



go natural

MARKENVORSTELLUNG

An einem gesünderen Lebensstil inspiriert, wurde im Juni 2004 die Go Natural ins Leben gerufen: die erste Marke in der Restauration in Portugal, die sich auf einem innovativen Konzept für **schnelles, gesundes Essen mit viel Freude** stützt.

100% portugiesisch, jedoch inspiriert durch verschiedene Konzepte aus Ländern der ganzen Welt, bringt die Marke ein Kocherlebnis der Chefrezepte in den Alltag, verbunden mit einem starken, modernen und kosmopolitischen Image.

KERNPUNKTE:

Firmengründung: Juni 2004

Umsatz2018: 9,97 Mio. €

April2017: 51% Kapitalübernahme durch Sonae

Mitarbeiter: 260, davon 30 in der zentralen Verwaltung

GESCHÄFTSBEREICHE:



* Restaurants betrieben durch die GW und durch Supermärkte der SONAE Gruppe



MARKENVORSTELLUNG

Markensäulen



Anna Lins • Chef Executiva



Chef-Rezepte

- Mediteranisch inspirierte Küche mit Einflüssen weiterer Regionen
- Seit Beginn mit eigens kreierten Rezepten der Köche
- Hochwertige Zutaten, die durch die Chef Executiva geprüft sind;
- Köche werden von der Chef Executiva ausgebildet;
- Einführung von **über 150 Rezepten pro Jahr**;
- **über 500** getestete und von Kunden befürwortete Rezepte

Von Ernährungsberatern geprüft

- Auswahl der Zutaten
 - Mit niedrigem Glycemiegehalt;
 - Mit niedrigem Salzgehalt;
 - Immer wenn möglich werden Alternativen zum zugesetztem Zucker verwenden;
- Bei der Zubereitung:
 - Wir wählen die gesündesten Methoden
 - Keine Konservierungsmittel und künstliche Geschmacksverstärker
 - Wir wählen die gesündesten Fette
- Wir glauben an die Wichtigkeit *VARIIEREN, VARIIEREN und VARIIEREN*
- Wir wollen für alle das richtige Angebot haben und beachten Trends:



Lilian Barros • Ernährungsberaterin

bio

veg

vegan

sem lactose

sem glüten*

low carb

sem adição açúcar

sem batata



GoNatural an Schulen

GONATURAL AN SCHULEN

KERNPUNKTE:

Gründung: September 2015

Kunden:

- Amerikanische Schule (2015);
- Park International School (2016);
- Deutsche Schule Lissabon Campus Estoril (2017);
- Creche Saídos da Casca (2018);
- Colégio Santo António de Lisboa (2018);

Anzahl an Mahlzeiten: 2500 Stk./Tag

UNSERER LEITSATZ

“Eine aktive Rolle in den Essgewohnheiten der Kinder einzunehmen”

- **Vielfalt** fördern, regelmäßig neue Zutaten einführen und anfangs diese verbergen, falls nötig;
- Die Go Natural Rezepte an den Geschmack der Kinder **anpassen**;
- Den Geschmacksinn der Kinder an weniger Zucker und Salz gewöhnen lassen;
- **Von Anfang an Lebensmittel einführen**, die normalerweise von Kindern eher abgelehnt werden.
- Eine **positive Kommunikation** über die Ernährung fördern



GO NATURAL AN SCHULEN

GO GREEN:

1. Aktivitäten im Klassenzimmer

Die Wiederverwendung der Verpackungen fördern, Wasserflaschen, Plastikbecher, usw. um den Grandmaterialien eine neue Verwendung zu geben

2. Recycling

Durch informative Plakate und Broschüren die korrekte Mülltrennung an Schulen gewährleisten. Eine Kompostanlage erstellen für die Essensreste und den Kompost als Düngemitteln nutzen.

3. Nachhaltigkeit

Wir bevorzugen frische Saisonprodukte aus der Region, um so die Umweltbelastung zu minimisieren;

Wir legen immer mehr Wert auf Bio-Zutaten;

Wir verwenden keine vom Aussterben bedrohten Arten, (zum Beispiel: Roter Thunfisch) in den Mahlzeiten, die wir anfertigen.



