



AWO Vogtland Service gemeinnützige GmbH
Herz & Bauch Catering und Menüservice
Göltzschtalstraße 46
08209 Auerbach

Schulverband „Treuener Land“

Angebot Speisenversorgung – Mittagessen

Liebe Schülerinnen und Schüler,

Sehr geehrte Eltern,

wir freuen uns Ihnen unser Angebot für die Essensversorgung der Marienschule Treuen, Lessingschule Treuen sowie der Talsperrenschule Thoßfell vorzustellen.

Wir bieten eine ausgewogene und nährstoffreiche Ernährung für Kinder und Jugendliche – und das seit über 30 Jahren. Unsere zentral in Auerbach gelegene moderne Küche versorgt zahlreiche Kitas und Schulen im ganzen Vogtland (siehe Referenzen).

Dabei erfüllt unser Speiseplan alle Kriterien der Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für ein gesundes, abwechslungsreiches und schmackhaftes Essen.

Wir stellen unsere Menüs nach modernsten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen zusammen, bei einem Menüzyklus von 6–8 Wochen. Eigens dafür haben wir im Unternehmen eine Ernährungsbeauftragte mit wissenschaftlichem Background eingestellt.

Bei Bedarf halten wir auch Vorträge für Kinder in den Einrichtungen oder als Event mit Mittagessen bei uns im Haus (z.B. „Die gesunde Brotbüchse“) um eine gesunde Ernährung den Kindern nahezubringen.

Weiterhin verzichten wir weitestgehend auf den eigenen Einsatz von Konservierungsstoffen und sämtlichen Geschmacksverstärkern. Alle Speisen werden frisch am Tag der Auslieferung zubereitet und sofort nach dem Abpacken an die Kunden verteilt, sodass keine unnötigen Standzeiten entstehen und ein größtmöglicher Erhalt von Nährstoffen und Speisenqualität gewährleistet wird.





Lecker
und frisch

Hier die wichtigsten Einzelheiten zur Belieferung:

- Die Lieferungen erfolgen im „Cook & Hold“ Verfahren in Thermophoren mit Heizsystemen (nach Speiseplan).
- Die Anlieferzeiten können individuell mit den Einrichtungen vereinbart werden.
- Die Entfernung zwischen unserer Küche in Auerbach und den Schulen in Treuen/ Thoßfell beträgt nur ca. 10 bis 15 min, sodass kurze Stand- und Transportzeiten gewährleistet werden können.
- Für die Kinder und Jugendlichen der Schulen stehen 2 Vollkost-Menüs zur Auswahl (M12/ M13). Zusätzlich bieten wir täglich ein vegetarisches Gericht sowie einen Salatteller (mittwochs belegtes Baguette) an.
- Es gibt einen Wochenspeiseplan mit Online-Bestellsystem (Internet oder APP).
- **ABBESTELLUNGEN** sind bis 7.30 Uhr am Liefertag möglich:
 - ⇒ über eine speziell eingerichtete Hotline: 03744 36 55 33 12 (nur für Schulen und Kindereinrichtungen)
 - ⇒ per E-Mail: bestellservice@awo-vogtland.de
 - ⇒ Abbestellungen über den **Onlinezugang** sind am **Vortag bis 22:00 Uhr** möglich.
- Die Abrechnung/Abbuchung erfolgt am Anfang des neuen Monats, rückwirkend für den vergangenen Monat. Die Rechnung erhalten die Eltern per E-Mail.

Übersicht unserer Lieferanten in Bezug auf Nachhaltigkeit sowie Regionalität:

Fleischerei:

- Girrbacher GmbH, 08141 Reinsdorf
- Schleizer Fleisch- und Wurstwaren GmbH, 07907 Schleiz
- Wurst- und Fleischmarkt Hadlich OHG, 08606 Bösenbrunn
- Fleischerei Hafner, 08209 Auerbach
- Fleischerei Schneider, 08233 Treuen





Fischprodukte:

- Roland Zaumseil & Co GmbH, 08538 Weischlitz

Backwaren

- Plaback Plauener Backwaren GmbH

Allgemeine Lebensmittel

- Edeka Food-Service Chemnitz

Kartoffelprodukte

- Friweika eG, 08373 Weidensdorf/Sachsen

Abfallentsorgung:

Bioabfälle werden bei Bedarf durch eine Biogasanlage der Firma Bio Berndt abgeführt.

Energieverbrauch und Umweltbewusstsein:

Wir betreiben eine eigene Photovoltaik-Anlage, welche 33% unseres täglichen Stromverbrauches abdeckt. Aus dieser Anlage werden auch unsere 10 elektrisch betriebenen Lieferfahrzeuge geladen.

Weiterhin betreiben wir ein umfangreiches Qualitätsmanagement und sind hierfür nach

DIN EN ISO 9001:2015 (Vertrieb und Herstellung von Mahlzeiten im Rahmen einer Großküche und das Catering) zertifiziert.

Preise:

Für die Schulen des Schulverbandes „Treuener Land“ bieten wir einen Preis für alle Teilnehmer der Schülerspeisung an (gilt für die beiden Vollkostmenüs, das vegetarische Menü sowie den Salatteller/belegtes Baguette).

Außerdem stellen wir für unsere Kunden 9 Gerichte zur Verfügung, welche in Menüschalen geliefert werden. Der Preis dafür ist aus dem Speiseplan ersichtlich:

<https://www.awo-menueservice.de/speiseplaene>



HERZ & BAUCH

Eine Marke
der AWO Vogtland

Catering und Menüservice



Um unsere Qualität und Leistungsfähigkeit zu testen, können wir Ihnen gerne für die Kinder und Eltern ein kostenloses Probeessen anbieten (auch kurzfristig).

Gerne können Sie sich auch vor Ort in unserer „Gläsernen Küche“ ein Bild von unserem hohen Qualitäts- und Hygienestandard machen.

Online finden Sie uns unter: www.awo-catering.de

Wir würden uns über eine Zusammenarbeit freuen und sichern Ihnen stets eine adäquate und hochwertige Versorgung zu.

Mit freundlichen Grüßen

Danny Petzold

AWO Vogtland Service gemeinnützige GmbH

Abteilungsleiter

