

# Liebe Eltern,



ab dem 24. August bewirtschaftet das Team von **apetito catering** die Mensa in der IGS Trier. 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 die kindgerechte und 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.

Unsere Speisen werden immer möglichst kurz vor dem Verzehr zubereitet. Dadurch halten wir die Standzeiten der Speisen kurz. Das Essen sieht lecker aus, schmeckt frisch einfach besser und behält ein Maximum an Vitaminen.

## Unser Angebot

Wir bieten täglich drei Menülinien an, die wir vor Ort zubereiten. Die erste Menülinie beinhaltet Fleisch-, Fisch- und vegetarische Gerichte. Die zweite Menülinie bietet grundsätzlich vegetarische Gerichte und bei der dritten Menülinie handelt es sich um einen Salatteller, der am Salatbuffet selbst zusammengestellt werden kann.

Zudem wird täglich ein leckeres Dessert angeboten.

## BIO-logisch!

Bioprodukte bilden durch ihre Anbau- und Aufzuchtmethoden einen wichtigen Beitrag – nicht nur zum Umweltschutz, sondern auch für die Gesundheit der Kinder. Der Verzicht auf künstliche Düngemittel und Pestizide macht die Lebensmittel unbelastet und gesünder. Wir gewährleisten in diesem Zusammenhang einen Anteil von mind. 30% Bio im Speiseplan.

## 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.



## Für Kraft & Energie

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



## 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

## Regionalität und 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.

## Prinzipien unserer Einkaufspolitik

- + leistungsfähige Partner & langfristige Zusammenarbeit
- + Bevorzugung von regionalen Lieferanten bei Frischware (z.B. Obst, Gemüse, Molkereiprodukte)
- + Definierte, strenge Qualitätsanforderungen
- + regelmäßige Lieferantenaudits
- + kontinuierliche Wareneingangskontrollen