

# Catering für Kids

Heidberghof 3 - 47495 Rheinberg - Tel: 02843907490

## ZERTIFIZIERUNG

eines nährstoffoptimierten  
Monatsspeiseplans

Hiermit bestätigen wir der Firma:

Catering für Kids  
Bernd Bittner

nach eingehender Prüfung und Optimierung des Monatsspeiseplans:

„Grüner Weg“

Auditnummer: 104060

auf Erfüllung der Qualitätsanforderungen an eine nährstoffoptimiert  
zusammengesetzte Kost, die nach aktuellen ernährungswissenschaftlichen  
Richtlinien bedarfsdeckende und gesunde Zusammensetzung o.g. Speisefolge

Waldems, 27.07.2017

*Dr. Ch. Kautz*

gültig bis: 26.07.2018

Dr. Christa Kautz  
Dipl. Ernährungswissenschaftlerin



Als Caterer für Kinderessen haben wir eine besondere Verantwortung, deshalb arbeiten wir mit der **Ernährungswissenschaftlerin Frau Doktor Kautz** zusammen und bieten einen **ganzheitlichen nährstoffoptimierten Speiseplan** an.

Unser **HACCP** Konzept und unser **Qualitätsmanagement** wird durch das **Dr. Berns Laboratorium** überprüft.

Dr. Berns LABORATORIUM

## Zertifikat

Zur Sicherung der Produktqualität und der Hygiene werden von uns seit Januar 2016 in der

**Gastronomieverbund Heidberghof  
„Catering für Kids“  
Heidberghof 3  
47495 Rheinberg**

- dreimonatlich Speiseproben mikrobiologisch untersucht und
- dreimonatlich mikrobiologische Kontrollen der Reinigung durchgeführt.

**Ergebnisse im Jahr 2017:**

| Speisenuntersuchung                  | Reinigungs-/Desinfektionsleistung    |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>gute bis sehr gute Ergebnisse</b> | <b>gute bis sehr gute Ergebnisse</b> |

Der Gastronomieverbund Heidberghof - „Catering für Kids“ führt betriebliche Eigenkontrollen wie Wareneingangsprüfungen, Temperaturmessungen und Reinigungskontrollen nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene ordnungsgemäß durch.

Die Mitarbeiter des Gastronomieverbundes Heidberghof - „Catering für Kids“ werden von uns gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anhang II Kapitel XII in Fragen der Lebensmittelhygiene und gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz regelmäßig geschult.

Neukirchen-Vluyn, im Februar 2018

*Dr. Georg Berns*

Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG  
Bendichweg 36  
47506 Neukirchen-Vluyn  
tel. 02843/9845-0  
fax 02843/9845-189  
mail info@berns.de

Dieses Zertifikat ist ein Jahr gültig.  
Die oben aufgeführten Analysen werden in unserem nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005 akkreditierten Laboratorium durchgeführt.

### Information über Ergebnisse von Betriebskontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

|  |   |
|--|---|
| zuständige Behörde<br>Kreis Wesel<br>Veterinär- und<br>Lebensmittelüberwachung<br>Jülicher Straße 4<br>46483 Wesel | Betrieb<br>Heidberghof 3<br>47495 Rheinberg Milingen<br>verantwortl. Lebensmittelunternehmer:<br>Gastronomieverbund Heidberghof 3 |
|--|---|

#### Kontrollbarometer

Kontrollergebnis vom: 29.08.2017

■ Anforderung erfüllt ■ Anforderung teilweise erfüllt ■ Anforderung unzureichend erfüllt



|  |          |
|--|----------|
| Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers | sehr gut |
| Verlässlichkeit der Eigenkontrollen          | sehr gut |
| Hygienemanagement                            | sehr gut |

Im Auftrag  
Beylars  
Wald den 23.09.2017



### Information über Ergebnisse von Betriebskontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

|  |   |
|--|---|
| zuständige Behörde<br>Kreis Wesel<br>Veterinär- und<br>Lebensmittelüberwachung<br>Jülicher Straße 4<br>46483 Wesel | Betrieb<br>Heidberghof 3<br>47495 Rheinberg Milingen<br>verantwortl. Lebensmittelunternehmer:<br>Gastronomieverbund Heidberghof 3 |
|--|---|

