

Stiftung Scheuern · Werkstätten (WfbM)
Am Burgberg 16 · 56377 Nassau

Kreisverwaltung Bad-Ems
Herrn Dieter Petri
Insel Silberau
56130 Bad-Ems

| | | | |
|---------------------------------------|--|--|--|
| Kreisverwaltung Rhein-Lahn Bad Ems | | | |
| 18.03.15 01869 | | | |
| Abt. | | | |

Jörg Röder
Telefon: 02604/979-638
Telefax: 02604/979-641
Email: j.roeder@stiftung-scheuern.de
Datum: 10.03.2015

DGE-Zertifizierung "Geprüfte Speisenqualität" erfolgreich bestanden

Sehr geehrter Herr Petri,

im Januar 2015 hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) die Gastronomie der Stiftung Scheuern auf die Einhaltung des **"DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder"** und des **"DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung"** untersucht.

Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass die Gastronomie der Stiftung Scheuern die Prüfung bestanden hat und wir nun ein **DGE-zertifizierter Betrieb für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in Tageseinrichtungen** sind.

Im nördlichen Rheinland-Pfalz gibt es außer der Gastronomie der Stiftung Scheuern nur noch einen Caterer in der Eifel, der nach den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen zertifiziert ist.

Was bedeutet das für Sie? Vor allem die Sicherheit, den richtigen Partner für eine qualitativ gute und ausgewogene Ernährung der Kinder und Jugendlichen an Ihrer Seite zu haben. Die DGE hat unseren aktuellen Speiseplan für die Schulen und Kindertagesstätten unter verschiedenen Gesichtspunkten analysiert. Hier die Ergebnisse:

- Die Zusammensetzung der einzelnen Menüs ist ausgesprochen vielfältig und ausgewogen.
- Fleisch und Geflügel gibt es im Zeitraum von 20 Tagen maximal achtmal, Fisch im gleichen Zeitraum viermal, vegetarische Gerichte dagegen täglich.
- Auch Salat, Gemüse und Obst stehen täglich auf dem Speiseplan.
- Bei der Zubereitung wenden wir ausschließlich schonende Garmethoden, wie zum Beispiel Dämpfen, an.
- Fett, Zucker, Salz und Gewürze verwenden wir so sparsam wie möglich.
- Dank der Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe können wir die Qualität und Herkunft der verwendeten Lebensmittel jederzeit nachweisen.



- Wir berücksichtigen kulturspezifische, regionale und religiöse Aspekte. So gibt es bei uns zum Beispiel eine feste Menülinie ohne Schweinefleisch.
- Da wir die Allergenkennzeichnungspflicht umsetzen, können auch Kinder mit Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten an den Mahlzeiten teilnehmen.
- Wir nehmen regelmäßig an "Runden Tischen" mit den Schulen und Kindertagesstätten sowie der Vernetzungsstelle Schulverpflegung teil, um den Austausch zu gewährleisten und auf die Bedürfnisse unserer Kunden eingehen zu können.
- Soweit wie möglich berücksichtigen wir die Wünsche und Anregungen der Kinder und Jugendlichen.

Damit können Sie sicher sein, dass unser Speiseplan qualitativ und ernährungsphysiologisch optimal zusammengestellt ist und moderne und schonende Produktionsmethoden eingesetzt werden.

Wir freuen uns auf eine weitere gute Partnerschaft.

Mit freundlichen Grüßen

i.A.



Jörg Röder
Werkstattleiter

Anlage