

„Baby and Food” wyznacza standardy w żywieniu dzieci

Smaczne, zdrowe, pełnowartościowe i zawsze ciepłe. Tak dyrektorzy krakowskich przedszkoli określają posiłki przyrządzane przez „Baby and Food”, najstarszą firmę cateringową specjalizującą się w żywieniu dzieci i młodzieży, która działa w Krakowie i okolicach. Dodają, że trzyma ona od lat wysoki poziom jedzenia dostarczanego krakowskim placówkom oświatowym i ma niewielkie ceny w stosunku do jakości jedzenia.

„Baby and Food” to profesjonalna firma na krakowskim rynku żywieniowym. Pracują w niej doświadczone osoby, które od ponad 20 lat zajmują się sporządzaniem posiłków dla dzieci, są kreatywne, a także otwarte na nowe pomysły i rozwiązania proponowane przez właścicieli i dyrektorów przedszkoli.

– Wszystkie sugestie klientów są uwzględniane w naszym menu, bo to oni najlepiej znają swoje pociechy i wiedzą, co jest dla nich najlepsze – mówi Paweł Skubida, właściciel firmy „Baby and Food”.

Niebagatelną kwestią jest też przyzwoita cena cateringu w stosunku do jakości produktów, które trafiają na przedszkolne stoły. Firma ma też profesjonalną kuchnię i kładzie ogromny nacisk, by wszelkie prace w niej odbywały się z należytą starannością i dbałością o higienę opartą na nowoczesnym systemie HACCP. Dania przygotowywane są codziennie, z najświeższych produktów, pozyskanych od sprawdzonych dostawców. Do żłobków, przedszkoli i szkół dowożone są w specjalnych profesjonalnych termosach, więc dzieci jedzą zawsze ciepłe posiłki.

Zaletą „Baby and Food” jest to, że specjalizuje się wyłącznie w przygotowaniu specjalnych jadłospisów pod kątem wymagań dzieci i młodzieży szkolnej. Właściciel firmy, Paweł Skubida, absolwent technologii żywienia starej „Szkoły z Siennej” (obecnie mieści się przy ul. Zamojskiego), czyli najlepszego „gastromika” w Krakowie – pracował w kuchniach wielu renomowanych krakowskich restauracji i hoteli (również francuskich) zanim zaczął specjalizować się w żywieniu dzieci.

– Francuzi nauczyli mnie, że w kuchni albo trzeba coś robić dobrze, albo w ogóle. Gdy



FOT. FOTOLIA

mój syn poszedł do przedszkola podobnie jak inni rodzice byłem rozczarowany jakością jedzenia, które maluchy dostawały. Ze strony właściciela padła wówczas propozycja zorganizowania cateringu. I tak się zaczęło – wspomina Paweł Skubida.

Z czasem z usług firmy zaczęły korzystać inne krakowskie placówki, bo doceniają fakt, iż jedzenie jest tak komponowane, by obfitowało w owoce i warzywa, produkty pełnoziarniste i mleczne, oraz ryby i chude mięso. W jadłospisie są też smaczne i zawsze odpowiednio ciepłe zupy. A pierogi, naleśniki i desery to prawdziwe dzieła kulinarne, które trafiają w gusta nawet największych młodych niejadków. Wszystkie te dania przygotowane są ręcznie z wykorzystaniem starych, sprawdzonych receptur. Firma nie używa gotowych sosów i zup, w związku z czym serwowane posiłki bardzo dzieciom smakują.

– Jedzenie dla naszych małych klientów przygotowujemy sami. Począwszy od surowca po gotowy produkt. Nie skracamy sobie drogi wykorzystując półprodukty. Staramy się innym dostarczać takie posiłki, jakie przygotowujemy dla swoich dzieci. Dbając o to, by przyjmowały odpowiednią ilość kalorii, które zaspokoją ich potrzeby związane z aktywnością fizyczną i dojrzewaniem – mówi Paweł Skubida.

Z usług „Baby and Food” korzysta wiele placówek oświatowych publicznych jak i nie-

publicznych w Krakowie i okolicach. Ich dyrektorzy doceniają fakt, że posiłki przyrządzane są ze świeżych i jakościowo dobrych produktów.

– „Baby and Food” od lat trzyma ten sam dobry poziom. Z ich usług korzystamy od początku naszej działalności, czyli już prawie cztery lata i wszystko przygotowane jest zawsze, jak należy. Catering przywożony jest na czas, jedzenie jest świeże i tak smaczne, że dzieci często proszą o dokładkę. Jadłospis jest tak układany, by dania nie powtarzały się zbyt często – mówi Magdalena Szybińska, właścicielka przedszkola „Maja i Gucio”.

Natalia Machniewska–Tereba, właścicielka czterech przedszkoli „Arcobaleno” podkreśla, że dzieci jedzą dobre zupy, a najbardziej smakuje im brokułowa, którą z uwagi na kolor nazwały „szrekową”. Lubią też surówki i mięsa, bo nie są wysuszone, tylko polane lekkim sosem. Dyrektorka dodaje też, że dania są zawsze ciepłe, a na dodatek dzieci otrzymują gratis ciasta na podwieczorek, które pieczone są w „Baby and Food”.

– Dania przywożone są gorące. Rodzice to doceniają i czasem, jak przychodzi odebrać dziecko, a w przedszkolu roznosi się zapach jedzenia, to mówią, że sami, chętnie by coś przekąsili. Nigdy nie mieliśmy skarg na jakość posiłków, a to bardzo ważne – mówi Natalia Machniewska–Tereba. (M.S.)