

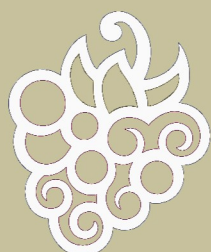
**DiétaABC**®

**DiétaPékség**



**DiétaCAFÉ**

**✿ DiétaTipp**



*Szederinda*

**C  
É  
G  
B  
E  
M  
U  
T  
A  
T  
Ó**

# CÉGBEMUTATÓ



## P.Geri Kft - DiétABC

- **Pálmai Gergely** vagyok, a **P.Geri Kft.** cégvezetője. Első saját vállalkozásomat **1990-ben** két barátommal és kollégámmal alapítottam. Az Ambrózia 91 Kft. 1991 és 1996 között a legelső sikeres és dinamikusan fejlődő catering cégek egyike volt.
- A P.Geri kft. **1997 óta** tevékenykedik az élelmiszer kiskereskedelem területén. Vállalkozásunkat egy 23m<sup>2</sup>-es pavilon ABC-ben indítottuk, mely 10 év alatt családi vállalkozásból 25 állandó munkatárssal dolgozó elismert, hiteles céggé nőtte ki magát.
- **2009 óta** foglalkozunk diétás, kiemelten a táplálékallergiás és cukorbeteg vásárlóközönséget célzó termékkereskedéssel.
- A **DiétABC** a klasszikus élelmiszer választékú boltok mellett új szegmensként jelent meg, kihasználva az egyre növekvő keresletet a különleges táplálkozási igények kielégítésére. Mára elmondható, hogy a cég zászlós hajójává vált és az elmúlt 7 évben több részletben újabb részegységekkel bővült.
- A **DiétABC** sikerét a jó időben megragadott lehetőség mellett egy nagyon szigorú szakmai kontroll alatt működtetett **szolgáltatás csomag** biztosítja, melyet most az **ÖN figyelmébe** ajánlunk.





## DiétABC Táplálékallergia szaküzlet és webáruház



- Az igényesen kialakított, egyedülállóan széles, speciális termékválasztékot nyújtó Táplálékallergia szaküzlet fő profilja **gluténmentes** késztermékek és helyben sütött friss pékáru forgalmazása.
- A **3-as Metró Ecseri úti** megállójánál **150 m<sup>2</sup>-en** több mint **5000** diétás **termékkel** és **50** féle saját készítésű és receptúrájú, frissen sült, házi jellegű, gluténmentes **pékáruval** várjuk vásárlóinkat.



- **Webáruházunkon** keresztül termékeink országos szinten is elérhetőek. A megrendeléseket **2-3** munkanapon belül teljesítjük. A rendeléssel, kiszállítással kapcsolatban további információkat talál a <http://webaruhaz.dietabc.hu/> oldalon.
- **Budapesti** megrendelőinknek a DiétABC teljes termékválasztékát **házhoz szállítjuk**, így bevásárlását, a friss pék és cukrászsüteményekkel, hűtött és mirelit termékekkel, tartós élelmiszerekkel együtt utazás és **sorban állás nélkül**, kényelmes otthoni környezetben intézheti.  
<http://dietabc.hu/aktualis/nincsen-kedved-idod-vasarolni/>



## DiétaPékség



- A **péküzemünk** heti **750 kg** finom pékárut, **kenyeret, zsemlét, büféterméket** készít frissen, melyeket a **gluténmentes** diétát tartók helyben és **viszonteladóinkon** keresztül Budapest több pontján is megvásárolhatnak.
- A pékségünkben előállított termékek **kizárólag gluténmentes alapanyagok** felhasználásával készülnek. A teljes üzemben garantált a gluténmentes környezet, így a nálunk gyártott termékekre is **100%-os garanciát** biztosítunk
- Kínálatunkban, helyben sült friss kenyér, kalács, zsemle, bagett, reggeli péksütemények, **pizza, melegszendvics, hamburger**, hot-dog is megtalálható, illetve **helyben is** elfogyasztható



- A **teljes kínálat**, termékinformációk és árak megtalálhatóak a **<http://glutenmentespekseg.hu/>** oldalunkon.



## DiétaCafé cukrászda és kávézó



- A DiétABC-hez szorosan kapcsolódó kávézó-cukrászdánk **gluténmentes, diabetikus, paleo** diétába illeszthető **sütemények**, torták széles választékát, gluténmentes, diabetikus és tejmentes **fagylaltokat**, fagylalt kelyheket kínál, melyekhez természetesen glutén- és tejmentes tölsér, roletti is kapható.
- **Kávékülönlegességeinket** laktózmentesen, vagy **tejmentesen**, nádcukorral, fruktózzal, nyírfacukorral, **steviával**, agave sziruppal, mézzel, vagy édesítővel ízesítve, akár **koffeinmentesen is kérheti**, mi bármelyik variációban elkészítjük Önnek.



