



Informationen zur Mittagsverpflegung

Rostocker Grundschulen

Herzlich willkommen bei Sodexo, liebe Eltern!

Als erfahrener und kompetenter Verpflegungspartner der Rostocker Schulen freuen wir uns, Ihrem Kind eine ausgewogene Mittagsverpflegung anbieten zu können, die eine wichtige Grundlage für die gesunde Entwicklung und das Leistungsvermögen bildet.

Wissen macht Ah! Das kennen viele Kinder aus dem Fernsehen. Wissen macht aber auch U, nämlich den Unterschied. Das zeigen wir Ihnen mit diesem Infoblatt. Wir möchten Sie gern über Ihre Ansprechpartner informieren, aber auch über unsere Kochweise und die Vielseitigkeit des Angebotes.

SODEXO COOK & CHILL – FRISCHE AUF DEN PUNKT GEBRACHT

Cook & Chill heißt Kochen & Kühlen und beschreibt ein anerkanntes und für die Gemeinschaftsverpflegung empfohlenes System, das durch die zeitliche Entkopplung von Speisenproduktion und Verzehr viele Vorteile aufweist.

Und so funktioniert's:

Die einzelnen Speisekomponenten werden für Sie täglich frisch vorgekocht. Direkt nach dem Garen kühlen wir die einzelnen Speisekomponenten mit einem speziellen Schnellkühlverfahren auf 0 bis 4 °C herunter. Ohne Unterbrechung der Kühlkette transportieren wir das Essen mit Transportfahrzeugen in Ihre Einrichtung. Dort werden die Speisen dann in modernen Geräten punktgenau zur Pausenzeit regeneriert (erwärmt und fertig gegart), angerichtet und Ihren Schülern ausgegeben.



AUSGEWOGENHEIT MIT BRIEF UND SIEGEL

Das abwechslungsreiche Speisenangebot trägt mit wichtigen Nährstoffen dazu bei, fit durch den Tag zu gelangen. Mehr noch: Unsere Menülinien orientieren sich am Qualitätsstandard für Schulverpflegung und gewährleisten eine ernährungsphysiologisch optimal ausgewogene Mittagsverpflegung. Es gibt keine Wiederholung der Menüs innerhalb von 7 Wochen.

IMMER FÜR SIE DA!

Unser erfahrenes Küchenteam in der Regionalküche in Rostock, sorgt täglich für ein schmackhaftes und vollwertiges Mittagessen an den Rostocker Grund- und Oberschulen sowie Gymnasien und Kindertagesstätten.

Bei Fragen rund um die Themen Essensbestellung und Abrechnung steht Ihnen unser Kundencenter von montags bis freitags von 06:00 bis 14:00 Uhr zur Verfügung.

Telefon: 03494 66 94-400 oder
E-Mail: kundenservice@sodexo.com

UNSER ANGEBOT

Vollwertig, frisch und lecker

Ein vielseitiger Mix aus Tradition und Trend bringt gute Laune auf den Tisch. Bei täglich 3 Wahlessen, davon mindestens 1 vegetarische Menülinie, 1 DGE zertifizierte Menülinie, sowie Biokomponenten in allen Menülinien.

Täglicher Vitamin-Kick

Wechselnde hausgemachte Salate und Rohkost, Frischobst oder Dessert ergänzen das Mittagmenü.

Getränke

Täglich steht unseren Essenteilnehmern in allen Schulmensen frisches & geprüftes Trinkwasser bereit.

WICHTIGER HINWEIS ZUR ERSTANMELDUNG

Alle Eltern erhalten rechtzeitig über ihre gewählte Schule, oder dem Sekretariat bzw. an der Essenausgabe eine Erstanmeldung zur Onlineregistrierung mit dem jeweiligen Registrierungscode der Einrichtung ausgehändigt.

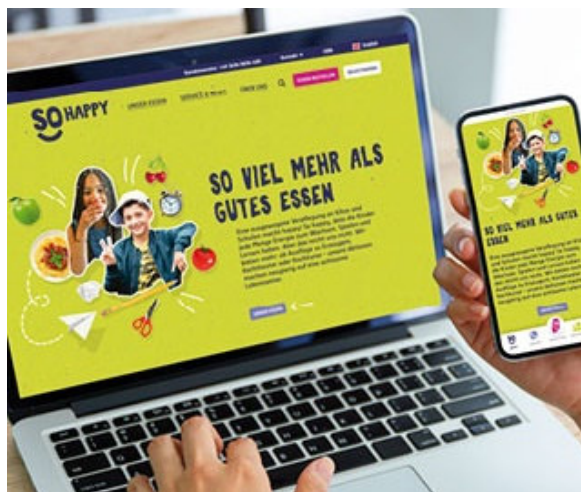
DAS 1x1 DES ESSENS

Bei Sodexo zu essen ist ganz einfach*.

Die Registrierung erfolgt über unsere Website sohappy-catering.de oder über unsere App So hAPPY mittels dem Registrierungscode der Schule die Ihr Kind besuchen wird.

Sie erhalten dort alle Details zu den Bestell- und Abrechnungsmodalitäten sowie zu den aktuellen Preisen und Geschäftsbedingungen. Voraussetzung dafür ist nur Ihre gültige E-Mail-Adresse und dem jeweils auf der Erstanmeldung der Schule genannten Registrierungscode.

Das Essen online bestellen, um- oder abbestellen ist so kinderleicht wie das kleine 1x1. Bei Krankheit Ihres Kindes kann das Essen bis 8.00 Uhr abbestellt werden.



APP GEHT'S

Darüber hinaus erhalten Sie auf unserer Website oder APP News aus der Sodexo-Welt und

- Infos zu Sodexo-Aktionen und Gewinnspielen
- Tipps zu Ernährungsthemen und Allergenen
- Rezepte für die ganze Familie.

ÜBER SODEXO

Zertifizierte Qualität

Weil Qualität die Grundlage für eine gute Partnerschaft ist, besitzt Sodexo für alle Arten von Catering-Dienstleistungen das Qualitätszertifikat ISO 9001:2015. Sodexo weiß um die Verantwortung gegenüber Gästen und kontrolliert permanent Nährwerte, Hygiene, Geschmack, Service, Umwelt und Sicherheit im Dienst der Gesundheit.

Umweltmanagement & Nachhaltigkeit

Eine lebenswerte Zukunft ist uns wichtig. Mit unserer Nachhaltigkeitsverpflichtung **Better Tomorrow 2025** bündeln und verfolgen wir klare Ziele. Dazu gehören soziale Initiativen wie Stop Hunger oder Servathon, mit denen wir die Deutsche Tafel unterstützen. Aber auch regionale, saisonale und nachhaltige Produkte, Fisch und Meeresfrüchte aus nicht überfischten Beständen sowie kluges Energie- und Ressourcenmanagement. Mehr Informationen finden Sie auf www.de.sodexo.com.

* Voraussetzung ist ein Kundenkonto bei Sodexo.

