

Informationsbrief BlauArt Catering Juni 2011

Sehr geehrte Eltern,
das Schuljahr neigt sich dem Ende zu und die Ferien oder der Urlaub stehen kurz bevor.
Mit einem kurzen Rückblick wollen wir uns in die Sommerpause verabschieden.

Die Themen Norovirus und EHEC bestimmten in den letzten zwei Monaten die Gesprächsthemen zum Mittagessen in Kita und Schule.

Die Feststellung des Amtes für Lebensmittelüberwachung in Potsdam, dass keine krankmachenden Erreger oder Noroviren in unserem Essen nachweisbar waren, war nach zwei Wochen Warten auf das Ergebnis für alle Beteiligten beruhigend.

Dennoch haben wir in vielen Gesprächen festgestellt, dass es einen hohen Bedarf an sachgerechter Information zum Norovirus allgemein und dem Verhalten bei Ausbruch einer Infektionswelle bei Schülern, Eltern und Schule gibt.

Im Anhang stellen wir die Infobroschüre der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung zur Verfügung. Für detaillierte Informationen empfehlen wir die Website des Robert Koch Institutes.
www.rki.de

Auch wenn das Thema EHEC in den letzten Tagen bei Erkrankungen und an Interesse abnimmt, sind nach unserer Ansicht noch zu viele Fragen zum Infektionsweg offen. Wir bitten Sie daher um Verständnis, dass wir erst nach Ablauf dieser Woche über die Wiederaufnahme von frischem Gemüse entscheiden können.

Wir freuen uns nunmehr seit September des vergangenen Jahres auch Bio-Fleisch auf unserem Speisenplan anbieten zu können. Wir arbeiten hier mit einem regionalen Produzenten zusammen, der unsere Produkte in qualitativ hochwertiger Art und Weise herstellen kann.

Derzeit wird die BlauArt Catering Webpräsenz überarbeitet. Zum neuen Schuljahr können Sie viele wichtige Informationen zu unserem Essen abrufen.

Bedanken möchten wir uns an dieser Stelle auch für die rege Teilnahme an unseren Umfragen zu unserem Mittagessen.



Auf Wunsch vieler Eltern stellen wir Ihnen nachfolgend die Qualitätsstandards für unser Essen vor:

BlauArt Catering ist ein regionaler Anbieter für Essen in Kita und Schule in der Stadt Potsdam.

Wir richten uns bei der Zusammenstellung der Speisen nach den Kriterien des Optimix des Forschungsinstitutes für Kinderernährung Dortmund und den Regeln der DGE für vollwertige Ernährung und tragen damit wesentlich zur gesunden Ernährung Ihrer Kinder bei.

Wir sind in der Stadt. Das gewährleistet kurze und schnelle Wege für unser Essen zum Kunden. Die Speisen kommen so ohne lange Transportzeiten auf Ihren Tisch.

Wir bereiten unsere Gerichte täglich frisch zu. Dabei achten wir auf eine vitamin- und nährstoffschonende Zubereitung.

Wir achten darauf Produkte aus biologischem Anbau zu verwenden.

Derzeit beträgt der Anteil der eingesetzten Bio-Produkte am Mittagessen durchschnittlich 30% und wird kontinuierlich ausgebaut.

Wir bevorzugen beim Einkauf regionale und saisonale Angebote. Desweiteren achten wir darauf ausschließlich Lebensmittel ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Farb- und Konservierungsstoffen oder anderen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen einzusetzen.

Um unsere Ziele zu erreichen haben wir eigene Hygienestandards und ein Eigenkontrollsystem nach HACCP in unsere Arbeitsabläufe integriert.

Für die Gewährleistung höchster Qualität tun wir noch mehr:

Es ist uns wichtig unser Angebot täglich in hoher Qualität zu liefern und ständig weiter zu entwickeln. Unser zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem nach DIN EN ISO 9001-2000 unterstützt und sichert diesen Anspruch.

Unsere Küche wird kontrolliert und überwacht vom Fachverein für Öko-Kontrolle e.V. und ist zertifiziert nach der EG Öko Verordnung 2092/91. DE-034-Öko-Kontrollstelle

Um hygienische Sicherheit und notwendige Temperaturen unserer Menüs zu gewährleisten werden diese in hochwertige Edelstahlbehälter und Thermoportee verpackt und sofort ausgeliefert.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Kindern eine erholsame Sommerpause und verbleiben mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in blue ink that reads "Ralf Bleuer".