

Caterer-Datenbank der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Um Schulen bei der Suche eines passenden Speisenanbieters zu unterstützen, pflegt die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen eine Datenbank für Caterer in Hessen. Diese steht auf den Internetseiten der Vernetzungsstelle Schulverpflegung online zur Verfügung und gibt eine Übersicht über die Anbieter in Hessen (Stand: 05.01.2021).

Eine Listung erfolgt **kostenlos** und **auf freiwilliger Basis** und steht jedem Anbieter offen. Die Datenbank erhebt nicht den Anspruch auf Vollständigkeit. Es findet keine Regulierung seitens der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen statt. Mit der Listung wird keine Empfehlung für einen der aufgeführten Anbieter ausgesprochen. Die Anbieter werden alphabetisch gelistet. Alle Angaben erfolgten durch die Anbieter selbst.

Caterer-Datenbank – Listung

A.....	3
ACTIVcatering für Kinder GmbH.....	3
antonius Netzwerk Mensch - antonius Küche.....	4
apetito kids&school GmbH.....	5
ASB Hessen Service GmbH	6
B.....	8
Bärenstark - Gutes Essen GmbH.....	8
Benjamin Bantschow e.K.....	9
Bilges Küche.....	9
Bio Catering Safran.....	10
biond GmbH	11
C.....	13
Calis Biocatering	13
E.....	14
El Tucano	14
ESSwerk gemeinnützige Integrationsgesellschaft mbH	15
F.....	17
FPS CATERING GmbH & Co KG - BIOLOGISCH Catering für Schulen & Kitas	17
G	19
GMS GOURMET GmbH.....	19
Green Times - Foodservice Catering GmbH	20
Grümel gGmbH.....	21
Grümel gGmbH Küche Grümel Casino	22
gGmbH Grümel-Mensa Hünfeld	22

H	24
Hofmann Catering-Service GmbH	24
Hofmann Menü-Manufaktur GmbH.....	24
K.....	26
Kantinen&Catering Service Leone.....	26
M	27
Marienhof Metzgerei+Catering GmbH	27
Menüpartner GmbH.....	28
MiRoGH	29
O	30
O.P.A.L. Catering GmbH	30
P.....	31
PERO Catering.....	31
R.....	32
Restaurant: Zum Goldenen Barren	32
S	33
Schrolls Catering GmbH.....	33
T.....	34
TasteNext gemeinnützige Unternehmergeinschaft.....	34
Tischlein deck dich Verpflegungsbetriebe ZAUG gGmbH	35
Transgourmet DeutschaInD GmbH & Co OHG	36

A

ACTIVcatering für Kinder GmbH	
Adresse/ Kontaktdaten:	Gartenstr. 147 60596 Frankfurt am Main Telefon: (069) 70 79 87 88 Fax: (069) 70 79 87 38 E-Mail-Adresse: info@activ-catering.de Webseite: www.activ-catering.de
Verpflegungssystem:	Cook & Hold (Warmanlieferung) Cook & Chill (Kaltanlieferung)
Angebotsbereich:	regional
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen bedienen Sie?	Hochtaunuskreis, Landkreis Darmstadt-Dieburg, Landkreis Offenbach, Main-Kinzig-Kreis, Main-Taunus-Kreis, Rheingau-Taunus-Kreis, Stadt Darmstadt, Stadt Frankfurt am Main, Stadt Offenbach, Stadt Wiesbaden, Wetteraukreis
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	ja
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	Ja
Weitere Qualitätsstandards, Managementsysteme:	Zwei Küchenstandorte: Frankfurt und Wiesbaden, beide: EU-Zulassung, Bio-Zertifizierung, DGE-Zertifizierung, eigenes Bestellsystem, Regelmäßige Kontrollproben, Audits und Personalschulungen durch das IFU Institut für Umfeld- und Lebensmittelanalytik.

antonius Netzwerk Mensch - antonius Küche

Adresse/ Kontaktdaten:	An St. Kathrin 4 36041 Fulda Telefon: 0661 1097 428 Fax: 06611097425 E-Mail-Adresse: s.friedrich@antonius.de Webseite: www.antonius.de
Verpflegungssystem:	Cook & Serve (Frischkostsystem)/Mischküche Cook & Hold (Warmanlieferung)
Angebotsbereich:	regional
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen bedienen Sie?	Landkreis Fulda
Referenzschulen:	Domgymnasium FD, Freiherr-vom-Steinschule FD, IGS Schlitz, Eichbergschule Lauterbach, Marienschule FD, Bardoschule FD,...
Anteil an Bio-Produkten:	Bis zu 60 %
Bio-Komponenten:	Kartoffeln, Milch, Schweine- und Rindfleisch, Karotten, Zwiebeln, je nach Saison weitere Gemüse- und Salatsorten
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 60 %
Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 80 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE- Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	nein

