



Saxonia-Catering Ost GmbH	Mail: hoyerswerda@saxonia-catering.de
Lausitzer Platz 4, 02977 Hoyerswerda	Web: www.saxonia-catering.de

Saxonia-Catering Ost GmbH

Speisenzubereitung und -Versorgung

- **Cook & Hold-Verfahren** ermöglicht vollwertige und schmackhafte Mahlzeiten (Garung bis zum perfekten Biss; Warmhaltung während der Lieferung bis zur Übergabe in Thermoport-Behältern → unmittelbare reibungslose Speisenausgabe)
- strenge Berücksichtigung der Richtlinien der **Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.**, nach deren Anforderungen wir zertifiziert sind
- Hauptgerichte mit den dazugehörigen Komponenten gewährleisten in ihrer Zusammenstellung eine optimierte Mischkost und entsprechen einer **bedarfsgerechten Ernährung von Kindern**
- tägliche **Frischwarenlieferung** und sofortige Verarbeitung
- **3 verschiedene Menülinien** (davon mind. ein **vegetarisches Menü** sowie **schweinefleischfrei**)
- vielfältige Angebote für **Sonderkostformen** (Allergien & Co.) und Glaubensrichtungen

Modernes elektronisches Bestellsystem

(RFID basiertes Chipkartensystem)

- **Bestellung:** per APP ("Mein Menü – Saxonia Catering Ost" bis 7:30 Uhr) / Online (www.bestellung-saxonia-ost.de bis 7:30 Uhr) / Mail (hoyerswerda@saxonia-catering.de bis 8 Uhr)
- **Abrechnung:** Wahl zwischen Bankeinzug oder Überweisung
- **Rechnungslegung:** erfolgt als Nachkasse in der ersten Dekade des Folgemonats

Qualitäts- und Feedbackmanagement

- Zertifizierung nach **DIN ISO 9001:2015** (integriertes HACCP-Konzept)
- regelmäßige Küchenleitermeetings, Vor-Ort-Besuche und Mitarbeiterveranstaltungen
- zuständiger Kundenbetreuer ausschließlich für die Gemeinde Ottendorf-Okrilla
- altersspezifische Bewertungsbögen und Tablettauflieger bieten Möglichkeiten des täglichen Feedbacks (auch anonym) → Abgabe in einer Pendelmappe → Feedback-Meeting mit Küchen-, Fuhrpark-, Betriebsleitung, Kundenbetreuung → Maßnahmen zur Optimierung → Rückantwort

Besonderheiten

- **Salattheke** mit vielfältiger Auswahl und täglich wechselndem Nachtisch
- Angebot vielfältiger Thementage, Feste, Kinderkochakademie
- Unterstützung beim Tag der offenen Tür und Präsentationen (Testessen an Elternabenden, ...)
- **Charity:** Von jedem an Ihren Kitas und Schulen ausgegebenen Essen legen wir je 5 Cent zurück und spenden den gesammelten Betrag einmal jährlich an ortsansässige Vereine Ihrer Wahl.
- **Kindertag:** Einmal jährlich veranstalten wir einen Kindertag auf unsere Kosten zusammen mit unseren Partnern mit einem kindgerechten Programm.
- **Gewerbeanmeldung** in der Gemeinde Ottendorf-Okrilla (prozentualer Anteil der Gewerbesteuer der Saxonia-Catering Ost GmbH wird an die Gemeinde abgeführt)

