



Wir über uns

Die GEG Gastro Service GmbH ist im Jahr 2006 als Tochterunternehmen der GEG Gebäudedienste GmbH gegründet worden. Die GEG Gebäudedienste GmbH ist bereits seit 2001 im Catering-Bereich tätig und seit 2006 auch für diesen Bereich nach DIN EN ISO zertifiziert.

Die GEG Gastro Service GmbH arbeitet nach den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung). Einer unserer Gesellschafter ist Vorstandsmitglied im DEHOGA Bundesverband sowie Gründungs- und Vorstandsmitglied in der Fachabteilung Gemeinschaftsgastronomie.

Wir stellen uns die primäre Aufgabe, eine qualitativ hochwertige Leistung im Interesse des Kunden und der Gäste nach gesetzlichen Vorschriften (z.B. HACCP) zu erbringen. Unsere Serviceleistungen sind auf den jeweiligen Kunden individuell abgestimmt.

Ihr Partner für Schulverpflegung

Mit der Übernahme der Cafeteria durch die GEG Gastro Service GmbH erwartet Sie ein junges, professionelles und motiviertes Team mit Erfahrung in der Schulverpflegung. Unsere Küchenleiterin und Köchin, Frau Schlingmann, kocht täglich frisch und zaubert täglich ein leckeres Essen für jeden Geschmack.

Unser Bestreben ist es, einen engen Kontakt zu allen Schulmitgliedern zu pflegen. Zusätzlich zum persönlichen Kontakt werden wir dafür eine Sammelstelle für Anregungen und Vorschläge einführen, mit der Bitte diese Möglichkeit rege zu nutzen, damit wir die Wünsche umsetzen können.

Mittagsmenü in der Mensa

Wir bieten von montags bis freitags ein ausgewogenes Mittagsmenü für die Schüler/innen und Lehrenden. Wahlweise kann ein Vollwertkost-Menü oder ein vegetarisches Menü bestellt werden. Die Bestellung des Essens erfolgt zuvor über das Internet. Die Bezahlung erfolgt bargeldlos per Lastschrift und mit Hilfe einer Chipkarte können die Essen dann eingelöst werden.

Genauere Angaben zur Anmeldung (Einrichten eines Kundenkontos) und Bestellung des Essens, erfahren Sie in der Schule oder über einen Link auf der Homepage.

Der Speiseplan für die Folgewoche ist im Internet unter dem Kundenkonto einzusehen oder in der Mensa am Aushang.

Das Speisenangebot wird nach folgenden Kriterien erstellt, hergestellt und angerichtet:

- Einkauf von qualitativ hochwertigen Rohstoffen zur Produktion und dem Verkauf.
- Während der Produktion wird auf die Erhaltung der Nährwerte geachtet und es werden keine Geschmacksverstärker verwendet.
- Die Herstellung erfolgt durch Fachpersonal.
- Das Speisenangebot der Hauptverpflegung erfolgt über einen 5 Tage-Speiseplan, welcher sich maximal alle 6 Wochen in Teilen wiederholt, abwechslungsreich gestaltet ist und sowohl die regionale Küche als auch ethnische Verzehrgewohnheiten berücksichtigt.

Wir freuen uns über viele neue Gäste und wünschen einen guten Appetit!

Ihr/Euer GEG Gastro Team