apetito kids&school GmbH

Adresse/ Kontaktdaten:	Bonifatiusstr. 305 48432 Rheine (Nordrhein-Westfalen) Telefon: 05971-799-0 E-Mail-Adresse: info@apetito.de Webseite: www.apetito.de
Verpflegungssystem:	Cook & Serve (Frischkostsystem)/Mischküche Cook & Freeze (Tiefkühlsystem)
Angebotsbereich:	hessenweit
Referenzschulen:	Einrichtungen u.a. im Landkreis Gießen, Rheingau-Taunus-Kreis und Frankfurt
Anteil an Bio-Produkten:	Bis zu 100 %
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	ja
Bio-Komponenten:	Je nach Kundenwunsch kann der Bio-Anteil individuell gestaltet werden. Von 0 - 100% oder spezielle Bio-Tage sind möglich.
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 70 %
Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 50 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie: Weitere Qualitätsstandards, Managementsysteme:	ja DIN EN ISO 9001, BIO Zertifizierung, HACCP

Qualitätsstandards:

Lückenlose Kontrolle der Produkte ab Wareneingang über den gesamten Prozess, umfassendes HACCP-Konzept mit externen Hygiene-Checks, internes Evaluationssystem zur Überprüfung der individuellen und nachhaltigen Entwicklung der Kucheneinrichtungen, Qualitätssicherungshandbücher, regelmäßige Revisionen und unabhängige Kontrollen über den gesetzlichen Rahmen hinaus, Wiederholungsaudits und interne Revision, Arbeitssicherheit

ASB Hessen Service GmbH

Adresse/ Kontaktdaten:	Aarstr 110 65232 Taunusstein Telefon: 06128-968916 E-Mail-Adresse: gesamt-kuechenleitung@asb-service.de Webseite: www.asb-service.de
Verpflegungssystem:	Cook & Hold (Warmanlieferung) Cook & Serve (Frischkostsystem)/Mischküche
Angebotsbereich:	Regional
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen bedienen Sie?	Rheingau-Taunus-Kreis, Stadt Frankfurt am Main, Wiesbaden
Referenzschulen:	Ziehenschule Frankfurt, Riedberggymnasium Frankfurt, IGS Wallrabenstein, Schillerschule Frankfurt, Carl-Schurz-Gymnasium Frankfurt
Anteil an Bio-Produkten:	Bis zu 30 %
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	nein
Bio-Komponenten:	Reis, Nudeln, Gemüse

Verwenden Sie regionale Produkte?	Ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 20 %
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	ja
Weitere Qualitätsstandards, Managementsysteme:	Bio-Zertifizierung nach EG-Öko Verordnung (EG) 834/2007 DE-ÖKO-006. Regelmäßige Kontrollen des Hygienestandards (HACCP) durch ein externes Institut. 8-Wochenspeisepläne mit 2 Menüs zu Wahl (davon mindestens eines vegetarisch), Nudelbar, Salatbar. Spezielle Menüs bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien. Jährliche externe bzw. interne Kontrolle zur Einhaltung des DGE-Qualitätsstandards für Kita-und Schulverpflegung.

B**Bärenstark - Gutes Essen GmbH**

Adresse/ Kontaktdaten:	Ginnheimer Str. 24-26 60487 Frankfurt am Main Telefonnummer: 069 770 760 55 E-Mail-Adresse: info@baerenstark.com Webseite: www.baerenstark.com
Verpflegungssystem:	<ul style="list-style-type: none">- Cook & Serve (Frischkostsystem) / Mischküche- Cook und Hold (Warmanlieferung)- Cook und Chill (Kaltanlieferung)
Angebotsbereich:	regional
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie?	Hochtaunuskreis, Landkreis Groß-Gerau, Landkreis Offenbach am Main, Main-Kinzig-Kreis, Main-Taunus-Kreis, Stadt Frankfurt am Main, Stadt Offenbach am Main, Stadt Wiesbaden, Wetteraukreis
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	ja
Bio-Komponenten:	BIO-Einsatz (Zertifiziert durch: DE-ÖKO-021) variiert je nach Saison
Verwenden Sie regionale Produkte?	nein
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	nein
Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen:	Als Familienbetrieb kochen wir seit 1992 mit viel Engagement und Liebe zum Detail für Kinder und Jugendliche.
Qualitätsstandards:	Selbstgemacht, frisch und lecker! So viel Bio und aus der Region wie möglich, abwechslungsreich, altersgerecht und ausgewogen.

Benjamin Bantschow e.K.

