

Verpflegungskonzept von FPS Catering in der Immanuel-Kant-Schule

Über FPS Catering:

Seit 1978 arbeitet FPS Catering erfolgreich im Bereich der Schul- und Kitaverpflegung. Als erste Catering-Firma im Rhein-Main-Gebiet verfügte FPS Catering über ein **EU-Bio-Zertifikat** und hat sich damit die Berechtigung erworben, Produkte aus ökologischem Landbau zu verarbeiten und das Bio-Logo zu tragen. Das Unternehmen legt zudem großen Wert auf die Verwendung von **regionalen Produkten**.

FPS Catering arbeitet in der Schulverpflegung mit bis zu **50-70% Bio-Produkten**, um die Kinder und Jugendlichen mit gesunden, naturbelassenen Speisen zu versorgen. Überdies werden Menüs aus **100% ökologisch erzeugten Produkten** angeboten, die im Speiseplan als solche extra ausgewiesen sind.

FPS Catering berücksichtigt bei der Speisenplanung selbstverständlich **Vorlieben und Trend-Kost**, die sich in eine gesunde Ernährung integrieren lassen, mit entsprechender Ergänzung durch vollwertige Produkte. Bei der Zusammenstellung der Gerichte richtet sich FPS Catering nach den Qualitätsstandards der **Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)** und bietet eine von der **DGE zertifizierte Menülinie** an. FPS Catering verzichtet auf die Verwendung von Light-Produkten und Geschmacksverstärkern.

FPS Catering in der Immanuel-Kant-Schule:

Jeden Tag stehen zwei warme Gerichte zur Auswahl: **Menü 1** besteht aus einem **Fleisch- oder Fischgericht**, **Menü 2** ist **vegetarisch**. Gerichte mit Schweinefleisch werden in Rüsselsheim nicht angeboten. Ein tägliches Dessert rundet die Mittagsmahlzeit ab.

Für Kinder mit **Nahrungsmittelunverträglichkeiten** wie Laktoseintoleranz, Zöliakie und/oder Milcheiweißallergie kocht FPS Catering nach einem separaten Speiseplan spezielle antiallergene Menüs.

FPS Catering liefert die Speisen nach dem **Cook & Chill-Verfahren** nach Rüsselsheim: Die Gerichte werden **täglich frisch** in der Produktion in Frankfurt-Fechenheim zubereitet und direkt danach auf 0-3° Celsius **heruntergekühlt**. In dieser gekühlten Form werden sie zu einer Satellitenküche in Rüsselsheim geliefert, wo sie in Kühlschränken bei ca. 3° Celsius zwischengelagert werden. Erst am späten Vormittag wird das Essen in Kombidämpfern, sog. „Konvektomaten“, erhitzt und direkt danach von unseren Fahrern in **hochwertigen Spezial-Thermo-Kunststoffbehältern** zur Immanuel-Kant-Schule transportiert. Vor Ort werden die Speisen sehr zeitnah von FPS Catering-Personal an die Schüler ausgegeben. Durch die sehr geringe Warmhaltezeit bleiben **Nährstoffe und Vitamine** zu großen Teilen erhalten.

Für Fragen rund um das Thema Verpflegung steht das FPS-Catering-Team „Schulen & Kitas“ gern zur Verfügung.



Marcus Repp
Leitung
Schulen & Kitas
repp@fps-catering.de



Marie Kahlfuss
Projektleitung
Schulen & Kitas
kahlfuss@fps-catering.de



Sabrina Eppi
Stellv. Projektleitung/
Schulen & Kitas
eppi@fps-catering.de



Sonja Beldermann
Ökotrophologin
Schulen & Kitas
beldermann@fps-catering.de



Daniela Zimmer
Operative Objektleitung
Schulen & Kitas
zimmer@fps-catering.de



Daja Ferter
Ökotrophologin
Schulen & Kitas
ferter@fps-catering.de

