



**VISSERS FRITZE™**

Gesund, lecker, großwerden!



## Viel tolles Feedback und neues Brot zur Suppe

„Wer aufhört, besser zu werden, hat aufgehört, gut zu sein“ – der Meinung sind wir bei Vissers Fritze auch. Deshalb haben wir wie jedes Jahr wieder unsere kleinen und großen Esser sechs Wochen lang um ihre Meinung zu unseren Gerichten gebeten. Jeder Kindergarten, jeder Hort und jede Schule hat von uns die „Vissers Fritze-Logbücher“ bekommen mit der Bitte, zu jeder Speise täglich ein Feedback aufzuschreiben. „Für uns ist das die große Kontrolle und jedes Jahr wieder spannend – machen wir alles richtig?“, erklärt Inhaber Claas Visser. „Und wir freuen uns enorm über die vielen tollen Eintragungen und das Lob!“

Natürlich gibt es auch den einen oder anderen Änderungsvorschlag: So wird das Sauerkraut jetzt ohne Rahm gemacht und zu unserer selbstgekochten Beerengrütze gibt es künftig auch eine leckerere Vanillesauce. Doch nicht alles geht von jetzt auf gleich: „Jede Änderung der Speisen braucht viel Planung und Umstrukturierung, deshalb kann es auch mal ein bisschen länger dauern. Aber wir sind dran!“, erklärt Claas Visser. Beispielsweise gibt es den Wunsch nach Brot zu den Suppen und Eintöpfen. Machen wir! Die Bäckerei Beckmann aus Moringen backt nun extra für Vissers Fritze ein Roggenmischbrot aus selbst angesetztem Natursauerteig in einer Sondergröße – passend für kleine Kinderhände. Dieser Prozess braucht natürlich Zeit, bis das Endprodukt zu aller Zufriedenheit entwickelt ist. Bald gibt es dann abwechselnd Brot und Brötchen zur Suppe.

„Wir bemühen uns, alles möglich zu machen, müssen dabei aber auch die Kosten im Blick behalten“, so Inhaber Visser. Bei so vielen Essen täglich ist auch der Wunsch nach geriebenem Käse zur Sauce Bolognese ein echter Kostenfaktor, da bei Vissers Fritze nur hochwertige Zutaten auf den Teller kommen. „Umso mehr freuen wir uns, dass wir jetzt nach längerer Suche einen Hartkäse gefunden haben, der gut schmeckt und unsere Qualitätskriterien erfüllt“, so Visser. Bei Nudeln und Reisbeilagen werden in Zukunft die Portionsgrößen etwas aufgestockt. „Denn wenn es gut schmeckt, muss natürlich auch für einen Nachschlag gesorgt sein“, schmunzelt Claas Visser.

*Herzliche Grüße*

*Das Team von Vissers Fritze*

