



Anmeldeformular zur Mittagessenversorgung Gemeinde Tamm



Daten Erziehungsberechtigter:

Vorname: Nachname:
Straße /Nr.: PLZ / Ort:
Telefon: Emailadresse:

Daten Essensteilnehmer:

Vorname: Nachname:
Geb.-Datum: Klasse:

Ggf. Geschwisterkinder an der gleichen Schule:

Vorname: Nachname:
Vorname: Nachname:

Bankverbindung, damit bei Vertragskündigung Ihr Rest-Guthaben auf Ihr Konto überwiesen werden kann:

Kontoinhaber: IBAN.:
Bank: BIC:

Ich möchte eine **automatische Emailbenachrichtigung**, wenn mein Buchungskonto **einen Stand von 10,00 € unterschreitet**. Zusätzlich erhalte ich auch etwaige weitere Informationen

Datenschutzrechtliche Einwilligungserklärung

Ich bin damit einverstanden, dass meine Daten zum Zwecke der Abwicklung der Essensbezahlung elektronisch erfasst und vertraulich behandelt werden. Diese Daten werden nur für diesen Zweck verwendet. Meine Einwilligungserklärung erfolgt freiwillig und kann jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen werden. Dies hätte allerdings zur Folge, dass ab diesem Zeitpunkt die Schulessenversorgung nicht mehr benutzt werden kann. Weitere Informationen zum Datenschutz finden Sie auf <https://tamm.inetmenue.de/sf/index.php/datenschutz>.

(Datum) (Unterschrift -Erziehungsberechtigter)

Bitte unterschrieben an der Schule abgeben!

Liebe Eltern,

mit Beginn des neuen Kalenderjahres 2020 übernimmt das Team von **apetito catering** die Bewirtschaftung des Schulzentrums Tamm.

Eine tolle Aufgabe, die wir mit großer Leidenschaft übernehmen!



Kurz vorgestellt

apetito catering zählt mit mehr als 5.300 Mitarbeitern zu den führenden Catering-Unternehmen in Deutschland. Als Teil der erfolgreichen apetito Gruppe haben wir unseren Stammsitz im westfälischen Rheine. Wir sind ein Familienunternehmen und teilen unsere klaren Wertvorstellungen gern mit anderen. Dazu gehört, dass Dienstleistung für uns eine Passion ist, die wir mit Leib und Seele ausführen. Wir haben ein einfaches Motto:

Mitten im Leben. Wir machen's lecker!

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 eine Kind- und Jugendgerechte 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.

Alle Speisen werden von unseren Mitarbeitern direkt vor Ort frisch zubereitet. Um Standzeiten zu vermeiden, geschieht dies nach Möglichkeit immer erst kurz vor dem Verzehr. Das Essen sieht lecker aus, schmeckt frisch einfach besser und behält ein Maximum an Vitaminen.

Unser Angebot

Täglich bieten wir in der Mensa zwei Menüs zur Wahl an, hiervon ist mindestens ein Menü vegetarisch. Zu jedem Menü wird täglich ein leckeres Dessert gereicht.

In den großen Pausen, wird zusätzlich ein Kioskverkauf in der Mensa für die Realschüler angeboten. Bei diesem Verkauf dürfen sich die Schüler auf ein leckeres Angebot an Snacks und To-Go-Artikel freuen.

Die Essen können über das Bestell- und Abrechnungssystem „i-Net-Menue“ der Firma SCHWARZ Computer Systeme GmbH am Essenstag bis 08.30 Uhr vorbestellt oder storniert werden.

Für Kraft & Energie

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



Geschmack pur genießen

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



apetito catering 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

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

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.

Regionale Lieferanten

- Lieferdienst Sapro aus Ilsfeld bei Heilbronn
 - Lieferung von Salat, Gemüse und Obst
- Transgourmet aus Ulm
 - Lieferung von Trockenwaren, Fleisch und Wurstwaren
- Pfalzgut Frischdienst GmbH aus Markgröningen
 - Lieferung von Molkereiprodukten