

Sehr geehrte Tischgäste,
 alle von uns geführten Betriebsrestaurant
 sind seit 27.08.2024 mit der Bio-AHV-Verordnung (Bio-AHV) zertifiziert.
 Die neue Verordnung verlangt, dass in einer Zutatenliste angegeben werden muss,
 was die Küchen in Bio-Qualität einsetzen. Das heißt für die Praxis: Wenn Küchen anfangen,
 bestimmte Lebensmittel in Bio-Qualität zu verwenden, dann müssen sie dies konsequent
 im ganzen Speiseplan umsetzen.

Mit den neuen Regelungen können die AHV-Küchen darüber hinaus die eingesetzten Bio-Anteile
 auszeichnen. Dafür wird ein dreistufiges Modell verwendet.

Bronze gibt es für Bio-Anteile ab 20 %

Silber gibt es für Bio-Anteile ab 50 %

Gold gibt es für Bio-Anteile ab 90 %

Gemessen werden die Bio-Anteile am monetären Wareneinsatz.

Wir haben einen monetären Wareneinsatz von 38 % erreicht

Der Einsatz von Bio-Produkten ist aber auch noch in der Neureglung der Kantinenrichtlinien des Bundes
 festgelegt. Und diese sind in unseren Verträgen so verankert.



Wir freuen uns auch Ihnen mitteilen zu können, dass wir in folgenden Bonner Betrieben BLE, BfArM und BMZ JOB&FIT-Zertifizierung sind. Diese wurde von der DGE zukunftsorientiert angepasst.

Zertifizierung JOB&FIT

Die JOB&FIT Zertifizierung bekundet die Umsetzung der geforderten Kriterien des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“ in der Zwischen- und Mittagsverpflegung.



Überprüft wurde die Menülinie in den Qualitätsbereichen:

- Lebensmittel einer Zwischen- und Mittagsverpflegung (Qualität und Häufigkeit)
- Speiseplanung und -herstellung
- Hygieneaspekte / rechtlicher Rahmen / QM-System
- Lebenswelt

Zertifizierung „Nachhaltige Verpflegung“

- Des Weiteren haben wir nach dem erfolgreichen Audit
- eine neue Zertifizierung der DGE,
- „Nachhaltige Verpflegung“, erhalten.
- Diese Zertifizierung zeigt auf, dass bei der Produktion
- der Speisen, die in dem „DGE-Qualitätsstandard für die
- Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“
- beschriebene Nachhaltigkeitsaspekte umgesetzt werden.



Überprüft wurde die Menülinie in den Qualitätsbereichen:

- Qualitätsentwicklung
- Planung
- Einkauf
- Zubereitung / Ausgabe sowie Reinigung / Entsorgung
- Blick über den Tellerrand