



- Unternehmensvorstellung zur Mittags- und Vesperverpflegung an der Grundschule „Mato Kosyk“ in Briesen

## ◆◆◆ Inhaltsverzeichnis

● <b>Von Menschen für Menschen – seit über 25 Jahren</b> .....	3
Werteorientiert und innovativ – die RWS Cateringservice GmbH.....	3
● <b>Löffel für Löffel, Gabel für Gabel: Geschmack und Qualität</b> .....	4
● <b>Zum Reinbeißen – Unsere Verpflegungsvielfalt</b> .....	5
Auf direktem Weg zu Ihnen!.....	6
● <b>Pfiffig, lecker, frisch – Von uns auf Ihren Tisch</b> .....	7
● <b>Mit Spiel und Spaß zu einer guten Ernährung</b> .....	8
Kulinarische Unterstützung von Veranstaltungen.....	10
● <b>Mit einem Klick zur Bestellung und bargeldlosen Abrechnung</b> .....	11
● <b>Wirklich nah. Persönlich da</b> .....	12
Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen! .....	12

## Von Menschen für Menschen – seit über 25 Jahren

Die RWS Cateringservice GmbH ist ein Unternehmen der RWS Gruppe, einem mittelständigen und leistungsstarken Dienstleistungsverbund für werthaltiges infrastrukturelles Gebäudemanagement mit Hauptsitz in Leipzig und besteht seit 1999.



Seit über 25 Jahren fest am Markt etabliert, bieten wir als Servicegruppe breit gefächerte, integrierte und kundenindividuelle Servicelösungen in den Bereichen Gebäude-, Sicherheits- und Cateringservice an. Dabei bildet das Sozialwesen mit Kindertageseinrichtungen, Schulen sowie Pflege- und Seniorenheimen bereits seit unserer Gründung unseren Schwerpunkt.

## Werteorientiert und innovativ – die RWS Cateringservice GmbH

Die RWS Cateringservice GmbH ist als Frischkostenanbieter auf die Gemeinschaftsversorgung von Kindertageseinrichtungen und Schulen sowie Seniorenheimen und medizinischen Einrichtungen spezialisiert. Unser Ziel ist die Zufriedenheit unserer Kunden durch eine qualitätsorientierte, ausgewogene und ernährungsbewusste Versorgung sowie persönliche Betreuung.

Dabei wissen wir genau: Es ist die Einsatzbereitschaft und Erfahrung unserer Mitarbeiter, die Sie und Ihre Kinder wie Eltern täglich begeistern und uns erfolgreich machen. Das merken wir mit jedem Kinderlachen und an der stetigen Erweiterung unserer Produktionsstandorte.



## Löffel für Löffel, Gabel für Gabel: Geschmack und Qualität

Schulverpflegung die ankommt! Ein gesunder und altersgerechter Ernährungsplan liefert Schülern alle erforderlichen Nähr- und Mineralstoffe sowie Vitamine. Ausgewogene und abwechslungsreiche Mahlzeiten, die täglich frisch zubereitet werden, geben ihnen Kraft und Energie zum Lernen, Entdecken und Toben. Und während der gemeinsamen Zeit beim Essen erleben sie in Gemeinschaft, wie lecker ausgewogenes Essen schmeckt und auch Spaß macht.



**RWS School ist unsere Menümarke für eine frische, altersgerechte und abwechslungsreiche Ganztagsversorgung in Schulen.**

Bei der Art und Menge der gereichten Speisen und Getränke sowie der Form der Zubereitung stützen wir uns auf die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE). So achten wir als Frischkostenanbieter auf eine ausgewogene Ernährung und das fortlaufend in vierwöchigen Speiseplänen mit 20 Verpflegungstagen. Unser Menüwechselrhythmus des Speiseplans beträgt als Rollplan 8 Wochen.

- Seit unserer Gründung wird bei uns täglich frisch gekocht!
- Wir stehen für frische Lebensmittel, viel Obst, Gemüse, sowie Vollkorn und Bio-Produkte.
- Unsere Speisepläne werden von unserem Team aus Ernährungsexperten und Ökotrophologen zusammengestellt.
- Wir achten auf ein ernährungswissenschaftlich empfohlenes Maß an Nährstoffen, wie Eiweiße, Mineralstoffe, Vitamine, Fette, Kohlenhydrate und Ballaststoffe.
- Durch das Zusammenspiel von Rezepturverwaltung und Bestellsystem vermeiden wir Überproduktion. Zur Abfallvermeidung leben wir ein erprobtes Rückmeldesystem.
- Wir beachten kulturspezifische Essgewohnheiten sowie ethnische und religiöse Aspekte.
- Wir achten auf einen sparsamen Umgang mit süßen, fett- und kalorienreichen Lebensmitteln.
- Wichtige Nährstoffe und Vitamine bleiben durch unsere schonende Zubereitung erhalten.

