



BERLIN
METROPOLITAN
SCHOOL

**Es ist
angerichtet...**

Wir freuen uns, für Sie da zu sein!

CoolCooking, das Catering mit der Extraportion Spaß | Berlin | Mai 2013



Willkommen bei Dussmann

Qualitätskriterien

- Hochwertige sowie kind- und schülergerechte Speisen
- Nur Verwendung von Geflügel, Fisch und vegetarischen Gerichten
- Jeden Tag mindestens ein vegetarisches Gericht
- Zubereitung von gesonderten Kostformen wie glutenfreie oder laktosefreie Gerichte
- gute Qualität unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten für Schulkinder
- kein Formfleisch, Verwendung von Frischfleisch
- keine Verwendung von Geschmacksverstärkern, künstlichen Farb- und synthetischen Konservierungsstoffen
- Einsatz von saisonalem Obst und Gemüse
- Einhaltung der Standzeit des Essens (maximal 2 Stunden)
- Gewährleistung der stichprobenartigen Kontrolle der Warmhaltetemperaturen und Dokumentation
- Dokumentation der Reinigung und Hygiene im Küchenbereich nach den jeweils geltenden neuesten Richtlinien (HACCP)
- Verwendung von regionalen und nachhaltigen Produkten z.B.: Eier und Eierprodukte
- Belieferung mit Waren nur über zertifizierte Lieferanten

Willkommen bei Dussmann

Unsere Zertifikate



Zertifikat für Schulverpflegung

Kategorie Produktion

Die **Produktion der Trend Meal Food Service GmbH & Co. KG**
Klaus-Conrad-Str. 13
92533 Wernberg-Köblitz

hat die Überprüfung der Schulverpflegung am 18. Juni 2012
bestanden und wurde mit drei von drei Kochmützen bewertet.



Die gestellten Anforderungen werden zu 96 Prozent erfüllt.
Bewertungsbereiche: Hygiene, Prozessgestaltung, Ernährungsphysiologie,
Angebotgestaltung, Ökologie, Kommunikation und Service

Hochschule Niederrhein
AG Schulverpflegung
Rheyter Straße 217
41055 Mönchengladbach

ag-schulverpflegung@hs-niederrhein.de
www.ag-schulverpflegung.de

Konzeptentwicklung in Zusammenarbeit
mit der Verbraucherschutzstelle NRW



Prof. Dr. Günther Wentz Prof. Dr. Volker Pennig

Dieses Zertifikat ist gültig bis 17.06.2015



ZERTIFIKAT



**für das Managementsystem nach
EN ISO 9001:2008**

Der Nachweis der regelwerkkonformen Anwendung wurde erbracht
und wird gemäß TÜV AUSTRIA CERT-Verfahren bescheinigt für



Dussmann Service International GmbH
Friedrichstraße 90
D-10117 Berlin

Geltungsbereich

- Integriertes Gebäudemanagement
- Vollverpflegung, Gemeinschaftsverpflegung, Schulverpflegung
- Gebäudereinigung, Räumreinigung, Fahrzeugaufbereitung
- Technisches Gebäudemanagement
- Sicherheitsdienste, Feuerwehrlinien
- Betrieb von Notruf- und Serviceliniestellen und Interventionsstellen
- Empfangsdienste, Parkraumbewirtschaftung
- Bewachung im öffentlichen Personennahverkehr
- Logistikdienste (Boten, Blutboten, Patiententransport)
- Funktionsdienste (Stationsdienste, Bottenaufbereitung)

Zertifikat-Registrier-Nr. 20 100 4028 / 41 Gültig bis 2015-07-20

R. F. F. F.
Zertifizierungsstelle
der TÜV AUSTRIA CERT GMBH Wien, 2012-07-02

Diese Zertifizierung wurde gemäß TÜV AUSTRIA CERT-Verfahren zur Auditing und Zertifizierung
durchgeführt und wird regelmäßig überwacht. Dieses Zertifikat ist gültig in Verbindung mit dem
Hauptzertifikat.
TÜV AUSTRIA CERT GMBH Kogenerstraße 16 A-1015 Wien www.tuv.at





Zertifikat

Hiermit verleihen wir Ihnen:
Intertek IFS Zertifikat

Die Intertek Food Services GmbH, akkreditiert nach der DIN EN
45011 (ISO/IEC Guide 65) für Zertifizierungen nach dem IFS
sowie vertraglich an den IFS-Standardgegnern gebunden, bestätigt,
dass das folgende Unternehmen die Kriterien nach dem
International Food Standard Version 5, August 2007 erreicht
hat.
Erreichtes Niveau: Höheres Niveau
Zertifikats-Registrierungs-Nr.: 2012091



