



Cool**Cooking**

Informationen für Eltern, Pädagogen
und Schulleiter der Primarstufe



**Rundum gut versorgt mit
CoolCooking**

- Leckeres Frühstück
- Köstliches Mittagessen
- Nahrhafte Schulumilch
- Nachmittags-Snacks, Obst- und Zwischenmahlzeiten
- Abwechslungsreiche Hortversorgung
- Umfassendes Getränkekonzept



Modernes Schulessen. **Köstlich & gesund.**

Dussmann Service ist ein erfahrener Partner in Sachen Catering. Heute versorgen wir täglich ca. 45.000 Schüler mit abwechslungsreichem Essen. CoolCooking ist ein Ernährungskonzept, das wir speziell für die Schulverpflegung entwickelt haben. Wir möchten damit Lehrer und Erzieher bei der Ernährungs- bildung unterstützen und die Schüler zu bewusster und ausgewogener Ernährung anleiten.



Darauf kommt es uns an

- Wir verwenden qualitativ hochwertige Lebensmittel mit einer hohen Nährstoffdichte, d. h. viele Vitamine, Mineralstoffe, Kohlenhydrate und viel Eiweiß, aber wenig Fett.
- Wir bevorzugen regionale und saisonale Produkte. Das unterstützt den Wiedererkennungswert und den natürlichen Geschmack der Produkte.
- Zur Sicherung der Jodaufnahme verwenden wir ausschließlich jodiertes Speisesalz.
- Mit Zucker gehen wir sparsam um.
- Wir verwenden ausschließlich hochwertige Speiseöle, wie z. B. Rapsöl und Olivenöl.
- Wir bereiten unsere Speisen fettarm und nährstoffschonend zu.
- Wir berücksichtigen Bio-Komponenten.
- Unsere Speisen sind frei von Geschmacksverstärkern.
- Wir vermeiden Konservierungsstoffe und gehärtete Fette.



Hohe Qualität. **Bewährt & verlässlich.**

Mit CoolCooking können Sie sich auf höchste Qualität verlassen: von der Berücksichtigung der Qualitätsstandards für Schulverpflegung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz über die DGE e. V. Zertifizierung einzelner



Menülinien sowie die Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001 unserer Catering-Dienstleistung bis hin zu unserem bewährten und kundenorientierten Qualitätsmanagement. Selbstverständlich gelten die hohen Qualitätsanforderungen auch für spezielle Kostformen. Ob Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien, Stoffwechselerkrankungen wie Diabetes oder ethnisch-religiöse Besonderheiten – wir kochen bei Bedarf einzelne Mahlzeiten nach genauen Vorgaben.

Eigene Marken

Wir entwickeln gemeinsam mit unseren Lieferpartnern eigene Produkte, die ganz speziell auf die Bedürfnisse verschiedener Altersgruppen abgestimmt sind. So tragen wir unserer Verantwortung als Caterer noch besser Rechnung und erfüllen die Anforderungen an eine moderne Ernährung. Die Verwendung regionaler Zutaten steht dabei genauso im Mittelpunkt wie der Einsatz ressourcenschonender Gar- und Herstellungsverfahren.





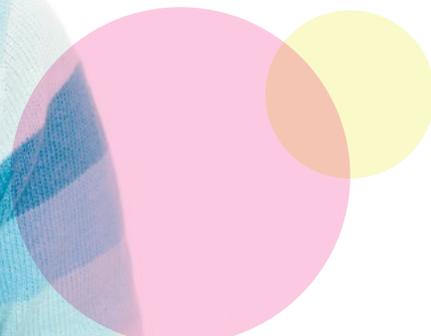
Zukunftsorientiertes Konzept. **Umfassend & pädagogisch.**

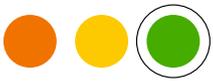
Essen soll Spaß machen und dabei gesund sein. CoolCooking beinhaltet alles, was gute Schulverpflegung braucht. Dabei bildet die qualitativ hochwertige Versorgung der Kinder über den gesamten Schultag die Basis. Mit dem „Klassenhit“ können die Kinder mitbestimmen, was sie essen möchten. Und für die Planung von Ernährungsprojekten stehen wir als Partner jederzeit zur Verfügung.

