

*Wir backen und kochen  
aus Leidenschaft...*



*seit 150 Jahren!*

Bäckerei Ruf - Hauptstraße 2 - 88416 Erlenmoos

Stadt Biberach  
Amt f. Bildung, Betreuung, Sport  
Zeppelinstr. 50  
88400 Biberach

Hauptstraße 2  
88416 Erlenmoos  
Tel. 0 73 52/6 77  
Fax 0 73 52/94 02 34

baeckerei.bernd.ruf@t-online.de  
[www.baeckerei-ruf.de](http://www.baeckerei-ruf.de)

St.-Nr. 54309/09001

29.04.2019

## **Angebotsbeschreibung Schul- und Kindergartenverpflegung Stadt Biberach**

### **Art und Weise der Herstellung der Speisen:**

Unser Essen wird täglich frisch gekocht

### **Aussagen über Produktverwendung- u. – Verarbeitung**

Es ist unser größtes Bestreben sorgfältig mit unseren Lebensmitteln umzugehen.

Durch gezielt eingesetztes Qualitätsmanagement ist es uns möglich, in wöchentlichem Rhythmus abzufragen, inwieweit die Mengen gepasst haben.

Es ist uns wichtig, Abfälle von Nahrungsmitteln zu vermeiden.

Durch einen gezielten Einkauf ist es uns möglich, die Mengen sehr genau zu berechnen.

Durch viele regionale Anbieter in unserem Umkreis ist es uns möglich, eine optimale Frische zu gewährleisten.

Durch die Kombination Küche/Bäckerei ist es uns möglich, Knödel, Spätzle, Teigwaren, Maultaschen, Muffins, Strudel und vieles mehr, selbst zu produzieren.

Erdbeeren, Himbeeren usw. kochen wir auch gerne zu Marmelade oder Muss ein, um dann im Winter Joghurts oder andere Süßspeisen zu versüßen.

### **Bezugsquellen**

Metzgerei Birkhofer, Ochsenhausen

Kartoffelhof Steinhauser, Dettingen

Transgourmet Kempten

Käserei Vogler, Diepoldshofen

Utz Lebensmittelgroßhandlung Ochsenhausen

### Ort und Zeit der Speisenzubereitung

Die Produktion unserer Speisen erfolgt in der Zeit von 5.00 – 11.00Uhr in unseren Geschäftsräumen in der Hauptstr. 2, 88416 Erlenmoos

### Lieferzeiten

s. beiliegender Tourenplan

### Eingesetztes Personal

1 Küchenmeister

1 Auszubildender Koch

1 Hauswirtschafterin

2 Bäckermeister

1 Konditormeisterin

1 Auszubildender Bäcker

1 Auszubildende Konditorin

### Gesundheits- und Hygienekonzept

Die Aufbewahrungstemperatur von max. 7° bei kalten Speisen und die Ausgabetemperatur von mind. 65° C bei warmen Speisen ist sichergestellt.

Mitarbeiter werden nur unter Vorlage einer Hygieneschulung eingestellt.

Ein Eigenkontrollsystem analog der HACCP-Grundsätze wird durchgeführt.

Reinigungs- und Desinfektionspläne werden strengstens verfolgt und eingehalten.

Die Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnungen und des Infektionsschutzes werden strengstens eingehalten.

### Qualitätssicherungskonzepte

Mitarbeiterschulungen werden durchgeführt

Zertifizierung nach DGE liegt vor. **Die Gültigkeit der DGE-Zertifikate ist an eine kontinuierliche Fort- und Weiterbildung geknüpft.**

Funktionierendes Beschwerdemanagement (Bewertungsbogen s. Anlage)

Immer wieder Lieblingsgerichtswochen s. beil. Umfragemail

Mitgestaltungsmöglichkeiten / Verbesserungsvorschläge im Bewertungsbogen