## Zum Reinbeißen – Unsere Verpflegungsvielfalt

Schüler haben Energie, Schüler brauchen Energie. Genau das kommt als leckeres Gericht täglich frisch von uns auf den Tisch. Und drum herum gestalten wir gern eine auf Ihre Schule abgestimmte Verpflegung. Mit RWS abwechslungsreich durch den Tag!



### Mittagessen

Ausgewogen und ganz individuell – so gestaltet sich unser Mittagsangebot.



### Vesper

Ob süß, herzhaft oder eine vitaminreiche Obstmahlzeit: Die Auswahl ist bunt.



### Getränke

Frische Speisen verdienen erfrischende Getränke. Für Ihre Schule „Mato Kosyk“ stellen wir einen Wasserspender bzw. ungesüßte Teevarianten in der Aula zur Verfügung.



### Lunchpakete

Für Ihren gelungenen Ausflug oder externe Schulveranstaltung liefert RWS die frischen Lunchpakete.

Zum Versorgungsstart Ihrer Einrichtung erhalten alle Schüler unsere RWS „Mumpeldose“ (nachhaltige Brotdose) sowie ein Schlüsselband für den täglichen Schulalltag.



## Auf direktem Weg zu Ihnen!

Wir kochen ab 01.08.2024 täglich frisch, ernährungsbewusst und kindgerecht nach DGE-Empfehlungen für Sie in unserer Küche **Branitz, Heinrich-Zille-Str. 120, 03042 Cottbus.**  
**Direkt in Ihrer Nähe!**



(Bildausschnitt von Google Maps - Entfernung ca. 15 km | Fahrzeit ca. 21 Minuten)

## Pfiffig, lecker, frisch – Von uns auf Ihren Tisch

### Vesper:

Ob süß, herzhaft oder eine vitaminreiche Obstmahlzeit: Die Auswahl unseres Vesperangebotes ist bunt.

### Mittagessen:

Essen macht genau dann Freude, wenn Schüler, Lehrer und Pädagogen es frei wählen und zusammenstellen können. Und ganz klar: wenn es den Essgewohnheiten, Wünschen und Erwartungen entspricht. Wir kochen täglich zwei verschiedene Menülinien, aus denen die Schüler, Lehrer und Pädagogen wählen können:

- **RWS OptiMahl®** - unser Markenzeichen einer ernährungsbewussten Menülinie, entspricht den Qualitätsstandards der DGE und beinhaltet regionale Spezialitäten sowie Kinder- Lieblingsessen.
- **RWS Veggi** - täglich bieten wir ein vegetarisches Gericht an.
- **RWS Spezial** - unser individuelles Menü für Kinder mit bestimmten Allergien oder Intoleranzen (nach Vorlage eines ärztlichen Attestes und ausgefülltem Antrag). Wir versuchen dabei stets die Sonderkostmenüs in der Zusammenstellung wie die regulären Menüs zu gestalten und lediglich die Allergenkomponente zu tauschen bzw. ohne das Allergen zu kochen.



#### Ökotrophologie? Na klar!

Ob Themen wie Laktoseintoleranz, Biogene Amine, Diabetes oder glutenfreie Kost – unsere Mitarbeiter werden regelmäßig durch unsere Ökotrophologin geschult und entwickeln neue Rezepturen und Zubereitungsformen. Auf Wunsch kommt sie auch zu Ihnen. Sprechen Sie uns an!



Für Schüler, die aus religiösen oder ethnischen Gründen auf Schweinefleisch verzichten, gibt es ein schweinefleischfreies Menü. Entdecken Sie unser Speisenangebot, im Anhang finden Sie unsere aktuellen Speisepläne aus Ihrer zukünftigen Küche.

## Mit Spiel und Spaß zu einer guten Ernährung

Kinder entdecken schnell ihr Lieblingsessen: Nudeln, Pizza, Pudding und Fruchtgummis. Zum Spielen, Toben und Lernen braucht's mehr. Wir tragen dazu bei, dass Kinder Freude an einer ausgewogenen Ernährung entwickeln, gutes Essen in Gemeinschaft wertschätzen und Interesse für gesunde Lebensmittel geweckt wird.



