

# Liebe Eltern!



Mit Beginn des neuen Schuljahres übernimmt das Team von apetito catering Education die Bewirtschaftung der Schulmensen der Stadt Sindelfingen.

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 ist 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.

## Unser Angebot

Täglich bieten wir in den Mensen zwei Menüs zur Auswahl an, hiervon ist immer mindestens ein Menü vegetarisch. Zu jedem Menü wird täglich ein leckeres Dessert gereicht.

Bei Gemüse, Teigwaren, Eiern und Milch setzen wir besonders hochwertige Produkte in Bio-Qualität ein – beste Qualität für besten Geschmack.

## 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
- + 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.

- + Lieferdienst SaproS GmbH, Ilsfeld  
Lieferung von Salat, Gemüse, Obst
- + Chefs Culinar, Heimsheim  
Lieferung von Trockenwaren, Fleisch, Wurstwaren und Fisch
- + Demeter-Felderzeugnisse GmbH, Alsbach-Hähnlein  
Lieferung von Fleisch, Gemüse, Obst, Kartoffeln in Bio-Qualität

