

Catering für Schulen und Kindertagesstätten

Ausgewogen, gesund und lecker!



Konzept

Essen aus der eigenen Küche

Die Verpflegung nimmt in Kindertagesstätten und Schulen einen immer wichtigeren Stellenwert ein. Zum einen soll die Ernährung ausgewogen und kindgerecht sein, zum anderen müssen die gesetzlichen Vorgaben eingehalten werden. Und ganz wichtig ist natürlich, dass es schmeckt. Die Kinder sollen Freude an den Mahlzeiten haben, sie als wichtigen Bestandteil des Tages wahrnehmen und gleichzeitig ein Gemeinschaftsgefühl erleben.



Aus diesem Grund kocht der DRK-Kreisverband Rheinisch-Bergischer Kreis e.V. selbst und beliefert seine Kindertagesstätten und Offenen Ganztagschulen täglich mit einer ausgewogenen, leckeren und qualitativ hochwertigen Mahlzeit. Gekocht wird in der hauseigenen Küche von einem eingespielten Team aus Köchen, Beiköchen, Ernährungsberatern und hauswirtschaftlichen Helfern.

So stellen wir sicher, dass Ihr Kind jeden Tag eine leckere Mahlzeit genießen kann, die qualitativ höchsten Standards entspricht. Vom Einkauf über die Zubereitung bis hin zur Ausgabe stellen erfahrene DRK-Mitarbeiter die Qualität der Mahlzeiten sicher.

Speiseplan

Abwechslungsreich und gesund

Wir setzen auf eine kindgerechte Ernährung, die nicht nur lecker, sondern auch ausgewogen und vitaminreich ist. Deshalb gibt es in unseren Einrichtungen jeden Tag gesunde Gemüse- oder Salatbeilagen. Fisch und Fleisch stehen ebenso auf dem Speiseplan wie vegetarische Gerichte. Alle Mahlzeiten werden frisch zubereitet und vitaminschonend gegart.

Zur Zubereitung der Mahlzeiten nutzen wir vorwiegend Lebensmittel von regionalen Händlern. Dies gilt vor allem für frisches Fleisch, Eier und Backwaren. Selbstverständlich werden bei Transport, Verarbeitung und Ausgabe von Lebensmitteln und Speisen durch das DRK alle Qualitäts- und Hygienevorschriften eingehalten. Dies ist durch regelmäßige interne und externe Kontrollen, wie etwa durch das örtliche Gesundheitsamt, garantiert.



Gerade in Kindertagesstätten und Schulen gibt es inzwischen viele Kinder mit speziellen Ernährungswünschen. Selbstverständlich versuchen wir Alternativen für Kinder bereitzustellen, die aus religiösen Gründen auf besondere Lebensmittel verzichten möchten, sich vegetarisch ernähren oder an Allergien leiden.

Interaktion

Mitmachen, mitreden, mitkochen

Natürlich kommt es den Kindern vor allem darauf an, dass es schmeckt. Deshalb ist es dem DRK-Küchenteam wichtig, die Anregungen und Wünsche der kleinen Gäste aufzunehmen. In regelmäßigen Abständen stellt sich der Küchenchef den kritischen Anmerkungen der Kinder.



In Absprache mit der Einrichtungsleitung bieten wir vereinzelt Tage zum gemeinsamen Kochen mit den Kindern in der Einrichtung an. Dabei sollen die Kinder Freude an einer gesunden Ernährung bekommen und spielerisch lernen, wie frische Nahrungsmittel zubereitet werden.

Natürlich haben bei uns auch die Mütter und Väter eine Stimme. Deshalb gibt es für den Elternbeirat jeder pädagogischen DRK-Einrichtung einen festen Ansprechpartner aus dem Küchenbereich.

Vorteile

Qualität, die überzeugt

- **Mitspracherecht**
In regelmäßigen Abständen stellt sich der Küchenchef den kritischen Anmerkungen der Kinder.
- **Jederzeit ein offenes Ohr**
Für die Eltern ist jederzeit ein Ansprechpartner aus dem Küchenteam erreichbar.
- **Spezielle Ernährungsformen**
Schon bei der Anmeldung Ihres Kindes können Sie auf bestimmte Unverträglichkeiten und/oder Besonderheiten hinweisen.
- **Kochen vor Ort**
In Absprache mit der Einrichtungsleitung wird unser Küchenteam vereinzelt Tage zum gemeinsamen Kochen mit den Kindern anbieten.
- **Lokal und regional**
Unsere Lebensmittel beziehen wir größtenteils von regionalen Händlern.
- **Alles aus einer Hand**
Vom Einkauf über die Zubereitung bis hin zur Auslieferung – erfahrene DRK-Mitarbeiter sichern die Qualität der Mahlzeiten.
- **Interne und externe Qualitätskontrollen**
Die Qualität unserer Speisen wird täglich überprüft. Zudem finden Prüfungen des Gesundheitsamtes und des eigenen Qualitätsmanagements statt.
- **Regelmäßige Fortbildungen**
Unsere Köche werden regelmäßig durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. im Bereich kindgerechte Ernährung geschult.

Kontakt

Sie haben Fragen zu der Mahlzeitenversorgung in Ihrer DRK-Einrichtung vor Ort? Sie möchten Lob, Kritik oder Anregungen loswerden?

Gerne können Sie sich direkt an unser Küchenteam oder die Einrichtungsleitung wenden. Andernfalls stehen Ihnen die untenstehenden Personen für Fragen zur Verfügung.



DRK-Kreisverband Rheinisch-Bergischer Kreis e.V.
Hauptstraße 261, 51465 Bergisch Gladbach

Kontakt:

Miranda Wirth, Hauswirtschaftliche Leitung
Tel: 02267-882738, Fax: 02267-882750
Mail: m.wirth@pflagedienste-rsb.drk.de

Christian Krabsch, Küchenchef
Tel: 02267-882733, Fax: 02267-882750
Mail: c.krabsch@pflagedienste-rsb.drk.de