Um die Erhöhung des Obst- und Gemüseverzehrs der Kinder zu unterstützen, entwickeln wir jedes Jahr eine neue saisonale Obst- und Gemüseuhr.

Das aktuelle Obst oder Gemüse finden Sie in unseren Speiseplänen integriert und mit Symbolen gekennzeichnet.



Für den Aushang in Ihrer Einrichtung erhalten Sie mit dem aktuellen Speiseplan einen Überblick über das jeweils eingesetzte Obst und Gemüse. Neben Wissenswerten über das Lebensmittel stellen wir kleine, einfache Rezeptideen zum Nachkochen in den Einrichtungen oder mit den Eltern zu Hause bereit.



## Mit Spiel und Spaß zu einer guten Ernährung

Das gibt's von uns - mit viel Engagement zur Unterstützung der Ernährungsbildung.

**7. März**  
**Tag der Ernährung**

**Ihrer Beitrag zur Gesundheit**

Wissen über gesunde Ernährung ist ein Muss für jeden Tag der gesunden Ernährung. Das Team Foodservice ist ein wichtiger Teil der Ernährungsbildung in Ihrer Einrichtung. Mit Spiel und Spaß lernen Kinder und Jugendliche in Kita und Schule.

**Tipp für eine gesunde Ernährung**  
Wissen und Können sind die wichtigsten Punkte. Spiel, Spaß und Kreativität sind die besten Begleiter. Lassen Sie Ihre Kinder mitmachen und erleben sie die Freude an der Ernährung.

**Genaueres macht Spaß!**  
Wir bringen Ihnen alle Informationen über gesunde Ernährung und Ernährungsbildung in Ihrer Einrichtung.

**Heute gibt es: Hauptgericht: Möhren-Physch-Rohkost**  
Zutaten: 1 kg Mören, 200 g Physch, 100 g Physch, 200 g Ziegenkäse, 200 g Ziegenkäse

Die Mören werden in kleine Stücke geschnitten und in kleine Stücke geschnitten, die Physch wird in kleine Stücke geschnitten und in kleine Stücke geschnitten.

Wir bieten unseren Einrichtungen regelmäßig verschiedene Aktionstage z.B. „Tag der gesunden Ernährung“ oder „Super-Mumpel-Tag“.

**Super-Mumpel-Tag**  
24. April  
Tag der Ernährungsbildung

**Mit Superkraft in den Tag!**  
Halterbacken sind tolle Lebensmittel! Sie stärken das Immunsystem, sorgen für schöne Haare, Haut und Nägel. Außerdem die Verdauung in Ordnung zu bringen ist ein weiterer Vorteil für die Gesundheit. In diesem Jahr feiern wir den Tag der Halterbacken-Muffins.

**75 Jahre Halterbacken**  
Halterbacken sind ein tolles Lebensmittel. Sie sind reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Ballaststoffen. Sie sind auch ein guter Energielieferant. In diesem Jahr feiern wir den Tag der Halterbacken-Muffins.

**Superfacts zum Superfood**  
Halterbacken sind ein tolles Lebensmittel. Sie sind reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Ballaststoffen. Sie sind auch ein guter Energielieferant. In diesem Jahr feiern wir den Tag der Halterbacken-Muffins.

**1. Energie und Ausdauer**  
Der größte Vorteil von Halterbacken ist die Energie, die sie liefern. Sie sind ein guter Energielieferant und helfen, die Energie zu regenerieren.

**2. Verdauung und Sättigung**  
Die Ballaststoffe in Halterbacken helfen, die Verdauung zu regulieren und die Sättigung zu erhöhen. Sie sind ein gutes Mittel gegen Verstopfung.

**3. Eisen**  
Halterbacken sind reich an Eisen, einem wichtigen Mineralstoff. Eisen ist wichtig für die Bildung von roten Blutkörperchen und die Sauerstoffaufnahme.

**4. Kalzium**  
Halterbacken sind reich an Kalzium, einem wichtigen Mineralstoff. Kalzium ist wichtig für die Knochenbildung und die Knochenstärkung.

**5. Vitamin**  
Halterbacken sind reich an Vitaminen, die für die Gesundheit wichtig sind. Sie sind ein gutes Mittel gegen Vitaminmangel.

Dies trägt wesentlich zur Ernährungsbildung Ihrer Schüler bei!

Gerne können Sie an einem unserer „Tag der offenen Küche“ teilnehmen und unseren Köchen in die Töpfe schauen. Oder wir besuchen Ihre Einrichtung! Wir realisieren gemeinsam mit den Kindern verschiedene Aktivitäten wie z.B.: „Backen eines gesunden Brotes“ oder „Obstsalat schnippeln“.