#### Kontrollbarometer

Kontrollergebnis vom: 15.02.2018

■ Anforderung erfüllt ■ Anforderung teilweise erfüllt ■ Anforderung unzureichend erfüllt



|  |          |
|--|----------|
| Zuverlässigkeit des Lebensmittelunternehmers | sehr gut |
| Verlässlichkeit der Eigenkontrollen          | sehr gut |
| Hygienemanagement                            | sehr gut |

Im Auftrag  
Beylars  
Wald 28.02.2018



Die gesetzlichen  
Kontrollen werden durch  
die Veterinär- und  
Lebensmittelüberwachung  
des Kreises Wesel  
durchgeführt.  
Unser Betrieb verfügt über  
eine **EU Zulassung**.

catering-fuer-kids.de  
info@catering-fuer-kids.info

# Catering für Kids

Heidberghof 3 - 47495 Rheinberg - Tel: 02843907490

## Unser Grüner Weg

In der öffentlichen Betrachtung wird aktuell der Wunsch nach ernährungsphysiologisch sinnvollen Menüplänen immer lauter.

Immer häufiger werden DGE-Standards (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) für die Gemeinschaftsverpflegung in Kindergärten und Schulen gefordert.

Um hierauf in adäquatem Maße zu reagieren, haben wir uns auf den Weg gemacht diese neuen Anforderungen in den bestehenden Bestell-Menüplan transparent zu implementieren.

Der Bestell-Menüplan ist seit jeher ein zentraler Punkt unserer Betrachtung.

Konzeptionell sind sie so konzipiert, dass jede Einrichtung möglichst große **Interventionsmöglichkeiten** bei der Auswahl der Menüs zur Verfügung stehen.

Im Ergebnis entstehen somit völlig individuelle Essenspläne die auf das Essverhalten der Kinder vor Ort abgestimmt sind.

Wir arbeiten nun seit zwei Jahren mit der **Ernährungswissenschaftlerin Dr. Christa Kautz** zusammen, die in Anlehnung an **D-A-CH-Referenzwerte** und DEG-Standards eine **Zertifizierung** entwickelt hat die wir erfolgreich durchlaufen haben.

**Die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr sind die Basis für die praktische Umsetzung einer vollwertigen Ernährung. Sie benennen Mengen für die tägliche Zufuhr von Energie und Nährstoffen. Eingeschlossen sind Wasser, Ballaststoffe und Alkohol. Mit einer Zufuhr in Höhe der Referenzwerte werden lebenswichtige physische und psychische Funktionen sichergestellt, Mangelkrankheiten ebenso wie eine Überversorgung verhindert, und Körperreserven geschaffen. Kurzum – die Umsetzung der Referenzwerte trägt dazu bei, Wachstum, Entwicklung und Leistungsfähigkeit sowie die Gesundheit des Menschen ein Leben lang zu fördern bzw. zu erhalten.**

Somit sind die Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr eine unverzichtbare **Grundlage** für die **Ernährungs- und Gesundheitsberatung**: Sie finden unter anderem Einsatz bei der Planung einer vollwertigen Ernährung und bei der Beurteilung der Nährstoffzufuhr.

Der Begriff „D-A-CH“ steht für die drei Länder Deutschland (D), Österreich(A) und Schweiz (CH), deren Fachgesellschaften diese Referenzwerte gemeinsam herausgeben.

Frau Dr. Kautz überprüft nun alle Speisepläne nach einem **optimalen Weg**, den wir den „**grünen Weg**“ genannt haben. Gekennzeichnet ist dieser durch einen fettgedruckten Text und Smilys auf dem Bestell-Menüplan.

Folgen Sie diesem Weg haben Sie den aus ernährungsphysiologischen Sicht sinnvollsten Speiseplan zusammengestellt. Die Darstellung der entsprechenden Nährstoffverteilungen liegen unserem Betrieb vor und können von Ihnen angefordert werden..

Trotzdem ist uns an dieser Stelle wichtig darauf hinzuweisen, dass Gemeinschaftsverpflegung weiterhin **lebbbar** sein muss. Wir möchten Sie dazu ermutigen auch zukünftig die flexible Speisenauswahl zu nutzen, denn es ist ebenso wichtig, dass es den Kindern schmeckt!

catering-fuer-kids.de  
info@catering-fuer-kids.info