

Informationen für die Presse

VERANTWORTUNG PUR – BIOLOGISCH Catering für Schulen & Kitas Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit stehen an erster Stelle!

Frankfurt am Main, September 2015

Im August 2013 lancierte FPS CATERING GmbH & Co KG, Frankfurt das Partner-Konzept [“BIOLOGISCH – Catering für Schulen & Kitas”](#) für Caterer im Bereich Bio-Essen für Schulen und Kindertagesstätten. Dabei wird der Bereich „Schulen & Kitas“ als Komplettprogramm individueller Dienst- und Beratungsleistungen, basierend auf dem langjährig gesammelten Know-how, beim Partner installiert. Von diesem Konzept profitieren neben [FPS CATERING](#) bereits sechs weitere Qualitätscaterer: [Broich Premium Catering](#) GmbH/Düsseldorf, [Christ Party & Catering](#) GmbH/Dillingen, [esswirtschaft](#) by Optimahl Catering GmbH/Berlin, [Frank Schwarz Gastro Group](#) GmbH/Duisburg, [MaierSchwaben](#) GmbH/Schopfloch und [SteffenTraiteur](#)/Steinfurt/Luxemburg.

Lebensmittelhygiene und **Lebensmittelsicherheit** stehen bei allen BIOLOGISCH Lizenzpartnern an erster Stelle. Um unseren jungen Gästen Mahlzeiten von hygienisch einwandfreier Qualität garantieren zu können, werden sämtliche Verordnungen, Gesetze und Leitlinien, die die Zubereitung und Ausgabe von Schulessen betreffend berücksichtigt und alle entsprechenden Vorgaben angewendet.

Hierzu gehören:

- Verordnungen (EG) 852/2004 und 853/2004
- die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB
- das Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- das Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG)
- die Hygiene-Leitlinie für Großküchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbarer Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- die Verordnung (EG) Nr. 178/2002

Selbstverständlich haben alle BIOLOGISCH-Partner ein betriebliches **Eigenkontrollsystem** nach dem **HACCP-Prinzip** implementiert. Alle Hygienemaßnahmen werden im Rahmen dieses HACCP-Konzeptes kontrolliert und dokumentiert. Durch die im System definierten Anweisungen steuert man vorbeugend den gesamten Produktionsprozess, und zwar vom Einkauf der Produkte bis zur Ausgabe der Mahlzeiten, mit dem Ziel, die Gesundheit der Gäste zu sichern.

Sämtliche Mitarbeiter in den Produktionen werden intensiv und regelmäßig in Bezug auf HACCP, gute Hygienepaxis und Lebensmittelsicherheit gemäß Infektionsschutzgesetz geschult. Alle Hygienemaßnahmen werden von den HACCP-beauftragten Diplom-Ökotrophologen stetig überwacht.

Der Verantwortung gegenüber dem Nachwuchs und den Anforderungen des jungen Körpers in Bezug auf Gesundheits und Wachstum sind sich die Ernährungsexperten bewusst. Bei der Zusammenstellung der **52 abwechslungsreichen Wochenspeisepläne** pro Jahr orientiert sich BIOLOGISCH an aktuellen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft und beachtet die Empfehlungen der [Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.](#) (DGE) für Kindertageseinrichtungen und Schulen. Um Kinder und Jugendliche mit gesunden und naturbelassenen Speisen zu versorgen, wird zu mindestens 70 Prozent mit Bio-Produkten gearbeitet. Alle Gerichte werden täglich frisch zubereitet und enthalten reichlich Getreideprodukte, Kartoffeln, Milchprodukte, überwiegend magere Fleischsorten und einmal pro Woche Seefisch aus nachhaltiger Fischerei. Ein separater Speiseplan beinhaltet spezielle antiallergene Menüs. Die Auslieferung der frisch produzierten Mahlzeiten erfolgt, entsprechend den Gegebenheiten vor Ort, entweder warm im Cook & Serve-Verfahren oder kalt im Cook & Chill-Verfahren.