Mit CoolCooking möchten wir die Genuss- und Sinnesfähigkeit der Kinder fördern, sie für das Thema Ernährung sensibilisieren und darüber aufklären sowie die Akzeptanz für das Schulessen entwickeln. Und weil nicht jede Schule gleich ist, können wir die Leistungen von CoolCooking individuell an die Bedürfnisse Ihrer Schule anpassen. Vom Frühstück bis hin zum zukunftsorientierten Ganztagsangebot.

Unsere besonderen Angebote für Pädagogen und Schüler

- Organisation und Durchführung von Einführungstagen in der Mensa.
- Organisation und Durchführung von praktischen Unterrichtseinheiten wie beispielsweise Lebensmittelkunde oder die Zubereitung einfacher Speisen.
- Unterstützung von Aktivitäten der Schüler wie z. B. die Klassen- oder Schulfeste.
- Unterstützung der Lehrer und Erzieher z. B. bei Unterrichtseinheiten oder Schulprojekten zum Thema Ernährung.





Gute Kommunikation. **Mitbestimmen & gewinnen.**

Mit CoolCooking bieten wir mehr als gutes Essen. Wir sind kompetenter Ansprechpartner rund um das Thema Ernährung. Ob es um gesundheitliche Fragen geht oder um neue Ideen im Bereich Schulverpflegung. Sie können uns jederzeit ansprechen.



Aber mehr noch

Für die Mitbestimmung beim Speisenangebot gibt es den Mensaausschuss – Schüler für Schüler. Das „Offene Ohr“ ist eine Box, die in der Mensa steht und auf die Meinung unserer Gäste wartet. Und damit wir wissen, wie den Schülerinnen und Schülern CoolCooking schmeckt, führen wir regelmäßig die Befragung „Gut zu wissen“ durch. Alle teilnehmenden Schulen kommen automatisch in die jährliche Verlosung. Die Teilnahme lohnt sich!

Zeitgemäße Bestellung. Sicher & bargeldlos

Speziell für Schulen haben wir ein modernes, bargeldloses Bestellsystem entwickelt. Dabei bestellen die Schüler ihr Essen entweder

- mit einer Karte an einem Bestellterminal in der Schule oder
- per Internet.

Die Vorteile

- Vorausbestellungen z. B. in Ferien sind möglich.
- Snacks können im Rahmen eines vorgegebenen Limits gekauft werden.
- Die „Essensberechtigung“ wird geprüft.
- Unkomplizierte Abrechnung durch Abbuchung.
- Lückenloser Nachweis der Bestellungen im System.
- Bargeldverluste sind ausgeschlossen.
- Sofortige Sperrung bei Kartenverlust.



Flexible Systeme. Individuell & passgenau.

Mit unseren Verpflegungssystemen können wir uns flexibel an Ihre Anforderungen anpassen. Von der Zubereitung der Mahlzeiten über das Betreiben Ihrer Küche bis hin zur Speisenausgabe.

Für welches System Sie sich entscheiden, hängt von den räumlichen und schulischen Gegebenheiten in Ihrer Schule ab. Gerne beraten wir Sie kompetent und individuell.

Dafür stehen uns verschiedene Systeme zur Verfügung

Frischküche: Wir bereiten das Essen direkt vor Ort in der eigenen Schulküche zu.

Cook & Serve: Das Essen wird in unserer Zentralküche zubereitet und heiß geliefert.

Cook & Chill: Das Essen wird in unserer Zentralküche zubereitet und vor Ort erhitzt.

Cook & Freeze: Das tiefgefrorene Essen wird in der Schule direkt vor Ort erhitzt, d. h. regeneriert.

Mischküche: Ist eine Kombination der vorgenannten Systeme.



Wenn Sie sich für CoolCooking interessieren, uns kennenlernen möchten oder Fragen haben, sprechen Sie uns einfach an. Wir stehen Ihnen gern zur Verfügung:
ernaehrung@dussmann.de

Dussmann Service Deutschland GmbH

Friedrichstraße 90 | 10117 Berlin

T 0 30.20 25-27 56

F 0 30.20 25-10 40

www.dussmann.com

Ein Unternehmen der Dussmann Group