



Unsere Leistungen im Überblick:

- wir liefern werktäglich 2 unterschiedliche Gerichte, die frisch zubereitet werden
- Sie erhalten 10 Werkstage im Voraus den Speiseplan
- Mit unseren eigenen Fahrzeugen liefern wir werktägliche die Speisen in Ihren Betriebsstätten an und richten uns nach Ihren Wünschen bzgl. der Anlieferzeit
- Wir liefern die Speisen in eigenen Thermoporten und bringen Ihnen die Speisen bis zur Übergabestelle.
- Menüvorschläge nehmen wir gerne auf und realisieren sie nach unseren Möglichkeiten
- Der Speiseplan ist abwechslungsreich und wiederholt sich nach frühestens vier Wochen und ist auf die jeweilige Zielgruppe abgestimmt.
- Wir führen einmal jährlich ein persönliches Gespräch mit den Einrichtungsleitungen und Ihnen als Auftraggeber, um eine grundsätzliche Rückmeldung zur Zusammenarbeit zu erhalten. Gerne kann auch der jeweilige Elternbeirat an den Gesprächen teilnehmen.
- Wir stellen in allen Einrichtungen Rückmeldeboxen auf, um Lob, Kritik und Anmerkungen direkt aus erster Hand zu erhalten und erfassen diese in unserem QM – System.
- Die Küchenleitung und der Projektleiter sind für aktuelle Fragen und Reklamationen telefonisch, per Fax oder E-Mail immer erreichbar.
- Wir orientieren uns am DGE Qualitätsstandart für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Insbesondere achten wir darauf, dass:
 - ein hoher Anteil an Gemüsekomponenten im Speiseplan enthalten ist
 - regelmäßig Rohkostprodukte wie Möhren, Tomaten und Gurken angeboten werden
 - der Nachtisch auch aus Obst, wie Banane oder Apfel besteht und mindestens dreimal pro Woche angeboten wird
 - regelmäßig Vollkornprodukte verarbeitet werden
 - MSC zertifizierter Seefisch aus nicht überfischten Beständen angeboten wird



- Fleisch und Wurstwaren maximal 20 % Fett enthalten
 - Salate angeboten werden – wie beispielsweise gemischte Salate, Tomatensalate, Karotten/Apfel Salat
 - Unsere Suppen und Soßen enthalten keine Hefe und sind frei von künstlichen Geschmacksverstärkern
-
- Nach Absprache produzieren wir Sonderessen
 - Bei Besuchen in Frankfurt am Main können Sie in unseren Räumlichkeiten nach vorheriger Anmeldung mit den Kindern essen und sich den Betrieb anschauen
 - Allergene: Alle in den verarbeiteten Lebensmitteln enthaltenen Allergene werden auf unseren Speiseplänen gemäß LMIV gekennzeichnet.
 - Wir achten darauf, dass wir möglichst Lieferanten aus der Region Rhein Main zur Lieferung von Lebensmitteln beauftragen.
 - Die Cook Company ist eine gemeinnützige GmbH und wird als Integrationsprojekt betrieben. Der Anteil der Menschen mit Behinderung an der Gesamtbelegschaft beträgt z. Zt. ca. 60 %. Unsere Mitarbeiter/Innen werden ausnahmslos nach dem DEHOGA Tarif vergütet. (Manteltarifvertrag für das Hotel- und Gaststättengewerbe)
 - Wir sind ein Betrieb der unter die EU Regelungen als fleischverarbeitender Betrieb fällt, unsere EU-Zulassungsnummer lautet: DE-HE 10036-EG.
 - Außerdem sind wir seit August 2010 ein Betrieb der nach DIN ISO 9001:2008 zertifiziert ist, unser Qualitätsmanagementsystem und unser HACCP Handbuch wurden von der DQS hinsichtlich der voran genannten Norm überprüft. Seit Februar 2015 sind wir ebenfalls nach MAAS:BGW für unseren Arbeits- und Gesundheitsschutz zertifiziert.
 - Wir berechnen den für unseren Betrieb derzeit gültigen Mehrwertsteuersatz von 7 %.
 - Auch unsere Umwelt liegt uns am Herzen. Wir versorgen unseren Betrieb mit Öko-Strom und können damit derzeit ca. 92 Tonnen CO2 Ausstoß pro Jahr vermeiden. Ein Teil unseres eigenen Fuhrparks wird voll elektrisch betrieben.