Adresse/ Kontaktdaten:	Friedrich-Ebert-Str. 16 64823 Groß-Umstadt Telefonnummer: 06078/9689200 Fax: 06078/9689202 E-Mail-Adresse: schule@bantschowundbantschow.de Webseite: www.bantschow-kids.de
Verpflegungssystem:	Cook und Hold (Warmanlieferung)
Angebotsbereich:	regional
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie?	Landkreis Darmstadt-Dieburg, Odenwaldkreis
Referenzschulen:	Schloßschule Weiterstadt, John-F.-Kennedy Schule Münster, Marienschule Dieburg, Max-Planck-Gymnasium Groß-Umstadt
Anteil an Bio-Produkten:	Bis zu 60 %
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	nein
Bio-Komponenten:	Zutaten in Gerichten werden in Bioqualität verwendet und im Speiseplan gekennzeichnet.
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 30 %
Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 50 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	nein
Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen:	Bio zertifiziert nach ABCERT Zusammenschluss mit www.bio-logisch.de
Qualitätsstandards:	Qualitätsstandard nach HACCP

Bilges Küche

Adresse/ Kontaktdaten:	Am Kloster Klarenthal 7a 65107 Wiesbaden Telefonnummer: 0160- 98705491 E-Mail-Adresse: info@bilgeskueche.de Webseite: www.bilgeskueche.de oder Instagram - bilgeskueche
-------------------------------	---

Verpflegungssystem:	Cook & Serve (Frischkostsystem) / Mischküche
Angebotsbereich:	hessenweit
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie?	Stadt Wiesbaden
Referenzschulen:	Johannes -Maas schule ,Pestalozzi Schule, Campusklarenthal , ,Frei Christliche Schule Kohlheck
Anteil an Bio-Produkten:	Bis zu 20 %
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	nein
Bio-Komponenten:	Obst , Gemüse
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 70 %
Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 30 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	nein
Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen:	2015 / 2016 AUSZEICHNUNG _ Zertifizierung nach den Vorgaben Stufe 1 der 4 Auflage der Qualitätsstandards für Schulverpflegung der DGE (2014) - BESSER ESSEN BESSER LERNEN BESSER DRAUF-

Bio Catering Safran

Adresse/ Kontaktdaten:	Wiesenstraße 16 35625 Hüttenberg Telefon: 06403-9775472 Fax: 64039775471 E-Mail-Adresse: info@safran-catering.de Webseite: www.safran-catering.de
Verpflegungssystem:	Cook & Hold (Warmanlieferung)
Angebotsbereich:	regional
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen bedienen Sie?	Lahn-Dill-Kreis, Landkreis Gießen, Wetteraukreis
Anteil an Bio-Produkten:	Bis zu 100 %
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	Ja
Bio-Komponenten:	Alle Lebensmittel stammen aus KbA

Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 70 %
Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 100 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	nein

biond GmbH

Adresse/ Kontaktdaten:	Otto-Hahn-Str. 5 34123 Kassel Telefon: 056150045610 Fax:056150045619 E-Mail: geniessen@biond.de Webseite: www.biond.de
Verpflegungssystem:	Cook & Hold (Warmanlieferung) Cook & Chill (Kaltanlieferung) Mischküche
Angebotsbereich:	hessenweit
Referenzschulen:	Offene Schule Kassel-Waldau, Melanchthon-Schule Steinatal
Anteil an Bio-Produkten:	Bis zu 100 %
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	ja
Bio-Komponenten:	100%
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 60 %
Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 50 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	nein
Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Buffetsystem mit freier Auswahl ohne Vorbestellung - Bio-Zertifizierung - hoher Anteil vegetarischer Gerichte - Erlebnisworkshops für Schülerinnen und Schüler zu Ernährung und Gesundheit

	<ul style="list-style-type: none">- Auszeichnungen: GV-Manager des Jahres, Gastro-Stern, Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung
Qualitätsstandards:	Zusatz: Heißbelieferung für Kitas und Grundschulen nur im Raum Kassel, Mensen in Ganztagschulen per Cook&Chill hessenweit

C

Calis Biocatering	
Adresse/ Kontaktdaten:	Hochheimer Weg 8 65719 Hofheim Telefon: 61929598431 Fax: 61929598432
Verpflegungssystem:	Cook & Hold (Warmanlieferung) Cook & Chill (Kaltanlieferung)
Angebotsbereich:	Regional
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen bedienen Sie?	Hochtaunus-Kreis, Lahn-Dill-Kreis, Landkreis Darmstadt-Dieburg, Landkreis Groß-Gerau, Landkreis Limburg-Weilburg, Main-Taunus-Kreis, Rheingau-Taunus-Kreis, Stadt Darmstadt, Stadt Frankfurt am Main, Stadt Offenbach, Stadt Wiesbaden
Referenzschulen:	Heiligenstockschule
Anteil an Bio-Produkten:	Bis zu 100 %
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	Nein
Bio-Komponenten:	Wir verwenden ausschließlich Zutaten aus 100% kontrolliert biologischem Anbau
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 70 %
Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 100 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	ja
Weitere Qualitätsstandards, Managementsysteme:	ABCERT EU-Zertifizierung

