

Liebe Eltern!



Seit 2018 bewirtschaftet das Team von apetito catering Education die Mensa am Schulzentrum Schelmenbusch.

Eine tolle Aufgabe, die wir mit großer Leidenschaft übernehmen!

Leckerzauberer, Wunscherfüller, Genussexperten, Ernährungsspezialisten, 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.

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
- + Möglicher Verzicht 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

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 und besuchen regelmäßig stattfindende Schulungen

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.

Unser Angebot

Täglich bieten wir in der Mensa drei leckere Menüs zur Wahl an, darunter mindestens ein vegetarisches Menü und ein Salatteller zur Selbstbedienung am Buffet. Zu jedem Menü wird außerdem ein leckerer Nachtisch gereicht. Das Mittagessen kann über unser Bestell- und Abrechnungssystem bis zum Essenstag um 09.45 Uhr vorbestellt oder storniert werden. In den großen Pausen wird zusätzlich ein Kioskverkauf angeboten. Bei diesem Verkauf dürfen sich die Schülerinnen und Schüler auf ein leckeres Angebot an Snacks und To-Go-Artikel freuen.