Zuverlässigkeit, Professionalität und höchste Qualitätsansprüche sind die Maximen des Handelns von [BIOLOGISCH](#), mit dem Ziel, den wachsenden Ansprüchen unserer Kunden stets gerecht zu werden. Daher werden sämtliche Planungs-, Organisations und Produktionsprozesse im Rahmen des BIOLOGISCH- Qualitätsmanagementsystems genauestens gesteuert und kontinuierlich verbessert.

Weitere Informationen zu BIOLOGISCH unter: <http://www.bio-logisch.de>

Über "BIOLOGISCH - Catering für Schulen & Kitas"

BIOLOGISCH ist das erste Partner-Konzept für Caterer im Bereich Bio-Essen für Schulen und Kitas in Deutschland. Dabei wird der Bereich „Schulen & Kitas“ als Komplettprogramm individueller Dienst- und Beratungsleistungen, basierend auf dem langjährig gesammelten Know-how, beim Partner installiert. BIOLOGISCH bietet eine klare Positionierung, um das Marktpotenzial zu nutzen und sich mit zertifizierter Bioqualität und kreativen Konzepten vom Wettbewerb abzusetzen. Bereits kurz nach der Markteinführung zu Beginn des Jahres 2013 war das System bei den Partnern, Broich Premium Catering GmbH/Düsseldorf, Christ Party & Catering GmbH/Dillingen, SteffenTraiteur/Steinfurt – Luxemburg, äußerst erfolgreich. 2015 haben sich mit esswirtschaft by Optimahl Catering GmbH/Berlin, Frank Schwarz Gastro Group GmbH/Duisburg und MaierSchwaben GmbH/Schopfloch 3 weitere Partner dem Konzept angeschlossen.

Insgesamt werden aktuell **über 1,5 Millionen Essen** für Schulen und Kitas im System BIOLOGISCH pro Jahr produziert.

Pressekontakt

mainformat gmbh
agentur für kommunikation
Heike Kirsten
Falkensteiner Straße 77
D - 60322 Frankfurt am Main
T: +49 (0)69 46 09 710 - 12
E: hk@mainformat.de
I: <http://www.mainformat.de>

Alle BIOLOGISCH-Partner:

BERLIN

Forum Esswirtschaft UG (haftungsbeschränkt)
Groß-Berliner Damm 82A
D - 12487 Berlin
T: +49 (0)30 755419-816
E: info@biologisch-esswirtschaft.de
I: <http://www.optimahl.de>

DUISBURG

Frank Schwarz Gastro Group GmbH
Grossmarkt Duisburg/Auf der Höhe 10
D - 47059 Duisburg
T.: +49 (0)203 - 4 50 39 0
E: info@fsgg.de
I: <http://www.fsgg.de>

DÜSSELDORF

Broich Premium Catering GmbH
Böhlerstrasse 1
D - 40667 Meerbusch
T: +49 (0)211 60 20 32 50
E: schule@broichcatering.de
I: <http://www.broichcatering.com>

FRANKFURT/Main

FPS CATERING GmbH & Co. KG
Ferdinand-Porsche-Str. 17-19
D - 60386 Frankfurt am Main
T: +49 (0)69 67 83 057 20
E: home@fps-catering.de
I: <http://www.fps-catering.de>

SAARBRÜCKEN

Christ Party & Catering GmbH
Röntgenstraße 2
D - 66763 Dillingen
T: +49 (0)6831 500 750
E: info@partyservice-christ.de
I: <http://www.partyservice-christ.de>

SCHOPFLOCH

MaierSchwaben GmbH
Kirchsteige 43
D - 72296 Schopfloch
T: +49 (0)7443 96806-87
E: info@maierschwaben.de
I: <http://www.maierschwaben.de>

LUXEMBURG

Steffen Traiteur
8 route d'Arlon
L - 4810 Steinfort
T: +352 399 650 300
E: traiteur@steffen.lu
I: <http://www.steffentraiteur.lu>