E

El Tucano	
Adresse/ Kontaktdaten:	Max-Planck-Ring 25 65205 Wiesbaden Telefon: 61221709311 Fax: 6,1221709399e+12 E-Mail-Adresse: nachricht@eltucano.de Webseite: www.eltucano-catering.de
Verpflegungssystem:	Cook & Hold (Warmanlieferung) Cook & Chill (Kaltanlieferung)
Angebotsbereich:	Regional
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen bedienen Sie?	Hochtaunus-Kreis, Landkreis Darmstadt-Dieburg, Landkreis Groß-Gerau, Landkreis Offenbach, Main-Kinzig-Kreis, Main-Taunus-Kreis, Rheingau-Taunus, Stadt Darmstadt, Stadt Frankfurt am Main, Stadt Offenbach, Stadt Wiesbaden
Referenzschulen:	Dilthey-Schule (Wiesbaden) Gustav-Stresemann-Schule (Wiesbaden) Martin-Buber-Schule (Groß-Gerau) und viele mehr.
Anteil an Bio-Produkten:	Bis zu 30 %
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	nein
Bio-Komponenten:	Nudeln, Reis, Kartoffeln, Gemüse, Obst
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 100 %
Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 80 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	ja
Weitere Qualitätsstandards, Managementsysteme:	Wir sind offiziell DGE-zertifiziert.

ESSwerk gemeinnützige Integrationsgesellschaft mbH

Adresse/ Kontaktdaten:	Jacques-Offenbach-Straße 12 63069 Offenbach Telefon: 069 83 00 97 86 0 Fax: 069 83 00 97 86 77 E-Mail-Adresse: mike.graef@lebmail.de Webseite: www.esswerk-of.de
Verpflegungssystem:	Cook und Hold (Warmanlieferung)
Angebotsbereich:	regional
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie?	Landkreis Offenbach am Main, Stadt Offenbach am Main
Referenzschulen:	Heinrich-Mann-Schule Ditzenbach, Leibniz-Gymnasium Offenbach, Münchhausenschule Rodgau
Verwenden Sie Bio-Produkte?	ja
Anteil an Bio-Produkten:	Bis zu 30 %
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	ja
Bio-Komponenten:	Nudeln, Reis, CousCous, Zucker, Mehl, Eier, Obst
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 40 %
Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 50 km

Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	ja
Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen:	Biozertifikat, Freseniusgeprüft, eigenes Online-Bestellsystem

F

**FPS CATERING GmbH & Co KG -
BIOLOGISCH Catering für Schulen & Kitas**

Adresse/ Kontaktdaten:	Ferdinand-Porsche-Straße 17-19 60396 Frankfurt Telefon: 069 6783057-20 Fax: 069 6783057-99 E-Mail-Adresse: kontakt@bio-logisch.de Webseite: www.bio-logisch.de
Verpflegungssystem:	Cook & Hold (Warmanlieferung) Cook & Chill (Kaltanlieferung)
Angebotsbereich:	regional
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen bedienen Sie?	Hochtaunus-Kreis, Landkreis Groß-Gerau, Landkreis Offenbach, Main-Kinzig-Kreis, Main-Taunus-Kreis, Odenwaldkreis, Stadt Darmstadt, Stadt Offenbach, Stadt Frankfurt am Main, Stadt Wiesbaden, Wetteraukreis
Referenzschulen:	Europäische Schule RheinMain, Bilinguales Gymnasium Phorms, accadis International School, Private Kant Schule Frankfurt.
Anteil an Bio-Produkten: Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	Bis zu 100 % ja
Bio-Komponenten:	In den Warengruppen Salat, Gemüse, Obst, Kartoffeln, Reis und Teigwaren.
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 50 %
Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 100 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	Ja
Weitere Qualitätsstandards, Managementsysteme:	EG-Bio-Zertifikat (DE-ÖKO-007, Kontrollnr.: D-HE-007-05283-B). Menülinie für Schulen und Kitas von der

	<p>Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert. Wirtschaftlichkeit durch professionelle Systeme und eingespielte, effiziente Prozesse sowie eigenes Abrechnungssystem.</p>
Qualitätsstandards:	<p>Beachtung der aktuellen DGE-Qualitätsstandards für die Kita-und Schulverpflegung. Abwechslung durch ein vielseitiges und auf Kinder und Jugendliche zugeschnittenes Angebot. Abwechslungsreicher Vier-Wochen-Speiseplan für Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten. Qualität durch die Verwendung bester Lebensmittel von ausgesuchten Lieferanten. Hygiene auf höchstem Niveau durch die Einhaltung strenger Standards (HACCP).</p>

