



Kitas und Schulen



Bergedorfer Impuls
Catering für Kitas und Schulen

Inhaltsübersicht

■ Wer wir sind	3
■ Ziele, Anspruch, Leistung	4
■ Bio – Zertifizierung	8
■ Speiseplan	10



Wer wir sind:

Bergedorfer Impuls Catering ist eine Betriebsstätte der Bergedorfer Impuls Betriebsstätten gGmbH, einer von zwei Tochtergesellschaften der Bergedorfer Impuls Stiftung.

Das Ziel der GmbHs ist die Integration von psychisch kranken Menschen in die Gesellschaft durch Arbeit. Dieses Ziel verfolgen wir durch die Beschäftigung von schwerbehinderten Menschen auf sozialversicherungspflichtigen Arbeitsplätzen, indem wir geschützte Bereiche im ersten Arbeitsmarkt schaffen und bewahren. Dafür ist die Betriebsstätten gGmbH als Inklusionsunternehmen nach § 132 SGB IX anerkannt und wird aus Mitteln der Ausgleichsabgabe vom Integrationsamt gefördert.

Neben diesen Beschäftigungsverhältnissen stellen wir auch in verschiedenen Kooperationen schwerbehinderten Menschen ausgelagerte Werkstatt-Arbeitsplätze zur Verfügung und in enger Zusammenarbeit mit der Schwestergesellschaft Bergedorfer Impuls gGmbH außerdem Plätze für die berufliche Qualifizierung von Rehabilitanden.

Für alle diese Beschäftigungen werden produktive Arbeitsbereiche als Zweckbetriebe benötigt, die in folgenden Betriebsstätten bestehen:

- Catering, Schulverpflegung in und um Hamburg
- Buchhaltungsservice mit Hotline für die Eltern

Diese Zweckbetriebe werden nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen geführt. Gleichwohl berücksichtigen wir die besonderen Bedürfnisse unserer Zielgruppe und stellen in Kooperation mit der Schwestergesellschaft eine sozialpädagogische Betreuung unserer MitarbeiterInnen sicher.

Die Bergedorfer Impuls Betriebsstätten gGmbH engagiert sich neben der konkreten Arbeit im Rahmen der Landes- und der Bundeszusammenschlüsse der Integrationsfirmen für gute Beschäftigungsmöglichkeiten von Schwerbehinderten und die Verbesserung der Rahmenbedingungen. Sie ist außerdem Mitglied im Paritätischen Hamburg e.V.

Im Bereich der Kita- und Schulverpflegung ist das Bergedorfer Impuls Catering seit vielen Jahren als kompetenter und zuverlässiger Partner gefragt und erfreut sich wachsender Kundenzahlen.



Unsere Philosophie

Zeitgemäßes junges Ernährungskonzept für eine attraktive gesunde Schulverpflegung, das die Leistungsfähigkeit und Konzentration der Kinder und älteren Schüler unterstützt und ernährungsbedingte Krankheiten durch Fehlernährung verhindert.

Unsere Zielsetzungen:

- Ein gesundheitsförderndes, vollwertiges, schmackhaftes und abwechslungsreiches Speisenangebot für Heranwachsende und Erwachsene zur Verfügung stellen
- Transparenz und Zufriedenheit zwischen Träger und Schule durch Kommunikation so wie kooperierende Projektarbeiten pflegen
- Lernbeitrag für Schüler zu bewusstem, gesundem Ernährungsverhalten und zu einer wertschätzenden Esskultur leisten
- Fördern eines aufgeklärten, selbstbewussten und konsequenten Konsumverhaltens und damit kritische Einflussnahme auf die Lebensmittelindustrie
- Beachtung von Nachhaltigkeit und Umweltverträglichkeit
- Sozialverträgliche Produktionsweisen bevorzugen



Konzepte, die diese Ansprüche erfüllen, sind Basis unserer Arbeitsweise:

- „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.) im Auftrag des Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz zur Entwicklung von bundesweit einheitliche Qualitätsstandards für bedarfsgerechte Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung im Rahmen des Nationalen Aktionsplans
- Prinzipien der Vollwerternährung (nach der „Giessener Formel“ des UGB-Verein für unabhängige Gesundheitsberatung, Verband der Oecotrophologen)
- Die Optimierte Mischkost optimiX® ist ein Konzept für die gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen. (Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund (FKE))
- „BIO-Zertifizierung“ durch die Bio Grünstempel Kontrollstelle DE-ÖKO-021 für den Einsatz nach EU-Kriterien ökologisch erzeugter und verarbeiteter landwirtschaftlicher Produkte



BERGEDORFER
impuls

BETRIEBSSTÄTTEN gGMBH



Aspekte, die Nachhaltigkeit anregen, sind unsere Leitlinien:

BIO-Zertifikation	für ökologisch erzeugte Lebensmittel- und Tierschutz, gegen Zusatzstoffe
MSC- Siegel	für nachweislich nachhaltig gezüchteten und gefangenen Fisch (weltweit)
Greenpeace Fischratgeber	gegen überfischte Arten, Regionen
VeggieDay	für Klimaschutz, z.B. CO ₂ –Ausstoß bei der Herstellung von Nahrungsmitteln, Tieraufzucht („Klimateller“)
Taste the waste	gegen die wertelose Haltung und Vernichtung von Lebensmitteln z.B. Lebensmittel- Müll verursacht durch Makellosigkeit definiert in Handelsklassen aber auch durch Essgewohnheiten und Übersättigung
UmweltPartnerschaft Hamburg (UPHH)	Bündnis für freiwilligen betrieblichen Umwelt- und Klimaschutz in Hamburger Unternehmen
ReFood	Abfallentsorgung für erneuerbare Energie schont natürliche Ressourcen





Bio – Zertifizierung

Den Einsatz von speziellen Grunderzeugnissen aus der ökologischen Landwirtschaft haben wir uns als Sicherheit für unsere Endverbraucher zertifizieren lassen. (Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-021).

Hierdurch garantieren wir ökologisch verfolgbare Handlungsweisen sowie Arbeitsdurchführungen nach den aktuellen EU-Rechtsvorschriften: d.h. Transparenz und geschützte Standards hinsichtlich Herkunft, Erzeugung und Verarbeitung.

Qualitativ hochwertige Zutaten aus nachhaltiger und umweltschonender Landwirtschaft, artgerechter Tierhaltung und ökologischer Aquakultur sowie fachkompetente Verarbeitungsmethoden – eine Verpflichtung für zukunftsweisende Kinderernährung.





Grünstempel® Ökoprüfstelle e.V.	Grünstempel® Zertifikat		Verteiler	Freigabe	emittiert	Ausgabe	gültig ab	Seite
	Ident. Nr.	FB 09 02 04a	KSL/OMB/FOS/KB	TJ/CK	02	03	31.03.2021	1 v. 1

Grünstempel® - Ökoprüfstelle e.V.

EU-Kontrollstelle für ökologische Erzeugung und Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte

Bio-Code-Nummer: DE-ÖKO-021

Grünstempel® - Ökoprüfstelle e.V. EU-Kontrollstelle für ökologische Erzeugung und Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte-Kirchgang 9A 39164 Wanzleben
Tel.: 039209-6968-0 Fax: 039209-6968-11 E-Mail: info@gruenstempel.de / Hotline: www.gruenstempel.de

Kontrollzertifikat

Name und Anschrift des Unternehmers: Bergedorfer Impuls Betriebsstätten GmbH Nagelsweg 14 20097 Hamburg Für folgende Einrichtungen: - Catering Kieler Straße 103 (22769 Hamburg-Altona) - Catering Dusiplatz 10 (21035 Hamburg-Bergedorf) - Bergedorfer Impuls Gymnasium Klosterschule (20099 Hamburg-St. Georg) - Grund- und Stadteilschule am Heidberg (22417 Hamburg – Langenhorn)	Name, Anschrift und Codenummer der Kontrollstelle: Grünstempel® - Ökoprüfstelle e.V. EU-Kontrollstelle für ökologische Erzeugung und Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte Kirchgang 9A 39164 Wanzleben Tel.: 039209-6968-0 Fax: 039209-6968-11 www.gruenstempel.de DE-ÖKO-021
Kontrollnummer: DE-HH-021-55002-B	
Haupttätigkeit: Verarbeitung	
Erzeugnisgruppen/Tätigkeiten: Verarbeitete Erzeugnisse:	definiert als: Ökologische/biologische Erzeugnisse: Speisekomponenten, Zutaten in Speisen, Getränke Umweltserzeugnisse: keine
Gültigkeitsdauer: alle Erzeugnisse: vom 19.07.2021 bis zur abgeschlossenen Jahreskontrolle 2022, längstens bis zum 15.02.2023	Datum der Kontrolle(n): 17.03.2021

Dieses Zertifikat wurde auf Basis der(s) Ergebnisse(s) der Inspektion(en) gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 sowie deren Durchführungs- und Ergänzungsverordnungen ausgestellt.

