

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Eltern, liebe Kinder

**Sehr gerne möchten wir unser Unternehmen Saxonia Catering Ost kurz vorstellen.
Die Saxonia-Catering Ost GmbH ist ein modernes Familienunternehmen, das sich ihren
Wurzeln und ihrer ostdeutschen Heimat bewusst ist. Die GmbH tritt im
Unternehmensverbund mit der "Prell Dienstleistungen GmbH" auf.**

Unser Unternehmen

Die Speisenversorgung orientiert sich an den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und ist zertifiziert.

Frisch zubereitete Mahlzeiten werden im Cook & Hold-Verfahren hergestellt und in Thermoport-Behältern warmgehalten.

Ein modernes elektronisches Bestellsystem ermöglicht flexible Bestellungen bis 08:00 Uhr am Liefertag. **Wünschenswert sind Monatsbestellung, aufgrund Warenverfügbarkeiten.**

Zubereitung und Nachhaltigkeit

Die Speisen werden täglich frisch zubereitet, wobei auf Geschmacksverstärker und gentechnisch veränderte Lebensmittel verzichtet wird.

Etwa 35 % der verwendeten Produkte sind ökologisch, und die Lieferanten sind regional ansässig.

Sonderkostformen

Allergene und spezielle Diäten werden durch individuelle Speisepläne berücksichtigt, um Inklusion zu fördern.

Zu unserer Sonderkostbetreuung gehören zum Beispiel:

- Zöliakie
- Unverträglichkeiten, wie z.B. Fruktose, Laktose
- Allergien auf z.B. Milcheiweiß, Hühnerei-Eiweiß, Schalenfrüchte, Nüsse

Die Sonderkost wird durch unser Diätassistent-Team täglich frisch zubereitet und den Kindern mit größtmöglicher Normalität beim Essen angeboten durch:

- Bestellung aus dem regulären Speiseplan
- Menüschen (gesondertes Etikett) mit Einzellieferschein oder in Sonderthermoporten

Qualitätsmanagement

Ein integriertes HACCP-Konzept sichert die Qualität in allen Bereichen der Warenbeschaffung und -verarbeitung.

Regelmäßige Schulungen und Audits gewährleisten die Einhaltung von Hygiene- und Qualitätsstandards.

Unsere Diätassistenten erstellen den Speiseplanen und ergänzen die Kennzeichnung von Allergenen und Tiersymbolen.

Kundenbetreuung und Feedback

Ein klar definierter Ablauf für die Kundenbetreuung sorgt für regelmäßige Kommunikation und Feedback.

Feedbackformulare werden an den Ausgabestellen bereitgestellt, um die Meinungen von Kindern und Erziehern zu erfassen.

Datenschutz und Förderprogramme

Informationen zur Verarbeitung personenbezogener Daten gemäß DSGVO werden bereitgestellt. Das Programm „Bildung und Teilhabe“ ermöglicht finanzielle Unterstützung für bedürftige Kinder zur Teilnahme an der Mittagsversorgung.

Saxonia-Catering Ost GmbH

Lausitzhalle
Lausitzer Platz 4
02977 Hoyerswerda
Tel.: 03571.406270, Fax: 03571.406269
E-Mail: hoyerswerda@saxonia-catering.de
www.saxonia-catering.de

Geschäftsführer: David Geier
Amtsgericht Dresden HRB 36291
Deutsche Bank
IBAN: DE84 8607 0024 0161 8677 00
BIC: DEUTDEDLEG
Finanzamt Hoyerswerda
Steuernummer 213/118/04283

Betriebsstätte Guben:
Frankfurter Straße 25, 03172 Guben
Tel. 03561 5049985
E-Mail: guben@saxonia-catering.de

Betriebsstätte Senftenberg:
Knappenstraße 1, 01968 Senftenberg
Tel. 03573.790530, Fax 03573.790533
E-Mail: senftenberg@saxonia-catering.de

Betriebsstätte Tschenitz:
Spremberger Straße 4, 03130 Tschenitz
Tel. 035600.357745, Fax: 035600338586
E-Mail: tschenitz@saxonia-catering.de