

Informationsschreiben zur Mittagsverpflegung

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns, Ihre Kinder in Zukunft mit einer warmen Mittagsmahlzeit verpflegen zu dürfen.

Wir, die Brand Esslust GmbH, können als Familienbetrieb auf eine mehr als 25-jährige Geschichte zurückblicken. Mit der damit verbundenen Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung setzen wir Maßstäbe in Qualität, Service und Zuverlässigkeit.

Unser oberstes Ziel ist es, Kindern eine gesunde und ausgewogene Ernährung zu bieten, die an die Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) angelehnt sind. Hier finden Sie alle wichtigen Informationen zu unserem umfassenden Verpflegungskonzept:

Unsere Leitlinien und Stärken

1. Qualität und Zertifizierung

- **DGE-Zertifizierung:** Unsere Verpflegung ist an die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung angelehnt, um sicherzustellen, dass die Mahlzeiten ausgewogen und gesund sind.
- **HACCP gesteuert:** Unser Hygienemanagementsystem nach HACCP-Standards garantiert die Sicherheit und Qualität unserer Lebensmittel.
- **Bio-Zertifizierung:** 65% unseres wöchentlichen Speisenangebots stammen aus biologischem Anbau.

2. Regionale und nachhaltige Produkte

- Wir legen großen Wert auf regionale Produkte, um Frische und Nachhaltigkeit zu gewährleisten. Unsere Lieferanten kommen aus der Region um Paderborn und sind IFS Food zertifiziert.

3. Transparenz und Allergiemanagement

- **Transparente Kennzeichnung:** Alle Allergene und Zusatzstoffe werden detailliert ausgewiesen, um eine hohe Transparenz zu gewährleisten.
- **Allergieküche:** Wir bieten spezielle Mahlzeiten für Allergiker an, die in einer separaten Küche zubereitet werden, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

4. Flexibilität und Kundenorientierung

- Unser eingespieltes und qualifiziertes Fachpersonal passt sich flexibel an die Bedürfnisse der Kinder und der Einrichtung an.
- Es gibt immer eine vegetarische Alternative zu Fleisch- und Fischspeisen.
- Jedes Menü beinhaltet eine Nachspeise in Form von Obst, einem Pudding, einer Joghurt- oder Quarkspeise.
- Unsere Speisepläne rotieren alle 12 Wochen, um Abwechslung und Vielfalt zu bieten.

5. Ernährungsbildung

- Wir bieten Ernährungskonzepte mit Praxisbezug an, um den Kindern die Bedeutung einer ausgewogenen Ernährung näherzubringen.

Unsere Maßnahmen zur Qualitätssicherung

- **Kontrollen und Schulungen:** Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig geschult und unsere Produktionsstätten täglich kontrolliert. Wir führen zudem interne und externe Audits durch.
- **Hygienemanagement:** Durch internes und externes Fachpersonal werden mikrobiologische Untersuchungen durchgeführt, um die Einhaltung der Hygienestandards zu sichern.

Warum wir der ideale Partner für Sie sind

- **Langjährige Erfahrung und Expertise:** Mit über 25 Jahren in der Gemeinschaftsverpflegung und einem großen Netzwerk regionaler Lieferanten sind wir bestens aufgestellt.
- **Hohe Betriebssicherheit:** Mit gruppenweit über 350 Mitarbeitern und verschiedenen Produktionsstätten gewährleisten wir eine zuverlässige Versorgung.
- **Gute Erreichbarkeit:** Dank unserer Lage nahe der Hauptverkehrsstraßen A33, B1, B64 und B68 können wir unsere Speisen innerhalb von 30 Minuten ausliefern.

Wir hoffen, Ihnen einen umfassenden Überblick über unser Verpflegungskonzept gegeben zu haben und stehen Ihnen für weitere Fragen gerne zur Verfügung.

Unser Ziel ist es, durch hohe Qualitätsstandards und ein auf die Bedürfnisse von Kindern zugeschnittenes Angebot einen positiven Beitrag zur Gesundheit und zum Wohlbefinden der Kinder zu leisten.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Team der Brand Esslust GmbH