

natürlich essen. gesunde Schul und KiTa Versorgung

Fritz-Reuter-Oberschule

Prendener Str. 29

13059 Berlin

unser Zeichen
ne/me

Datum
Aug 2026

S. 1/2

Betreff. Angebot für die Mittagsversorgung

Sehr geehrte Damen und Herren,

nachfolgend möchten wir uns Ihnen kurz vorstellen – als Ihr regionaler Anbieter, für ein gesundes und leckeres Schulmittagessen.

Wir produzieren mit Köchen aus dem Nordosten Berlins für den Nordosten und das nähere Umland von Berlin - und vor allem im Nordosten Berlins - jeden Tag Frisch hier vor Ort - **OHNE aufwendige Schockfrostung, Zwischenlagerung, Kühltransporte und aufwendige Regeneration vor Ort!**

Wir verwenden hochwertige Lebensmittel, die größtenteils aus biologisch nachhaltiger Erzeugung und soweit möglich aus der Region und Deutschland stammen. So beziehen wir unsere Molkereiprodukte aus nachhaltiger Erzeugung und in BIO-Qualität aus der regionalen Gläsernen Molkerei Münchehofe bei Fürstenwalde / Spree. Salate und Dressings bereiten unsere Köche noch selbst zu – **denn bei uns muss der Koch noch RICHTIG kochen können und nicht nur Convenience Produkte aufwärmen!**

Durch die Standortnähe unserer im Frühjahr 2017 eröffneten EU & DGE & BIO-Zertifizierten Produktionsküche, an der Marzahn/Lichtenberger Bezirksgrenze im Norden von Berlin, bringen wir Ihnen frisch gekochtes Essen - Frisch auf den Tisch!

Wir bieten in den Schulen, wie von der DGE empfohlen, jeweils nur zwei Menülinien an, zum Teil können diese, im Voraus durch die Schule aus 3 angebotenen Menüs ausgewählt werden. Beide Menülinien entsprechen dabei immer den Vorgaben der DGE und den darüberhinausgehenden Anforderungen des Berliner Senates. Täglich ausreichend Obst und Gemüse oder frisch hergestellte Salate, sind ebenso Bestandteil des Mittagsmenüs, wie jeden Mittwoch unser „Molke-Büffet“ sowie ein Getränk.

Unser Versorgungsangebot entspricht den Anforderungen des „in form“ Programms:

- „Schule + Essen = Note 1“

Mindestens 60 % unserer Produkte stammen aus der Region bzw. aus ökologischem Anbau!

Schulen tragen aufgrund ihres Mahlzeitenangebotes zur Bildung des Ernährungsverhaltens von Kindern bei. Sie bieten somit die Möglichkeit, von Anfang an den Grundstein für eine gesundheitsfördernde Lebensweise zu legen.

Um langfristig ein ernährungsphysiologisch ausgewogenes Verpflegungsangebot zur Verfügung stellen zu können, haben wir uns von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifizieren lassen. Im Rahmen der Zertifizierung werden folgende Kriterien überprüft:

- **Lebensmittel:** Mittagsverpflegung (optimale Lebensmittelauswahl und Anforderungen an den Speisenplan – zum Beispiel nur MSC oder ASC Fisch)
- **Speisenplanung & -herstellung:** Kriterien zur Planung und Herstellung der Speisen für die Mittagsverpflegung, Gestaltung des Speisenplans

In den vergangenen 9 Jahren seit unserer Firmengründung, haben wir es uns zum Ziel gesetzt unseren bestehenden und zukünftigen Kunden ein umfassendes ganzheitliches Paket anzubieten. Dies beinhaltet neben einer qualitativ hochwertigen Verpflegung auch die entsprechende Beratung und Betreuung zu allen Fragen bezüglich einer gesunden Ernährung und Lebensweise. Unser Team besteht aus erfahrenen und motivierten Mitarbeitern, die über langjährige Erfahrungen im Bereich des KiTa- und Schulcaterings verfügen.

Uns ist daran gelegen durch regelmäßigen Kontakt, Probleme bereits im Vorfeld zu erkennen, um entsprechend vorbeugend reagieren zu können. So wird es selbstverständlich sein, dass Sie und jede Einrichtung durch einen unserer entscheidungsbefugten Mitarbeiter persönlich betreut werden. So können individuelle Wünsche zeitnah und ohne Verwaltungsaufwand umgesetzt werden.

Wir werden unserer Verantwortung gegenüber unseren natürlichen Ressourcen nachkommen – auch wenn das für uns heißt nicht immer der Günstigste sein zu können und wir nicht jeden Auftrag bekommen können! Für uns ist es wichtig, einen gesunden Preis – Leistungskreislauf aufrechtzuerhalten, der es uns erlaubt neben qualitativ hochwertigen und regionalen Produkten auch Personal aus der Region zu vernünftigen Konditionen beschäftigen zu können.

Das tägliche Obst- und Gemüseangebot, Getränke sowie am Mittwoch unser „Molke-Büffet“ sind in unserem Preis von 4,64 € enthalten.

Gerne möchten wir Ihr zukünftiger kompetenter und zuverlässiger Dienstleistungspartner in Sachen Verpflegung werden. Wir sind an einer langjährigen Zusammenarbeit im Sinne Ihrer Einrichtungen und vor allem zum Vorteil unserer hoffentlich zukünftigen Kunden interessiert. Dafür stellen wir Ihnen unser gesamtes Wissen und unsere Fachkompetenz gern zur Verfügung.