G

GMS GOURMET GmbH	
Adresse/ Kontaktdaten:	Oberlaaer Straße 298 1230 Wien Telefon: +43(0)50876-2256 E-Mail: gourmetkids@gourmet.at Webseite: www.gourmet-kids.at
Verpflegungssystem:	Cook und Freeze (Tiefkühlsystem)
Angebotsbereich:	hessenweit
Referenzschulen:	Sabine Ball Schule, Darmstadt
Anteil an Bio-Produkten:	Bis zu 40 %
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	nein
Bio-Komponenten:	BIO-Komponenten werden in diversen Gerichten in allen Menülinien angeboten
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 30 %
Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 30 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	Ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	Nein
Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen:	<ul style="list-style-type: none"> - ÖGE Zertifizierung = gleichwertig DGE - Austria BIO Garantie - ISO 14001:2015 – Umweltmanagementsystem - Quality Austria Zertifikat ISO 9001:2015 - IFS-Zertifikat - MSC Zertifikat - ASC Zertifikat - ISO 50001:2018 – Energiemanagementsystem
Qualitätsstandards:	<ul style="list-style-type: none"> - Optimale Portionsgrößen für die Altersgruppe

- Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
- Ohne Zusatz von Farbstoffen
- Ohne Zusatz von Konservierungsmitteln
- Ohne gentechnisch manipulierte Zutaten
- Keine Verwendung von Alkohol
- Keine Verwendung von Süßstoffen
- Verantwortungsvoller Einsatz von Zucker
- Besonders behutsamer Umgang mit Salz und besonders milde Würzung

Green Times - Foodservice Catering GmbH

Adresse/ Kontaktdaten:	Ginnheimer Str. 24-26 60487 Frankfurt am Main Telefonnummer: (0)69 / 77076056 E-Mail-Adresse: info@greentimes.de Webseite: www.greentimes.de
Verpflegungssystem:	Cook & Serve (Frischkostsystem) / Mischküche Cook und Hold (Warmanlieferung) Cook und Chill (Kaltanlieferung)
Angebotsbereich:	regional
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie?	Hochtaunuskreis, Landkreis Groß-Gerau, Landkreis Offenbach am Main, Main-Kinzig-Kreis, Main-Taunus-Kreis, Stadt Frankfurt am Main, Stadt Offenbach am Main, Stadt Wiesbaden, Wetteraukreis
Verwenden Sie Bio-Produkte?	ja
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	ja
Bio-Komponenten:	BIO-Einsatz (Zertifiziert durch: DE-ÖKO-021) variiert je nach Saison
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja

DGE-zertifizierte Menülinie:	nein
Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen:	Als Familienbetrieb kochen wir seit 1992 mit viel Engagement und Liebe zum Detail für Kinder und Jugendliche.
Qualitätsstandards:	Selbstgemacht, frisch und lecker! Abwechslungsreich, Altersgerecht, Ausgewogen, Sicherheit und Transparenz

Grümel gGmbH

Adresse/ Kontaktdaten:	Stubenallee 6 36041 Fulda Telefon: 06619029350 E-Mail: a.happe@gruemel.de Webseite: www.gruemel.de
Verpflegungssystem:	Cook & Hold (Warmanlieferung) Cook & Chill (Kaltanlieferung)
Angebotsbereich:	regional
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen bedienen Sie?	Landkreis Fulda, Vogelsbergkreis
Referenzschulen:	Winfriedschule, Grundschule Bimbach, Grundschule Uttrichshausen, Grundschule Hosenfeld....
Anteil an Bio-Produkten:	Bis zu 10 %
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	nein
Bio-Komponenten:	Als Beilagen wie z.B. Kartoffeln, Nudeln
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 10 %
Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 100 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	ja
Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen:	EU zertifizierte Großküche

Grümel gGmbH Küche Grümel Casino

Adresse/ Kontaktdaten:	Flemingstrasse 13 36041 Fulda Telefonnummer: 0661/869778909 Fax: 0661/869778949 E-Mail-Adresse: grosskueche@gruemel.de Webseite: gruemel.de
Verpflegungssystem:	Cook und Hold (Warmanlieferung)
Angebotsbereich:	Regional
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie?	Landkreis Fulda
Referenzschulen:	Grundschule Thalau
Anteil an Bio-Produkten:	Bis zu 10 %
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	nein
Bio-Komponenten:	Bio-Kartoffeln von Antoniusheim Fulda
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 10 %
Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 10 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	ja
Qualitätsstandards:	EU-Zulassung, zertifiziertes Hygienekonzept nach EU- Richtlinie

gGmbH Grümel-Mensa Hünfeld

Adresse/ Kontaktdaten:	Jahnstraße 7 36088 Hünfeld Telefonnummer: 06652-9923393 Fax: 06652-9923395 E-Mail-Adresse: k.moeller@gruemel.de Webseite: gruemel.de
Verpflegungssystem:	Cook und Hold (Warmanlieferung)

Angebotsbereich:	regional
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie?	Landkreis Fulda
Referenzschulen:	Ritter von Haune Schule Burghaun, Paul Gerhardt-Schule Hünfeld
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	nein
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 10 %
Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 20 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	ja
Qualitätsstandards:	zertifiziertes Hgyienerezept nach EU-Richtlinien