Unternehmen:
Trend MEAL Food Service GmbH & Co. KG
Klaus-Conrad Str. 13, 92533 Wernberg/Köblitz, Deutschland



Produkt-Kategorie: 10
Zertifizierungsbereich: Entwicklung, Produktion und Vertrieb von
gekühlten Convenienceprodukten (RTE), Gemeinschaftsverpflegung
und Gerichten für behinderte Menschen



Zertifizierungsstelle: Intertek Food Services GmbH
Datum der Zertifikatsausstellung: 18.04.2012
Zertifikatsgültigkeit bis: 17.04.2013
Tag des Audits: 16.03.2012
Tag des nächsten Audits: 15.03.2013



Beate Heidorn
Name
Beate Heidorn
Unterschrift
18.04.2012
Datum

Intertek Food Services GmbH
Stangengraben 1
70771 Leinfelden-Echterdingen
Germany
www.intertek.com/food




**Dem Unternehmen auszustellende Bescheinigung
gemäß Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007**

1. Nummer der Bescheinigung: DE-BY-003-02553-B-2013-22764	3. Name, Anschrift und Codenummer der Kontrollstelle: Lacón GmbH Brünnesweg 19 77654 Offenburg	
2. Name und Anschrift des Unternehmens: Service GmbH & Co. KG 13 Köblitz	DE-ÖKO-003	
alter		5. definiert als ökologische Erzeugnisse
gkeit:		
risse		
se von 01.01.2013 bis 31.12.2013		7. Datum der Kontrolle: 26.11.2012

wurde auf Basis von Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der
83/2008 ausgestellt. Der angegebene Unternehmer hat seine Tätigkeiten der
is erfüllt die Anforderungen der beiden vorgenannten Verordnungen.

