



## Wie wir Leidenschaft und Kochkunst mit eigenen regionalen und saisonalen Speisenplänen auf die Teller für Kinder bringen?

Gegründet im Jahr 2010 als Tochterunternehmen des anthroposophisch ausgerichteten Gemeinschaftskrankenhauses in Herdecke, setzt Rebional einen klaren Fokus auf Qualität. Dieser Anspruch hat tiefgreifende Gründe: Unsere Kochkunst, Esskultur, die Betonung von Regionalität und Frische sowie die Bereitstellung abwechslungsreicher, schmackhafter Gerichte in finanzierbarer Bio-Qualität bilden die Grundlage für unsere Speisen mit selbstgemachten Produkten.

### Unsere Qualität: Für die Gesundheit der Kinder.

Unsere Köch\*innen haben Spaß am Kochen und arbeiten mit viel Hingabe, daher bestimmen wir die Qualität des Gerichtes auf dem Teller selbst und schreiben eigene, regionale Speisenpläne, die sich an die DGE-Empfehlung für Kinderernährung anlehnen. Ein leckeres Mittagessen ist für die Kids ein gemeinsames Erlebnis und ein wichtiger Beitrag zur Gesunderhaltung von Mensch und Erde.

### Unsere Lieferant\*innen: Kommen aus Ihrer Region.

Wir möchten die heimische Wirtschaft fördern und verarbeiten gern pflanzliche und tierische Produkte aus der Region. Dabei ist uns die Erhaltung regionaler Rezepte und Gerichte wichtig. Wir kaufen in unseren Betrieben Backwaren, erntefrisches Gemüse und Obst, Molkereiprodukte und Getränke von liefernden Firmen aus einem Umkreis bis hundert Kilometern. Wenn es geht, dann am liebsten von der Backstube oder den Lieferant\*innen vor Ort. Unsere Beziehungen sind immer langfristig angelegt und wir schätzen das Vertrauen miteinander sehr.

### Unsere Transparenz: Sie bestimmen den Preis.

- 🌿 Kostenlose Beratung vom Erstgespräch bis zum Vertrag
- 🌿 Offene Preisgestaltung gemeinsam mit Ihnen
- 🌿 Einsatz von regionalen Lebensmitteln möglichst in Bio-Qualität
- 🌿 100 % Einkauf über uns
- 🌿 Regionale Lieferant\*innen

### Ihr Mehrwert: Unser Team ist für Sie da.

Wir unterstützen Sie nicht nur bei der Kochkunst sondern möchten mit Ihnen zusammen arbeiten. Gern nehmen wir die Wünsche unserer jungen Gäste über Abfragen auf und versuchen diese in unserer Speiseplan-Gestaltung umzusetzen.

### Unser Anliegen: Ihre Motivation zählt.

Sie haben noch Fragen? Lassen Sie uns sprechen.  
Mobil: 0176 15 78 28 60  
[Andre.Hill@rebional.de](mailto:Andre.Hill@rebional.de)