H**Hofmann Catering-Service GmbH**

Adresse/ Kontaktdaten:	Adelbert-Hofmann-Straße 6 97941 Tauberbischofsheim (BaWü) Telefon: 07930/601151 E-Mail-Adresse: info@die-catering-manufaktur.de
Verpflegungssystem:	Cook & Serve (Frischkostsystem)/Mischküche Cook & Freeze (Tiefkühlsystem)
Angebotsbereich:	hessenweit
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	nein
Weitere Qualitätsstandards, Managementsysteme:	DIN EN ISO 9001:2015

Hofmann Menü-Manufaktur GmbH

Adresse/ Kontaktdaten:	Adelbert-Hofmann-Straße 6 97944 Boxberg (Baden-Württemberg) Telefon: 07930/601-0 Fax: 07930/601-272 E-Mail: info@hofmann-menue.de Webseite: www.die-menue-manufaktur.de
Verpflegungssystem:	Cook & Freeze (Tiefkühlsystem) Mischküche
Angebotsbereich:	Hessenweit
Referenzschulen:	Grund- und Weiterführende Schulen in den Kreisen Kassel, Offenbach und Bergstraße
Anteil an Bio-Produkten:	Bis zu 100 %
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	Ja

Bio-Komponenten:	in allen Bereichen wählbar: Hauptkomponenten, Beilagen, Gemüse, Süßspeisen etc.
Verwenden Sie regionale Produkte?	Ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 30 %
Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte:	Über 100 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	Ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	Ja
Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen:	Bio-Zertifizierung, Iso-Zertifizierung, Energiemanagement-Zertifizierung, DGE-Premium-zertifizierter Speiseplan Grundschule, Fördermitglied Slow Food Deutschland, DLG Preis für langjährige Produktqualität

K

Kantinen&Catering Service Leone

Adresse/ Kontaktdaten:	<p>Sudetenstraße 5a 64521 Groß-Gerau</p> <p>Telefon: 01735189049 E-Mail-Adresse: r.leone@kantinen.catering Webseite: www.kantinen.catering</p>
Verpflegungssystem:	<p>Cook & Serve (Frischkostsystem) / Mischküche Cook und Hold (Warmanlieferung) Cook und Chill (Kaltanlieferung)</p>
Angebotsbereich: Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie?	<p>regional Landkreis Groß-Gerau</p>
Referenzschulen:	<p>Lindenschule Trebur, Berufsschule Groß-Gerau</p>
Bieten Sie eine oder mehrere Bio- Menülinien an?	<p>ja</p>
Bio-Komponenten:	<p>Nur mit Aufpreis Bio bestellbar</p>
Verwenden Sie regionale Produkte?	<p>ja</p>
Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte:	<p>Bis zu 100 km</p>
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	<p>ja</p>
DGE-zertifizierte Menülinie:	<p>Nein</p>

M**Marienhof Metzgerei+Catering Gmbh**

Adresse/ Kontaktdaten:	Schleifweg 47 64331 Weiterstadt Telefon: 06150-2205 E-Mail-Adresse: <u>info@metzgerei-marienhof.de</u>
Angebotsbereich:	regional
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen bedienen Sie?	Landkreis Darmstadt-Dieburg, Landkreis Groß-Gerau, Stadt Darmstadt
Referenzschulen:	Grundschule Erzhausen, Bürgermeister-Klingler-Schule Mörfelden, Astrid-Lindgren-Schule Mörfelden, uvm.
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	Nein
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 60 %
Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 50 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	Nein
Weitere Qualitätsstandards, Managementsysteme:	Zertifizierung nach Dr. Kautz. Geprüft wurde das "Menü 1 - KITA". Da es die Qualitätsanforderungen an eine nährstoffoptimiert zusammengesetzte Kost und die aktuellen ernährungswissenschaftliche Richtlinien für eine bedarfsdeckende und gesunde Zusammensetzung erfüllt, wurde unsere Metzgerei mit einer Zertifizierung für einen nährstoffoptimierten Monatsspeiseplans ausgezeichnet.

