

## **Darstellung von Sonderaktionen zur Förderung einer gesunden Lebensweise**

Ausführliche Angaben siehe Register 11.

- ✓ Teilnahme am Tag der Schulverpflegung
- ✓ Zusammenarbeit mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg
- ✓ Ernährungsführerschein
- ✓ Aktuelles Projekt Koch-AG Siegmund-Jähn-GS Fürstenwalde
- ✓ Preisausschreiben in der Jenaplan-Grundschule Lübbenau  
„...so stell ich mir den Speiseplan vor...“
- ✓ Diverse Verbandsaktivitäten des Fachbereichs Catering
- ✓ Point it

## **Qualitäts- und Beschwerdemanagement**

Unser Ziel ist es, den Kindern und Schülern Essen zu liefern, das die Ansprüche Ihrer Leistungsbeschreibung erfüllt. Sollte dies einmal nicht der Fall sein, kontaktieren Sie uns umgehend, so dass wir Mängel schnellst möglich abstellen können.

Treten Sie bei Beschwerden zum gelieferten Essen direkt mit der Küche in Kontakt. Nutzen Sie dazu das täglich zwischen der Produktionsküche und der jeweiligen Einrichtung „hin-und-her-gehende“ „Pendel-Buch“.

Selbstverständlich können Sie unseren Küchenleiter / Objektleiter auch direkt per Telefon / mail kontaktieren.

Sollte es Qualitätsmängel geben, können Sie sich auch an das Servicebüro in Fürstenwalde oder direkt an die Niederlassung in Frankfurt (Oder) wenden.

Wir führen regelmäßig Befragungen zur Kundenzufriedenheit durch. Dazu nutzen wir kleine Flyer. Ein Muster dieser Feedback-Bögen haben wir in Register 10 dem Angebot beigefügt.

Zur Qualitätssicherung erfolgen Austauschgespräche, an denen neben dem Küchenleiter auch unsere Bereichsleiterin Catering teilnehmen wird.

Wir sehen es als sehr wichtig an, permanent in Kontakt zu bleiben, Anregungen auf zu nehmen und sich ab zu stimmen.

In allen Produktionsküchen und Ausgabestellen wird nach unserem HACCP-Konzept gearbeitet. Das Konzept wird jährlich durch das Institut Fresenius reauditert.

Das HACCP-Konzept ist der systematische Ansatz, um eine unbedenkliche Speisenproduktion zu gewährleisten. Aufgabe ist es, sämtliche Risiken im Verarbeitungsprozess bei der Herstellung von Speisen und Getränken zu vermeiden.

Wir arbeiten mit der SGS FRESENIUS als renommiertem und anerkanntem Unternehmen im Bereich der Lebensmittelsicherheit und Laboranalytik zusammen. SGS erbringt sämtliche Grundleistungen wie Hygieneaudits, Mikrobiologische Untersuchung, Kalibrierung des Referenzthermometers und Stuhlprobenuntersuchungen der Mitarbeiter.

Das komplette Konzept sowie Angaben zum Hygieneaudit ist in Register 7 beigefügt.

Das Integrierte Managementsystems der Dussmann-Gruppe umfasst das Qualitätsmanagement (zertifiziert nach DIN ISO 9001:2000), Umweltmanagement (zertifiziert nach DIN ISO 14001:2004) und das Arbeitssicherheitsmanagement (zertifiziert nach DIN ISO 18001). Es gewährleistet die Sicherstellung von Qualitätsstandards gegenüber unseren Kunden. So werden Betriebsabläufe optimiert und gängige Regelwerke eingehalten.

Eine komplette Darstellung siehe Register 8.

Wir halten die hygienischen Bestimmungen ein und überprüfen die Qualität der Lebensmittelkomponenten und der an zu liefernden Speisen.