EINSATZ

- Immer wenn möglich auf Plastik verzichten
- Und wenn ein Plastikverzicht nicht möglich ist, recyceln wir

go
green

Queremos criar um ambiente mais sustentável e a cada dia dar mais um passo nesse caminho.



go natural

Verschwendung von Lebensmitteln

1. Sensibilisierung der Schüler und Mitarbeiter

Einführung einer Buchführung der verschwendeten KGs an Essen bei Mahlzeiten und die Vergabe von Preisen bei Reduzierung der Verschwendung.

2. Verkauf der Reste zu reduzierten Preisen

Nach der Mittagessenzeit verkaufen wir die übriggebliebenen Produkte der Kantine an die Mitarbeiter der Schule zu reduzierten Preisen. Somit bekämpfen wir die Verschwendung von Essen und kreieren einen Mehrwert für die Mitarbeiter der Schule.

3. Spenden von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen

Bei entsprechenden Quantitäten an übriggebliebenen Lebensmitteln, bei welchen sich der Logistikaufwand lohnt, spenden wir die Lebensmittel. Die Haupteinrichtung, an die wir spenden, ist ReFood.



Go Natural an der DSL

GO NATURAL AN DER DEUTSCHEN SCHULE LISSABON

SORTIMENT UND ANGEBOT:

1. KANTINE

- Mittagessen -

Diariamente	Exemplo	J1 + Primária	Liceu 5.º/ 6º	Liceu + Adultos
Sopa	 Sopa de Abóbora	✓	✓	✓
Prato Principal	 Pernas de Frango Assadas no Forno	✓	✓	✓
Prato Vegetariano	 Lasanha Vegetariana	✓	✓	✓
Guarnição	 Arroz de Ervilhas	✓	✓	✓
Legumes	 Salada de Alface	✓	✓	✓
Nutritive Bowl	 Bowl à Escolha (1 base + 1 Proteína + 3 Ingrediente + 1 Molho)			✓
Fruta / Sobremesa	 Banana	✓	✓	✓
Pão	 Fatia de Pão	✓	✓	✓

A pedido:

		J1 + Primária	Liceu 5.º/ 6º	Liceu + Adultos
Dieta	 Pernas de Frango ao Natural	✓	✓	✓
Guarnição Dieta <small>(sempre s/ lactose e s/ glúten)</small>	 Arroz Branco	✓	✓	✓



Base	 Mistura de Alfaces, Massa Integral, Couscous ou Aveia
Proteína	 Frango Assado Desfiado, Atum ou Ovo
Ingredientes	 Milho, Cenoura, Tomate, Pepino, Beterraba, Cogumelos Assados, Abacaxi, Azeitonas e Feta, Legumes Assados ou Croutons
Molho	 Azeite, Vinagrete Balsâmico, Vinagrete Lima ou Molho Iogurte,



Composição do Snack a Meio da Manhã

Tipo	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Fruta / Legumes 	Maçã / Tiras de Pepino	Banana / Tiras de Cenoura	Pera / Tiras de Pimentos	Melão / Tiras de Pepino	Laranja / Tiras de Cenoura

* Utilizamos sempre a fruta e os legumes da época

Composição do Snack a Meio da Tarde

Tipo	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Snack 	Cereais Corn Flakes	Granola	Pão de Alfarroba	Aveia Tostada	Bolo logurte Grego c/ Banana
Bebida / Lácteo 	Leite	logurte Natural Biológico	Leite	Batido Banana Morango	Chá Biológico

* Tem hipótese de escolha de recheio com os seguintes condutos: cream cheese, doce biológico s/açúcar, mel, manteiga, aj. edam

GO NATURAL AN DER DEUTSCHEN SCHULE LISSABON

SORTIMENT UND ANGEBOT:

2. CAFETERIA



go natural



Look Cafeteria nach
Umbauten 2020



Vending-Maschine



Caterings



Verkauf im Außenbereich

GO NATURAL AN DER DEUTSCHEN SCHULE LISSABON

SORTIMENT UND ANGEBOT:



go natural

2. CAFETERIA

- Sortiment -



Kühlwand mit Snacks und Mahlzeiten, an die Zielgruppe angepasst

grab&go



Gebäck
Backwaren
Cafeteria
Säfte
Getränke
Snacks

go break





go natural

Danke