



Gute Schulverpflegung macht Spaß und schmeckt.

Liebe Eltern,
liebe Schülerinnen und Schüler,

nach den Sommerferien 2011 ist Dussmann Service Deutschland der neue Gastgeber in der Mensa an der Albert-Einstein-Schule in Schwalbach.

Machen Sie sich ein Bild von uns.

Seit über 27 Jahren ist Dussmann erfolgreich im Catering tätig. Unser Unternehmen versorgt praktisch jeden: Erwachsene in großen und kleinen Betriebsrestaurants, Alte und Kranke in Senioreneinrichtungen und Krankenhäusern, und die ganz Kleinen in der Kita. Als Marktführer im Bereich der Schulverpflegung vertrauen uns täglich über 44.000 SchülerInnen in Deutschland.

Seit 1998 kochen wir in Frankfurt am Main im Cook&Chill-Verfahren. Täglich werden dort ca. 5.000 Menüs aus qualitativ erstklassiger Ware produziert, und an 20 Betriebsrestaurants und über 30 Schulen im Rhein-Main-Gebiet ausgeliefert. Aber nicht nur das: zu unseren hohen Qualitätsstandards gehört die Zertifizierung unserer Leistungen nach DIN EN ISO 9001 genauso wie unser HACCP- System.

Freuen Sie sich auf das Erlebnis Essen.

Gesunde Ernährung wird oft als langweilig empfunden. Nicht so, wenn Essen zum Erlebnis wird. Bei unserem Konzept stehen die Bedürfnisse der SchülerInnen im Mittelpunkt. Zwei täglich wechselnde Hauptgerichte, ein Salatmenü mit freier Auswahl von der Salatbar und eine Pastabar zur Selbstbedienung machen eine Extraportion Spaß auf gesunde Abwechslung beim Mittagessen. Und ein Dessert gehört ebenfalls zu jedem Menü. Regelmäßige Aktionen und individuelle Highlights zum Thema Ernährung warten darauf, probiert zu werden!

Rechnen Sie mit regem Austausch.

Unsere Küchenprofis kennen die Vorlieben unserer jungen Gäste. Es stehen gleichermaßen beliebte und gesunde Speisen auf dem Plan. Dabei bestimmen Schüler, Pädagogen sowie Eltern mit, was auf den Tisch kommt. Für besondere Anforderungen, wie beispielsweise Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten, steht Ihnen unsere CoolCooking-Hotline unter 06142 – 83 30 984 gern beratend zur Seite. Und für Lob und Kritik gibt es regelmäßige Befragungen, wo man seine Anregungen loswerden kann.

Erwarten Sie größtmögliche Flexibilität.

In der Mensa wird auch in Zukunft bargeldlos mit dem Chipschlüsselsystem bezahlt. Vorbestellt werden die Menüs im Internet, die Vorbestellzeit beträgt 7 Tage bis 16 Uhr, d.h., es kann z.B. am Mittwoch noch für Mittwoch der folgenden Woche bestellt werden. Stornierungen können ebenfalls bis 16 Uhr 7 Tage vor dem gewünschten Essentag selbständig im Internet erledigt werden. Im Ausnahmefall, z.B. bei Krankheit des Essenteilnehmers, können Stornierungen jedoch bis 9 Uhr am Essentag über die RWSoft-Service-Nummer: 05261 – 94 32 77 80 vorgenommen werden.

Der Menüpreis beträgt 3,81 €, und die Grundlage der Abrechnung im Lastschriftverfahren sind die bestellten Menüs. Ohne Vorbestellung gibt es an der Cafeteriakasse bis 11.00 Uhr zum Preis ebenso von 3,81 € einen Bon für's Spontanessen.

Eine detaillierte Anleitung zur Anmeldung finden Sie auf der Rückseite „Und so funktioniert es:“.

Sie haben mehr Wünsche?

Wir erfüllen Sie Ihnen gern. Unser Mensateam steht Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Euren Besuch!

Herzliche Grüße

Ihr Team von Dussmann Service (Zweigniederlassung Frankfurt am Main)

Ihr RWsoft-Team

Und so funktioniert es