uar 2013
der
lacon
AG
Brünnesweg 19
77654 Offenburg
www.lacon.de

lacon
AG
Brünnesweg 19
77654 Offenburg
www.lacon.de

DAKs
Agrar
Zertifizierungsstelle
D-72140 Ditzingen



Willkommen bei Dussmann

Unsere Zertifikate

Ausschließliche Verwendung von Eiern aus
Boden oder Freilandhaltung



Das Goldene Ei

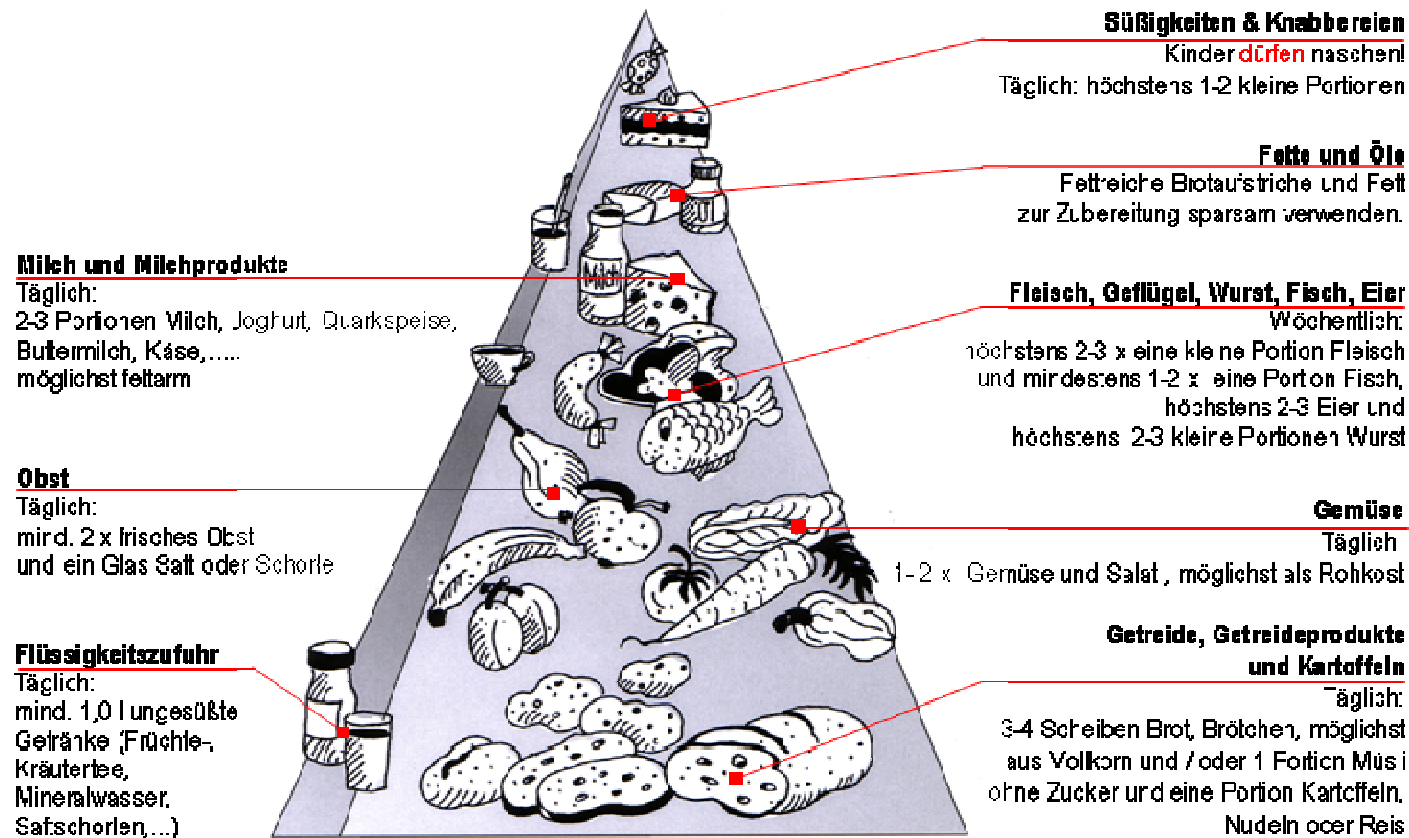
Dussmann Service hat es sich zum Grundsatz gemacht, ab Mitte 2012 ausschließlich Eier aus Boden-, Freiland- und Biohaltung zu verwenden. Wir sind stolz, dafür von Compassion in World Farming mit dem Tierschutzpreis 'Das Goldene Ei' ausgezeichnet worden zu sein.

Weitere Informationen über den Tierschutzpreis finden Sie auf www.lebensmittel-tierschutz.de



Ernährungsphysiologische Grundlagen

Ernährungspyramiden



Willkommen bei Dussmann

Early learning

Für unsere Kleinen wird das Essen direkt in die Räume geliefert. Dort bekommen Sie aus dem Speiseplan immer das Menü 1. Sollte für Ihr Kind bei der Essenauswahl nicht das Richtige dabei sein, kann Ihr Kind jeden Tag einen Gemüseteller mit Kartoffeln, Nudeln oder Reis bekommen.

Auch wird dort täglich Obst und geschnittenes Gemüse gereicht. Als Besonderheit erhalten die Kleinen jeden Tag ein wertvollen und abwechslungsreichen Snack. Auch dieser kann unter der bekannten Internetplattform eingesehen werden. Die Highlights sollten für unsere Kleinen nicht fehlen.

Außerhalb des Planes wird zusätzlich zum angebotenen Sortiment auch mal ein kleine Abwechslung gereicht, angefangen von frischen Erdbeeren, über kalten Milchreis und auch mal ein Nugget. So kann jedes Kind entscheiden, was es gerne essen möchte.



Zu unseren täglichen Snacks am Morgen und Nachmittags für unsere Kleinen gehören:

- **Frisches Bäckerbrot**
- **Butter**
- **Täglich frisches Gemüse und Obst**
- **Naturjoghurt und Naturquark**

Willkommen bei Dussmann

Primary School / Secondary School

Alle Kinder und Schüler der Berlin Metropolitan School können zwischen 2 Mittagmenüs wählen. Diese Gerichte können direkt an der Essenausgabe bestellt werden. Darüber hinaus gibt es jeden Tag mindestens 3 verschiedene Sorten Obst und eine Salatbar zur Selbstbedienung.

Die Speisepläne können direkt an den Aushängen oder auf der Internetplattform: <http://metropolitanschool.com/en/about-us/documents.html> eingesehen werden. Sollte für Ihr Kind bei der Essenauswahl nicht das Richtige dabei sein, kann Ihr Kind jeden Tag einen Gemüseteller mit Kartoffeln, Nudeln oder Reis bekommen.



**Einen guten Appetit
wünscht Ihnen**

Tim Jablko

Dussmann Service Deutschland GmbH