

Liebe Eltern,

ab dem 04. Mai 2020 übernimmt das Team von **apetito catering** die Bewirtschaftung der Mensa an der Markgrafen-Gemeinschaftsschule.

Eine tolle Aufgabe, die wir mit großer Leidenschaft übernehmen!



Kurz vorgestellt

apetito catering zählt mit mehr als 5.300 Mitarbeitern zu den führenden Catering-Unternehmen in Deutschland. Als Teil der erfolgreichen apetito Gruppe haben wir unseren Stammsitz im westfälischen Rheine. Wir sind ein Familienunternehmen und teilen unsere klaren Wertvorstellungen gern mit anderen. Dazu gehört, dass Dienstleistung für uns eine Passion ist, die wir mit Leib und Seele ausführen. Wir haben ein einfaches Motto:

Mitten im Leben. Wir machen's lecker!

Natürlich lecker

Eine ausgewogene Ernährung ist die Basis für eine gute Entwicklung. Daher stehen wertvolle Zutaten, ausgewogene Inhaltsstoffe und eine frische Zubereitung ganz oben auf unserem Speiseplan.

Für eine Kind- und Jugendgerechte hochwertige Zubereitung der Speisen arbeiten wir nach dem Qualitätsstandard für Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE).

Eine hohe Lebensmittelqualität und qualitativ einwandfreie und hygienisch sichere Speisen gewährleisten wir durch sorgsam ausgewählte Rohwaren und hochwertige Herstellungsverfahren.

Alle Speisen werden von unseren Mitarbeitern direkt vor Ort frisch zubereitet. Um Standzeiten zu vermeiden, geschieht dies nach Möglichkeit immer erst kurz vor dem Verzehr. Das Essen sieht lecker aus, schmeckt frisch einfach besser und behält ein Maximum an Vitaminen.

Unser Angebot

Wir bieten von Montag bis Donnerstag in der Mensa zwei Menüs an, wovon eines immer vegetarisch ist. Zu jedem Menü gibt es täglich ein leckeres Dessert.

Von Montag bis Freitag bieten wir zusätzlich in den großen Pausen einen Kioskverkauf mit leckeren Snacks in der Mensa an.

Für Kraft & Energie

- + Ein hoher Anteil an pflanzlichen Lebensmitteln
- + Mehr Vollkornprodukte als Weißmehl
- + Fettreduzierte Milch- und Fleischprodukte
- + Gewürze & Kräuter statt Zucker & Salz



Regionalität & Saisonalität

Im Sinne der Nachhaltigkeit und Vermeidung unnötiger Transportwege sollen möglichst viele Zutaten aus Deutschland stammen.

Um ein abwechslungsreiches und attraktives Essen anbieten zu können, werden regionale Lebensmittel durch einen überregionalen Einkauf ergänzt. Außerdem werden im Speiseplan saisonal verfügbare Gemüse- und Obstsorten bevorzugt berücksichtigt.

Geschmack pur genießen

Wertvolle Zutaten aus der Natur, kreative Rezeptideen und jede Menge Kochkompetenz. Unsere Köche legen großen Wert auf natürlichen Geschmacksreichtum und verzichten dabei möglichst auf deklarierungspflichtige Zusatzstoffe.



apetito catering Qualitätssicherheit

Für die zubereiteten Speisen werden ausschließlich Zutaten erstklassiger Qualität eingesetzt. Im Rahmen des zertifizierten Qualitätsmanagements garantiert ein umfangreicher Kontrollprozess Sicherheit und Qualität von der Rohware über die Zubereitung bis zur Ausgabe. Maßnahmen zur Sicherstellung der Qualität umfassen bspw.:

- + Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001
- + Lückenlose Kontrolle der Produkte ab Wareneingang über den gesamten Prozess
- + Umfassendes HACCP-Konzept mit externen Hygiene-Checks
- + Jährliche Hygieneüberprüfung durch externen Kontrolleur
- + Umfassendes Hygienekontrollsystem gemäß HACCP
- + Unsere Mitarbeiter bilden sich kontinuierlich fort und besuchen regelmäßig stattfindende Schulungen

Prinzipien unserer Einkaufspolitik

- + leistungsfähige Partner & langfristige Zusammenarbeit
- + Bevorzugung von regionalen Lieferanten bei Frischware (z.B. Obst, Gemüse, Milchprodukte)
- + Bio Lebensmittel werden ausschließlich aus zertifizierter ökologischer Erzeugung gemäß EU-Bio-Verordnung eingesetzt
- + Definierte, strenge Qualitätsanforderungen
- + regelmäßige Lieferantenaudits
- + kontinuierliche Wareneingangskontrollen

Regionale Lieferanten

- Lieferdienst SaproS aus Ilsfeld bei Heilbronn
 - Lieferung von Salat, Gemüse und Obst
- Edeka aus Pforzheim