- **Tortarendelési** lehetőség ünnepi alkalmakra (születésnap, esküvő).

Rendelését az [info@dietabc.hu](mailto:info@dietabc.hu) címen, vagy a **06-30-394-7032** számon várjuk.

# DiétABC Nagykereskedés



## DiétABC nagykereskedés

- **2011 óta** cégünk biztosítja a lengyel székhelyű **Bezgluten** cég magyarországi nagykereskedelmi termékképviseletét.



- A **Bezgluten** termékcsalád, több mint **200 gluténmentes és fehérjeszegény** termékből álló igen széles áruválasztéka, minősége, kedvező ár-érték aránya meggyőzte vásárlóinkat. Vízonteladó partnereink száma folyamatosan növekszik, így a Bezgluten termékcsalád már számos vidéki városban is elérhető.
- A **teljes választék** elérhető a <http://bezgluten.hu/> oldalon.
- Nagykereskedésünk ezen felül vállalja kisebb cégek további vízonteladói igényeinek kielégítését az általunk forgalmazott **egyéb termékkörben is**.
- Vásárolna tőlünk? Kapcsolatfelvétel és információ az [andras.mato@dietabc.hu](mailto:andras.mato@dietabc.hu), vagy az [info@dietabc.hu](mailto:info@dietabc.hu) címre!

## DiétaGasztró - Alapanyagot első kézből

- Mi **nem csak eladjuk**, de évek óta napi rendszerességgel **használjuk is** az Önnek kínált alapanyagokat.
- „**Gasztró**” választékunkat saját pékségünk és éttermi konyhánk **felhasználói tapasztalata** alapján állítottuk össze. Igény szerint kész receptúrákkal, konyatechnológiai és **ételkészítési javaslatokkal** is segítünk, hogy a diétásan elkészített fogások kifogástalanok legyenek.



## Szederinda étterem - „Étek, ami nem vétek”



A DiétABC alaptevékenységéhez illeszkedő, de a **hagyományos ízekhez** szokott vendégkört is kiszolgáló éttermünkben új alapanyagok felhasználásával készülnek **házas**, egészséges ételeink, szem előtt tartva a tudatos, egészségmegőrző táplálkozás előnyeit, **gluténmentesen**.



- **Rendezvények, családi-baráti összejövetelek**, esküvők lebonyolítását is szívesen vállaljuk a hét bármely napján, a helyszínen, illetve kitelepüléssel.  
**Éttermünk** akár **80 fő** befogadására is alkalmas.  
Érdeklődjön a [szederinda@szederindaetterem.hu](mailto:szederinda@szederindaetterem.hu) címen.
- Konyhánk, kizárólag **ellenőrzött, gluténmentes alapanyagokat** használ. Az étterem és konyha felépítése, az étlap összeállítása **dietetikus**-táplálkozástudományi szakember, és **belgyógyász** közreműködésével történik. **Éttermünk** minden dolgozója - a szakácstól az eladókig -, kivétel nélkül alapszintű táplálkozástani **képzésben** részesül, ezzel is biztosítva a szakszerű kiszolgálást és a fogyasztók biztonságát.
- **Meleg ebéd**, menü **házhozszállítást**, egyéni és céges megrendelések teljesítését is vállaljuk. A kiszállítás feltételeiről a <http://szederindaetterem.hu/glutenmentes-etelrendeles/> oldalon, vagy az [info@szederindaetterem.hu](mailto:info@szederindaetterem.hu) címen érdeklődhet.



## Oktatás, tanácsadás

Sereg Dóra - okleveles táplálkozástudományi szakember, dietetikus

- A felsőoktatásban és a felnőttképzés keretein belül jelenleg is elsajátítandó kompetencia a vendéglátásban megjelenő **speciális táplálkozási igények** adekvát módon való kielégítése, de az alapszintű képzés és oktatás során ma még kisebb hangsúlyt kap ez a terület.
- Az általuk **kidolgozott program** és éttermünk konyhája, oktatási célra is alkalmas, igény szerint **elméleti és gyakorlati** képzéssel is állunk partnereink rendelkezésére.
- Szeretnénk ezáltal a vendéglátás minden szereplőjéhez eljuttatni a szükséges információkat arról, hogy milyen feltételekkel vállalható egy **nagy létszámú**, a jelenlegi fogyasztói körből kiszorított társadalmi **csoport** ellátása.
- Dietetikusunk, **Sereg Dóra** várja azokat is, akik szeretnének **személyre szabott** tanácsokat kapni, vagy **egyéni** étrendet összeállítani szakember segítségével.
- Fő területei közé tartozik a **cöliákia** (lisztérzékenység), **ételallergiák, ételintoleranciák**, egészséges táplálkozás és a 2-es típusú **cukorbetegség**. Az egyéni konzultációra időpontot foglalhat a <http://dietabc.hu/dietatipp/> oldalon.



