontakt: Pyszoty Izabela Wojdyła
tel. 505 535 998
izabela.wojdyła@pyszoty.pl