Menüpartner GmbH

Adresse/ Kontakte:	Alte Rhinstraße 4 12681 Berlin Telefon: 030/540044-30 Fax: 030/540044-88 E-Mail: anfrage@menuepartner.de Webseite: www.menuepartner.de
Verpflegungssystem:	Cook & Serve (Frischkostsystem)/Mischküche Cook & Freeze (Tiefkühlsystem)
Angebotsbereich:	Hessenweit
Referenzschulen:	Europäische Schule Frankfurt a.M. (Vorschule, Grundschule, Gymnasium)
Anteil an Bio-Produkten:	Bis zu 30 %
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	Ja
Bio-Komponenten:	Obst, Gemüse, Salat, Sättigungsbeilagen, zum Teil Fleisch
Verwenden Sie regionale Produkte?	Ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 40 %
Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 100 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	Ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	Nein
Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen:	Bio- Zertifizierung, Menüpartner Schulungsakademie, eigenes internetgestütztes Bestell- und Abrechnungssystem
Qualitätsstandards:	Menüpartner Qualitätsmanagementsystem, HACCP nach DIN EN ISO 9001:2015, DGE, Bremer Checkliste

MiRoGH

Adresse/ Kontakte:	Hoellackerweg 14 64868 Lautertal Telefon: 0177-2736500 E-Mail: info@mirogh.com Webseite: mirogh.com
Verpflegungssystem:	Cook & Serve (Frischkostsystem)/Mischküche Cook & Hold (Warmanlieferung) Cook & Chill (Kaltanlieferung)
Angebotsbereich:	Regional
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie?	Bergstraße, Hochtaunuskreis, Landkreis Darmstadt-Dieburg, Landkreis Groß-Gerau, Landkreis Offenbach am Main, Main-Taunus-Kreis, Odenwaldkreis, Stadt Darmstadt, Stadt Frankfurt am Main, Stadt Offenbach am Main, Stadt Wiesbaden
Referenzschulen:	Prälat-Diehl-Schule GG; Landratsamt GG; Finanzamt GG, Gymnasium Gernsheim; Johannes-Gutenberg-Schule, Mittelpunktschule Trebur
Anteil an Bio-Produkten:	Bis zu 20 %
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	nein
Bio-Komponenten:	Obst und Gemüse, Getreide
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 80 %
Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 20 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	nein

O

O.P.A.L. Catering GmbH

Adresse/ Kontakte:	Friedhofstraße 51 63065 Offenbach Telefon: 069/8509947-10 Fax: 069/8509947-210 E-Mail-Adresse: gf@opal-catering.de
Verpflegungssystem:	Cook & Hold (Warmanlieferung)
Angebotsbereich:	regional
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen bedienen Sie?	Hochtaunuskreis, Landkreis Offenbach, Main-Kinzig-Kreis, Main-Taunus-Kreis, Stadt Darmstadt, Stadt Frankfurt am Main, Stadt Offenbach
Anteil an Bio-Produkten:	Bis zu 60 %
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	ja
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 40 %
Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 60 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	ja
Weitere Qualitätsstandards, Managementsysteme:	DGE Zertifizierung Bio Zertifiziert Smiley Kreis Offenbach

P

PERO Catering	
Adresse/ Kontakte:	Langstraße 14 65554 Limburg Telefonnummer: 06431-201208 E-Mail-Adresse: info@perocatering.de
Verpflegungssystem:	Cook und Hold (Warmanlieferung) Cook und Chill (Kaltanlieferung)
Angebotsbereich:	Landkreis Limburg-Weilburg
Referenzschulen:	Kreis LM: Tilemann, Leo Sternberg, Theodor Heuss, Erich Kästner, Goethe, Marienschule, Taunusschule BC, Johannes Gym. Lahnstein
Verwenden Sie Bio-Produkte?	ja
Anteil an Bio-Produkten:	Bis zu 20 %
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	nein
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 50 %
Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 80 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	Ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	nein

R

Restaurant: Zum Goldenen Barren

Adresse/ Kontaktdaten:	Jahnstr 2 64839 Münster (Nordrhein-Westfalen) Telefon: 06071/37900 E-Mail-Adresse: zumgoldenenbarren@t-online.de Webseite: www.zumgoldenenbarren.de
Verpflegungssystem:	Cook & Serve (Frischkostsystem)/Mischküche
Angebotsbereich:	regional
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen bedienen Sie?	Stadt Darmstadt, Landkreis Darmstadt-Dieburg, Odenwaldkreis
Referenzschulen:	ADS in Dieburg, PTI Schule in Dieburg
Anteil an Bio-Produkten:	Bis zu 10 %
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	nein
Bio-Komponenten:	Obst, Brot, Nudeln, Kartoffeln etc.
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 50 %
Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 30 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	nein

S

Schrolls Catering GmbH

Adresse/ Kontaktdaten:	Ludwig-Erhard-Straße 6 64653 Lorsch Telefonnummer: 06251/702795 Fax: 06251/7055652 E-Mail-Adresse: Info@schrolls-catering.de Webseite: www.schrolls-catering.de
Verpflegungssystem:	Cook & Serve (Frischkostsystem/Mischküche) Cook & Hold (Warmanlieferung)
Angebotsbereich:	regional
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie?	Bergstraße, Landkreis Darmstadt-Dieburg, Odenwaldkreis
Anteil an Bio-Produkten:	Bis zu 20 %
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	nein
Bio-Komponenten:	Nudeln, Reis, Gemüse, Tomatensoße, Brötchen, Salate (auf Karte ersichtlich)
Verwenden Sie regionale Produkte?	nein
Anteil an regionalen Produkten:	
Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 20 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	ja
Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen:	- DGE, Bio, Fresenius, Ökostrom
Qualitätsstandards:	- keine Geschmacksverstärker - kein Hefeextrakt - wenig Zusatzstoffe - ausgesuchte Lieferanten (Odenwälder Metzgerei, Schädels Beilagen, Lindner Food)

