

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



CoolCooking

Moderne und gesunde Kinderverpflegung
leicht gemacht

P. Dussmann GmbH

Gruberstraße 2-4, 4020 Linz

Tel. +43 5 7820-19000

Fax +43 5 7820-19900

www.dussmann.at

Ein Unternehmen der Dussmann Group



Die wichtigste Zutat: **Qualität**

Wir verfügen nicht nur über langjährige Erfahrung und ein bewährtes, kundenorientiertes Qualitätsmanagement, sondern sind auch nach ISO 9001 zertifiziert und garantieren durch das HACCP-System (Hazard Analysis of Critical Control Point), dessen Regelungen weit über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehen, höchste Hygiene bei der Speis Zubereitung. Wir legen größten Wert auf Produktfrische, die wir durch Einkauf der Zutaten in der Region und durch saisonale Küche erreichen.



Das **schmeckt** jedem

Was auf die Teller kommt, bestimmen bei Dussmann Service maßgeblich Elternvereine, Pädagogen und natürlich die Kinder und Jugendlichen selbst mit. Die Menüauswahl ist ausgewogen, vom klassischen Wiener Schnitzel über Pastagerichte bis zu vegetarischen Speisen ist alles dabei – wobei der absolute Favorit bei den Schülern Pastagerichte sind. Auch die Portionsgrößen sind selbstverständlich an die Bedürfnisse der jeweiligen Altersgruppen angepasst – so bleibt speziell bei den Jüngsten nicht zuviel auf den Tellern zurück. Essen & gesunde Ernährung werden zum Erlebnis!

Unsere Esskultur hat sich stark verändert: gemeinsame Mahlzeiten sind in vielen Familien eine Seltenheit geworden, wir stillen unseren Hunger mit schnellen Zwischenmahlzeiten. Gleichzeitig erleben Kindergärten und Schulen einen Wandel weg von der Halbtags- hin zur Ganztagsbetreuung. Sie versorgen Kinder und Jugendliche nicht nur mit geistiger „Nahrung“, sondern bieten ihnen auch fünf Mal pro Woche gesunde Mittagsmahlzeiten an. Dussmann Service verfügt über jahrelange Erfahrung in der Kinder- und Schulverpflegung und kann Kindergärten und Schulen optimal dabei unterstützen.

Als Experte für Reinigung und Desinfektion ist es für uns selbstverständlich bei allfälligen gesetzlich notwendigen Hygienemaßnahmen zu beraten und für eine rasche Umsetzung zu sorgen, wie zum Beispiel Desinfektion, Bereitstellung von Mund-Nasen-Schutz-Masken, Einhaltung von Mindestabständen etc.

Gesundes Essen – so kommen alle auf den Geschmack

Dass Gesundes auch gut schmecken kann lernen Kinder und Schüler mit der Verpflegung von Dussmann Service für das Leben:

- Wir verwenden ausschließlich qualitativ hochwertige Lebensmittel mit hoher Nährstoffdichte, also mit vielen Vitaminen und Mineralstoffen im Verhältnis zu ihrem Energiegehalt. So bleiben die Kinder und Jugendlichen gesund und leistungsfähig.
- Unsere Köche setzen Zucker nur sparsam ein, denn er gilt als „Vitaminräuber“.
- Die Speisen werden fettarm und nährstoffschonend zubereitet, in dem sie zum Beispiel gedämpft werden.
- Regionale und saisonale Produkte verarbeiten wir bevorzugt, denn sie sorgen für den Wiedererkennungswert und den natürlichen Geschmack der Speisen.



- Auf Wunsch verwenden unsere Köche ausgewählte biologische Lebensmittel oder bereiten die Mahlzeiten gänzlich aus Bio-Produkten zu. Die Bio-Zutaten unserer Küchen werden durch die Austria Bio Garantie überprüft.

Verpflegung **maßgeschneidert**

Je nachdem ob die gesamte Verpflegung ausgelagert werden soll oder nur einzelne Leistungen benötigt werden, erstellt Dussmann Service ein Konzept, das Ihren individuellen Bedürfnissen entspricht. Gerne übernehmen wir bestehende Küchen und bereiten die Speisen vor Ort zu. Bei der Zubereitung in unseren Küchen bringen wir die Gerichte warm in Thermobehältern in den Kindergarten oder die Schule. Dabei bleiben nicht nur die gesunden Inhaltsstoffe, sondern auch die frische Optik, der Geschmack und die Konsistenz der Speisen optimal erhalten.

