



CoolCooking

Informationen für Eltern, Pädagogen
und Schulleiter der Sekundarstufe

A close-up photograph of a fresh salad on a white plate. The salad consists of various green leafy vegetables, including spinach and arugula, topped with golden-brown bread croutons, bright red cherry tomatoes, and a generous amount of white bean sprouts. The background is a soft-focus light blue surface.

Rundum gut versorgt mit CoolCooking

- Leckerer Frühstück
- Köstliches Mittagessen
- Pausen-Snacks
- Kalte Getränke
- Coole Kaffeebar



Modernes Schulessen. **Köstlich & gesund.**

Dussmann Service ist ein erfahrener Partner in Sachen Catering. Heute versorgen wir täglich ca. 45.000 Schüler. CoolCooking ist ein Ernährungskonzept, das wir speziell für die Schulverpflegung entwickelt haben. Dabei wollen wir den Schülern die Möglichkeit bieten, selbst zu bestimmen, was sie essen, und ihnen gleichzeitig eine Anleitung für ausgewogene Ernährung geben.



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 Schulpflege 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.



Unser innovatives Konzept. Zukunftsweisend & pädagogisch.

Mit CoolCooking bieten wir Ihnen mehr als moderne Schulverpflegung. Vom Frühstück bis zum Ganztagsangebot liefern wir eine qualitativ hochwertige Versorgung über den gesamten Schultag. Dabei passen wir unser Angebot exakt den Anforderungen Ihrer Schule an. Außerdem sind wir für Schüler, Pädagogen und Eltern jederzeit in allen Fragen rund um die Ernährung da. Ob es um die praktische Unterstützung von Unterrichtsprojekten geht, um die Gestaltung der Mensa oder das Essen für das Schulfest. Sprechen Sie uns einfach an.

Mitmachen und besser essen

Point-it ist ein System, mit dem die Kinder und Jugendlichen einfach und unkompliziert kontrollieren können, ob sie sich ausgewogen ernähren. Das Ziel ist es, die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE e. V.) einzuhalten. Und das geht mit Point-it spielend leicht.

The logo for 'point it' features the word 'point' in red and 'it' in black, with a green dot above the 'i' and an orange dot above the 't'. The logo is centered within a large, light yellow circle. Surrounding this central circle are several smaller, colorful icons: a green leaf, a brown branch, a yellow egg, a pink bowl, a blue fish, a green carrot, and a purple chicken drumstick.

- Auf dem Speisenplan markieren kleine Symbole die jeweiligen Points der Speisen.
- Die Schüler bekommen einen kleinen Wochenplan, in dem dargestellt ist, wie viel Obst, Gemüse, Kartoffeln, Reis/Nudeln, Fleisch, Fisch, Eier, Zucker und Fett sie essen sollten.
- Nun brauchen sie nur noch die Points durchstreichen und sehen sofort, ob sie von einem Lebensmittel zu viel oder zu wenig gegessen haben.

Der Vorteil

Die Schülerinnen und Schüler können ihr Ernährungsverhalten mit einem Blick kontrollieren und selbst entscheiden, was sie essen und trinken möchten.

Cool Cafeteria. Reden und chillen

Für ein gelungenes und nachhaltiges Konzept in der Schulverpflegung ist die Gestaltung der Speiseräume genauso wichtig wie die gesunde Zubereitung und Auswahl der Speisen. Die Schüler brauchen Rückzugsräume, in denen sie die Pausen in angenehmer und entspannter Atmosphäre verbringen können. Mit CoolCooking unterstützen wir Sie bei der professionellen Planung und Umsetzung des Cafeteria-Konzeptes und der Gestaltung der Räume.





Gute Kommunikation. **Mitbestimmen & gewinnen.**

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 Cool-Cooking 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