

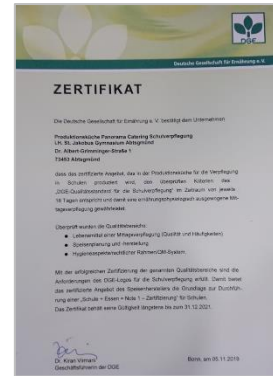
## Zertifizierungen bei Panorama Catering

### Schulverpflegung nach dem Qualitätsstandard für die Schulverpflegung



Seit 2018 ist die Mensa-Mittagsverpflegung von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) nach dem Qualitätsstandard für die Schulverpflegung zertifiziert.

Die zertifizierte Menülinie beinhaltet wöchentlich mindestens zweimal pro Woche Salat/Rohkost, frisches Obst, mindestens wöchentlich Vollkornprodukte, Fisch sowie täglich Trinkwasser als Getränk. Darüber hinaus wird der Einsatz von fettarmen Milch- und Joghurtprodukten sowie fett- und zuckerarme Produktion kontrolliert.



### Einsatz biologisch erzeugter Lebensmittel



In der Mensa sind wir nach der EG-Öko-Verordnung 834/2007 zertifiziert und dürfen biologisch erzeugte Lebensmittel auch mit dem BIO-Logo kennzeichnen.

Sinne einer nachhaltigen Handlungsweise setzen wir in der Schulverpflegung ökologisch erzeugte Produkte ein.



Im

### Qualitätsmanagement nach DIN ISO 9001



Unser Qualitätsmanagementsystem erfüllt die Forderungen der ISO 9001. Dies wird in einem jährlichen Audit durch den TÜV Süd geprüft. Hierzu gehören unter anderem standardisierte Prozesse, ein geregelter Einkauf, regelmäßige Überprüfung der Lieferanten, Einhaltung von

Hygienestandards sowie die Dokumentation nach HACCP.



### Nachhaltiger Fisch



Das MSC-Siegel steht für nachhaltigen Fischfang, schont also die Umwelt und die Fischbestände. Damit wir dieses Logo im Speiseplan verwenden können, lassen uns

regelmäßig kontrollieren, damit die Verarbeitungskette von MSC-Fisch vom Meer bis auf den Teller sichergestellt ist.



### Nachhaltigkeit bei Panorama Catering



Im April 2019 haben wir die Urkunde „Sustainable Company“ erhalten. In einem unabhängigen Audit wurde nachgewiesen, dass Nachhaltigkeit in der Unternehmensphilosophie von Panorama Catering fest verankert ist und

allen Prozessen verfolgt wird.



in