# P.GERI KFT-DIETABC



## Az Ön partnere a "mentes" vendéglátásban

- Miért hisszük, hogy **Önnek** ránk van szüksége?
- Mert több mint **20 év tapasztalattal** rendelkezünk a vendéglátás és kereskedelem területén.
- Mert közel **10 éve** egyedülállóan széles körben foglalkozunk **táplálékallergiás**, kiemelten **gluténérzékeny** vásárlóközönsséggel.
- Mert **naprakészek** vagyunk a különleges igényű étrendhez szükséges **szabályok, előírások** tekintetében.
- Mert közös munkánkhoz a témában jártas szakemberek, **dietetikus** és **orvos** is rendelkezésünkre áll.
- Mert saját felhasználói tapasztalatunkkal tudjuk **Önnek** ajánlani, több mint **30 magyar és külföldi gyártó** termékét, akár gasztro kisherelésben is.
- Ha felkeltettük érdeklődését **KERESSEN MINKET** az alábbi elérhetőségek egyikén:

### Pálmai Gergely

email: [gergely.palmai@dietabc.hu](mailto:gergely.palmai@dietabc.hu)

mobil: 06-30-606-9863

# KÜLDETÉSÜNK



Az **egészségtudatos életmód** és táplálkozás **napjaink uralkodó megatrendje**. Egyre nő azok száma, akik kiemelten többet költenek egészségmegővésre és ez a felértékelődés a piac számos területén érezteti hatását. A kereskedelem, vendéglátás és közétkeztetés szerepe ezeken belül kiemelkedő, különösen, ami a **speciális táplálkozási igényeket** illeti.

Diéta = probléma

## Miért fontos Önnek a problémás vendég?

Az elmúlt két évtizedben az allergia és ezzel együtt a táplálékallergia **népegészségügyi problémává** vált világszerte. Az európai lakosság, így a Magyarországon élők is kb. **5-6 % táplálékallergiás** és ennek kb. 2-4 szerese a táplálékintoleranciába szenvedők száma. A **gluténérzékenység** Magyarországon **minden századik embert érinti**, de ennél sokkal magasabb azok száma, akik egyéb okból nem tolerálják a glutén tartalmú élelmiszereket.

Az érintettek nagy száma alapján nyilvánvaló, hogy minden, a kereskedelem és vendéglátás területén dolgozó a munkája során **naponta találkozik különleges táplálkozási igénnyel**, azonban csak kevesen alkalmasak ezek teljes körű kielégítésére.

A bővülő igényekhez, megváltozott fogyasztási szokásokhoz és az utóbbi évtizedben jelentősen átalakult gazdasági, társadalmi körülményekhez alkalmazkodva a **törvényi szabályozás**, a **tájékoztatási kötelezettség** és az **esélyegyenlőség** is újabb kihívások elé állítja a piaci szereplőket. Többek között a diétás ételek készítésével kapcsolatos személyi és infrastrukturális feltételek biztosítása, az ismeretek hiánya és a **felelősség** kérdése jelent problémát.

A **diéta** a táplálkozási betegségekben szenvedő emberek számára **nem szabadon választott**, rugalmasan módosítható, hanem **szigorú szabályok** szerinti, megszorításokkal járó életforma, mely egészségük megtartásához **elengedhetetlen**.

**Elsődleges célunk**, hogy vásárlóink, vendégeink, **partnereink igényeinek** mindenben megfelelő, **komplex szolgáltatást** biztosítsunk az **alapanyagok** beszerzésétől, a speciális összetételű **kész termékek** megvásárlásán át, a **diétás tanácsadásig** egy helyen.

## Az Ön partnere a "mentes" vendéglátásban

- Miért hisszük, hogy **Önnek** ránk van szüksége?
- Mert több mint **20 év tapasztalattal** rendelkezünk a vendéglátás és kereskedelem területén.
- Mert közel **10 éve** egyedülállóan széles körben foglalkozunk **táplálékallergiás**, kiemelten **gluténérzékeny** vásárlóközönsséggel.
- Mert **naprakészek** vagyunk a különleges igényű étrendhez szükséges **szabályok, előírások** tekintetében.
- Mert közös munkánkhoz a témában jártas szakemberek, **dietetikus** és **orvos** is rendelkezésünkre áll.
- Mert saját felhasználói tapasztalatunkkal tudjuk **Önnek** ajánlani, több mint **30 magyar és külföldi gyártó** termékét, akár gasztro kiegészítésben is.
- Ha felkeltettük érdeklődését **KERESSEN MINKET** az alábbi elérhetőségek egyikén:

Cím: 1091 Budapest, Üllői út 149.

*(3-as Metró Ecseri úti megállójánál)*

Telefon: 06 (1) 281 1834 - Mobil: 06-30-394-7032 - bolt, pékség  
rendelésleadás

Telefon: 06 (1) 297 3722 - Mobil: 06-30-529-2388 - nagyker, webáruház

E-mail: [info@dietabc.hu](mailto:info@dietabc.hu)

DiétABC®