Liebe Eltern!

Mit Beginn des neuen Schuljahres übernimmt das Team von apetito catering die Bewirtschaftung der Mensa der Verbundschule in Bad Rappenau.

Eine tolle Aufgabe, die wir mit großer Leidenschaft übernehmen!

Leckerzauberer, Wunscherfüller, Genussexperten, Ernährungspezialisten, Heimatentdecker und Frischefreunde. Das sind **Wir** von apetito catering Education. Für unsere kleinen und großen Gäste da zu sein, ist unsere Passion. Das was wir tun, machen wir mit Leidenschaft, daher macht unser Essen nicht nur clever, sondern es ist auch clever mit uns zu essen.

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.

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.
Im Folgenden ein Auszug unserer Lieferanten:

Für Kraft & Energie

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

clever Essen 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 u 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

Geschmack pur genießen

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