## Kulinarische Unterstützung von Veranstaltungen

Selbstverständlich leisten wir auch unseren Beitrag zum Gelingen der von Ihrer Schule gestalteten Jahreshöhepunkte wie z.B. Kindertag, Fasching und Weihnachten. An Wandertagen bieten wir anstatt der Speisenversorgung in Ihrer Einrichtung unsere kindgerechten Lunchpakete.



Unser Küchenteam unterstützt Sie auch bei Hausfesten. Einmal jährlich bieten wir unseren Kunden diesen Service kostenfrei und freuen uns über ein persönliches Kennenlernen mit Ihren Schülern, Lehrern, Eltern und Pädagogen.

## Mit einem Klick zur Bestellung und bargeldlosen Abrechnung

Vor dem Essen kommt die Bestellung. RWS **School** beginnt bereits beim einfachen Bestellen der eigenen Mittagsversorgung. Über das RWS Online- Bestellsystem können Eltern, Schüler, Lehrer und Pädagogen mit ihrem persönlichen Online- Kundenkonto ihr Wunschmenü bestellen und abbestellen. Verschiedene Abrechnungsmöglichkeiten schaffen ein modernes, bargeldloses und sicheres Bezahlsystem. In den Schulen wollen wir, dass alle ihre Pause optimal nutzen können. Um langen Schlangen und Wartezeiten entgegenzuwirken setzen wir bei der Essenausgabe auf unser smartes RWS Bestellsystem.



- Die Eltern melden ihr Kind zur Teilnahme an der Speisenversorgung an. (Anmeldeformular Teilnahme Verpflegungsdienstleistung)
- Die Eltern und/ oder Schüler wählen ihr Wunschessen aus unserem Mittagessen Speiseplan. (Die Abrechnung erfolgt mit den Eltern).
- Eine tägliche Abnahmepflicht der einzelnen Mahlzeiten besteht nicht.
- Sind Kinder einmal krank oder abwesend, können die Eltern die Mahlzeiten täglich bis 8:00 Uhr stornieren und bei Genesung auch wieder hinzubestellen – am einfachsten über unser Online-Bestellsystem mit PC, Laptop, Smartphone oder ihrem Tablet, sowie telefonisch oder via E-Mail.
- Unsere Ausgabeterminals sind über eine Internetverbindung direkt mit unserem Bestellprogramm verbunden.
- Die Schüler halten ihren Barcode vor ein Lesegerät, welches das gewählte Menü der Ausgabekraft anzeigt.
- Nach Ablauf eines Kalendermonates erstellen wir anhand der in unserem Online-Bestellsystem registrierten Mahlzeiten einen Zahlungsbeleg an die Eltern.
- Sollte ein Gutschein für Bildung und Teilhabe vorliegen, rechnen wir auch direkt bei den Ämtern ab.
- Die Vesper Portionszahl wird durch die Mitarbeiter des Hortes direkt an die Küche kommuniziert
- Nach Ablauf eines Kalendermonates erstellen wir eine Sammelrechnung an die Trägergemeinde über die Gesamtportionen und Gesamtbetrag für die Vesperversorgung.
- Sollte ein Gutschein für Bildung und Teilhabe vorliegen, rechnen wir auch direkt bei den Ämtern ab.
- Täglich übermitteln wir eine Übersicht aller Essensteilnehmer und deren gebuchten Mahlzeiten direkt in die Einrichtung. Dies dient als Kontrollmöglichkeit und Dokumentation für den Auftraggeber.

## Wirklich nah. Persönlich da.

Tag für Tag kümmern wir uns mit Menschen um Menschen und das mit Herz und Verstand. Wir wollen langfristige Beziehungen zu unseren Kunden anstatt kurzfristig wirtschaftliche Ziele zu erreichen. Dafür machen wir vieles möglich, aber nicht um jeden Preis.

Was uns ausmacht?

Uns liegt die persönliche, umfassende Betreuung unserer Kunden sehr am Herzen. So setzen wir auf ein partnerschaftliches Verhältnis zu Ihnen. Und ganz wichtig – unser Fach- und Qualitätsanspruch.

Wir gehen verantwortlich mit unseren Kunden, Mitarbeitern und Dienstleistern um. Ihre Anmerkungen und Wünsche lassen wir nicht aus den Augen, ebenso wie die Herausforderungen des Marktes und die Ressourcen unserer Umwelt.

## Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!