T

TasteNext gemeinnützige Unternehmungsgesellschaft	
Adresse/ Kontaktdaten:	Mallastraße 93-95 68219 Mannheim Telefonnummer: +(49) 621.32 69 86 30 E-Mail-Adresse: mail@tastenext.de Website: www.tastenext.de
Verpflegungssystem:	<ul style="list-style-type: none"> • Cook & Serve (Frischkostsystem) / Mischküche • Cook und Chill (Kaltanlieferung)
Angebotsbereich:	regional
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie?	<ul style="list-style-type: none"> • Bergstraße • Landkreis Darmstadt-Dieburg
Anteil an Bio-Produkten:	Bis zu 50 %
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	nein
Bio-Komponenten:	Obst, Gemüse, Teigwaren, Reis, Milchprodukte, z.T. Fleischwaren
Verwenden Sie regionale Produkte?	Ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 30 %
Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 50 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	ja
Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen:	DGE-Zertifizierung für vegetarische und nährstoffoptimierte Linien für Schulverpflegung
Qualitätsstandards:	Biozertifizierung durch Prüfgesellschaft ökologischer Landbau mbH

Tischlein deck dich Verpflegungsbetriebe ZAUG gGmbH

Adresse/ Kontaktdaten	Ludwig-Rinn-Straße 10 35452 Heuchelheim Telefonnummer: 0641 67897 Fax: 0641 62769 E-Mail-Adresse: tdd-kinder@zaug.de Webseite: tdd-kinder.zaug.de
Verpflegungssystem	Cook und Hold (Warmanlieferung)
Angebotsbereich:	regional
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie?	Lahn-Dill-Kreis, Landkreis Gießen, Landkreis Marburg-Biedenkopf, Vogelsbergkreis, Wetteraukreis
Anteil an Bio-Produkten:	Bis zu 30 %
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	ja
Bio-Komponenten:	Wir bieten täglich drei Menüs an. Davon ist ein Menü zu 100% Bio-Lebensmitteln zubereitet.
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 10 %
Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 80 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	ja
Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Bio-Zertifizierung - DGE-Zertifizierung - EU-Hygiene zertifiziert - ISO 9001:2015 zertifiziert
Qualitätsstandards:	<ul style="list-style-type: none"> - Urkunde COO2 optimierte Großküche - Qualitätsmanagement auf allen Prozessstufen

- Kundenbewertungen werden durch ein Rückmeldesystem erfasst und fließen in die Speisenplanung ein
- Anpassung der Portionsgröße damit alle Kinder und Jugendliche satt werden und die Speiseabfälle möglichst gering sind

Transgourmet Deutschland GmbH & Co OHG

Adresse/ Kontaktdaten	Albert-Einstein-Straße 15 64560 Riedstadt Telefonnummer: 06158/180 2256 E-Mail-Adresse: schulversorgung@transgourmet.de Webseite: www.transgourmet.de
Verpflegungssystem	<ul style="list-style-type: none"> • Cook & Serve (Frischkostsystem) / Mischküche • Cook und Chill (Kaltanlieferung) • Cook und Freeze (Tiefkühlsystem) • Sous vide
Angebotsbereich:	Hessenweit
Referenzschulen:	Schulen u.a. im den Landkreisen Groß-Gerau, Darmstadt, Kassel, Lahn-Dill Kreis
Anteil an Bio-Produkten:	Bis zu 70 %
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	ja
Bio-Komponenten:	Je nach Kundenwunsch sind zwischen 0 und 90% Bio-Anteil realisierbar. Ausnahme Fisch, dieser wird in MSC/ASC-Qualität genutzt.
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Anteil an regionalen Produkten:	Bis zu 70 %
Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte:	Über 100 km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	nein

**Weitere Standards,
Managementsysteme und/oder
Zertifizierungen:**

Lückenlose Kontrolle und
Temperaturführung der Produkte ab
Wareneingang über den gesamten
Prozess bis zur Anlieferung in den
Produktionsküchen der Kunden. IFS-
Zertifizierung, Bio-Zertifizierung,

Internes und externes
Evaluationssystem zur Überprüfung und
Sicherstellung im Rahmen der QS. und
Arbeitssicherheit.

Qualitätsstandards:

QS-Prüfsystem der QS Qualität und
Sicherheit GmbH; EU-Zulassung gem.
EG-Verordnung Nr. 853/2004;
International Featured Standards (IFS)
"Higher Level"; DIN ISO 45001:2018;
Beruf und Familie.