Ort, Datum:
Wanzleben, den 15.07.2021

Unterschrift und Stempel der Kontrollstelle

Die Kontrollstelle ist jederzeit berechtigt, unangekündigte Kontrollen durchzuführen. Es erfolgt jährlich mindestens eine angemessene, vollständige Kontrolle. Dieses Zertifikat ist Eigentum von Grünstempel® und auf Anforderung an Grünstempel® sofort zurückzugeben. Es gilt längstens bis zum o.g. Gültigkeitsdatum. Wenn die VO (EG) Nr. 834/2007 und / oder deren Durchführungsverordnungen (inkl. ihrer Änderungs- und Ergänzungsverordnungen) vom Unternehmen nicht eingehalten wird, verliert dieses Zertifikat seine Gültigkeit. Dieses Zertifikat gilt nur in Verbindung mit der jeweils gültigen Fassung der Bescheinigung gem. Art. 29 der VO (EG) Nr. 834/2007. Mit Neuausstellung der Bescheinigung gem. Art. 20 der VO (EG) Nr. 834/2007 und/oder Änderungen sowie mit Beendigung des Kontrollvertrages verliert dieses Zertifikat automatisch seine Gültigkeit. Es kann außerdem jederzeit nachträglich eingeschwendet oder entzogen werden. Es gilt nicht als Produkt- und/oder Handelszertifikat. Grünstempel® haftet nicht für missbräuchliche Verwendung.





BERGEDORFER
impuls

BETRIEBSSTÄTTEN gGMBH



ZERTIFIKAT

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. bestätigt dem Unternehmen

Bergedorfer Impuls Catering
Produktionsküche
Kieler Straße
Kieler Straße 103
22769 Hamburg

dass das zertifizierte Angebot, das in der Produktionsküche für die Verpflegung in Schulen produziert wird, den überprüften Kriterien des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ im Zeitraum von jeweils 4 Wochen entspricht und damit eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Mittagsverpflegung gewährleistet.

Überprüft wurden die Qualitätsbereiche:

- Lebensmittel einer Mittagsverpflegung (Qualität und Häufigkeiten)
- Speisenplanung und –herstellung
- Hygieneaspekte/rechtlicher Rahmen/QM-System.

Mit der erfolgreichen Zertifizierung der genannten Qualitätsbereiche sind die Anforderungen des DGE-Logos für die Schulverpflegung erfüllt. Damit bietet das zertifizierte Angebot des Speisenerstellers die Grundlage zur Durchführung einer „Schule + Essen = Note 1 – Zertifizierung für Schulen.

Das Zertifikat behält seine Gültigkeit längstens bis zum 31.12.2018.

Dr. Helmut Oberritter
Geschäftsführer der DGE

Bonn, am 02.08.2017



BERGEDORFER
impuls

BETRIEBSSTÄTTEN gGMBH



BERGEDORFER
impuls
CATERING



Gutes Essen – Gute Laune

KW xx	Montag dd/mm/yyyy	Dienstag dd/mm/yyyy	Mittwoch dd/mm/yyyy	Donnerstag dd/mm/yyyy	Freitag dd/mm/yyyy
Menü I	Hähnchen-Innenfilets Tomatensoße Erbsengemüse Kartoffeln	Geflügelfrikadelle ^{13,13a,15,19,19a,22} dunkle Senfsoße Kartoffeln Gurkensalat	Hähnchenbrust Paprikacremesoße ^{19,19a} Erbse-Mais Gemüse Kartoffelpüree ^{19,19a}	Fischschnitzel (Wildlachs) ^{13,13a,15,16} Kräuter Soße ^{19,19a} Ebly ^{13,13a} Karotten Salat	Pizza Salami ^{2,3,19a} Dressing Blattsalat Sonnenblumenkerne
Menü II (vegetarisch)	Paprikaschote, vegetarisch gefüllt ^{13,13a,21,22} Tomatensoße Erbsengemüse Vollkornreis	Quorn Patty ^{14,13,13a,13c,15,19,19a} helle Soße ^{19,19a} Kartoffeln Gurkensalat	Vollkorn Spaghetti HS ^{13,13a} helle Soße ^{19,19a} Tofu ¹⁸ Erbse-Mais Gemüse	Kartoffelgratin ^{15,19,19a} Frankfurter grüner Quark ^{19,19a} Karotten Salat	Pizza Margherita ^{19a} Dressing Blattsalat Sonnenblumenkerne
Nachspeise	Butterkekspudding ^{13,13a,19,19a}	Apfel	Joghurt-Quarkspeise Straciatella ^{19,19a}	Birne	Kiwi
Gemügesticks	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (13e) Gerste und Gersteerzeugnisse; (15) Eier und -erzeugnisse; (16) Fisch und -erzeugnisse; (18) Soja und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse; (22) Senf und -erzeugnisse

Änderungen vorbehalten

Hotline: 040 53 79 777 40 oder Hotline@Bergedorfer-Impuls.com
Von Montag bis Freitag: 10:00–11:30 Uhr und 12:30–15:30 Uhr
www.Bergedorfer-Impuls.com