Sie können versichert sein – Unser Name verpflichtet!

natürlich essen



Im Namen des Gesamten Team's

Marco Ewert

Unser Bestellsystem – vorteilhaft und vielfältig

Keine pauschale Abrechnung!

Berechnet werden nur die bestellten Essen!

Abbestellte Essen werden gutgeschrieben!

Wir bieten jedem einzelnen Schüler, Lehrer und Erzieher an, unser Bestellsystem im Zusammenhang mit einer **Vereinbarung über Essenversorgung** zu nutzen.

Den Eltern werden **bargeldlose Zahlungsmöglichkeiten** angeboten. In der Regel wird in der ersten Woche eines Monats das für den vorangegangenen Monat bestellte Essen vom Konto des Vertragspartners per Lastschrift abgebucht oder in Rechnung gestellt. Bis dahin erfolgte Abbestellungsgutschriften des vorangegangenen Monats sind dann dementsprechend verrechnet.

Als **besondere Serviceleistung** bieten wir **eine automatische monatliche Vorbestellung** an. Sollte die Vorbestellung für den neuen Monat versäumt worden sein, erhält der Kunde ab dem 1. Tag des neuen Monats automatisch ein Essen. Eine „Wunschbestellung“ kann dann jederzeit aufgegeben werden.

Dem Abrechnungssystem wurde seitens des Berliner Datenschutzbeauftragten zugestimmt.

Um auf die gestiegene Nachfrage an **Internetlösungen** – gerade bei Kindern und Jugendlichen – reagieren zu können, bieten wir zusätzliche Lösungen an:

Wir stellen Ihnen mehrere Bestellwege zur Auswahl:

(Werktäglich bis 16:00 Uhr für den folgenden Werktag)

die Bestellung über unseren modernen **webshop** mit PIN
oder über **WhatsApp** 01511 11 327 42

die Bestellung per **Fax**

die Bestellung per **E-Mail**

die Bestellung über unsere **Servicenummer**

die Bestellung über die **Ausgabekraft vor Ort**

Abbestellung im Krankheitsfalle sind per Mail, WhatsApp, Telefon oder Fax bis 08:00 Uhr des Liefertages möglich.

Unser Beschwerdemanagement – Persönlich & schnell

Sollte mal etwas nicht stimmen oder Sie haben eine Nachfrage, erreichen Sie Frau Maria Starker-Hein (0170 / 811 75 37) oder Frau Ewert (0170/30 10 10 7) direkt per Telefon. Sind diese gerade in einem anderen Termin können Sie jederzeit unseren Geschäftsführer Herrn Ewert telefonisch erreichen.

Wir können Ihnen garantieren, dass wir innerhalb von max. 60 Minuten bei Ihnen sind!

Darüber hinaus sind wir per Mail (info@natuerlich-essen.com) und Fax (030/920 93 86 87) jederzeit erreichbar.

Frau M. Starker-Hein und Frau U. Ewert sind Entscheidungsbefugt bzw. reicht ein einziger Anruf um eine sofortige Entscheidung zu bekommen.

Der tägliche Warenbegleitschein (Anlage) dokumentiert nicht nur die Temperatur und eventuelle Mängel, sondern Sie können Ihr Anliegen direkt unseren Mitarbeitern vor Ort nennen und dieses wird sofort auf dem Warenbegleitschein vermerkt.

Der Warenbegleitschein wird jeden Tag persönlich von uns mit dem Küchenleiter ausgewertet und somit können wir sofort reagieren.

Des Weiteren haben wir in den Ausgaben Qualitätseinschätzungen ausliegen und führen in Zusammenarbeit mit Ihnen, Quartalsweise Umfragen durch.

Realisierung von kurzfristigen Nachlieferungen einzelner Komponenten

Da unsere Produktionsküche über zusätzliche Lieferfahrzeuge verfügt und bis 15:00 Uhr besetzt ist, können wir jederzeit kurzfristige Nachlieferungen auszuführen.

Unser Umsetzungskonzept

Wir haben uns im März 2010 nach 11 Jahren von unserer bisherigen Cateringfirma getrennt, da wir die dortige Firmenphilosophie „Gewinn vor allem“, nicht mit unserem Verständnis für eine gesunde Ernährung sowie einer umfassenden Betreuung unserer Kunden vereinbaren konnten.

So haben wir es uns jetzt zum Ziel gesetzt unseren zukünftigen Kunden ein umfassendes ganzheitliches Paket anzubieten. Dies beinhaltet neben einer qualitativ hochwertigen Verpflegung auch die entsprechende Beratung und Betreuung zu allen Fragen bezüglich einer gesunden Ernährung und Lebensweise. Unser Team besteht aus erfahrenen und motivierten jungen Mitarbeitern, die über langjährige Erfahrungen im Bereich des Schulcaterings verfügen.

Uns ist daran gelegen durch regelmäßigen Kontakt, Probleme bereits im Vorfeld zu erkennen, um entsprechend Vorbeugend reagieren zu können. So wird es selbstverständlich sein, dass Sie und jede Einrichtung durch Frau Maria Starker-Hein (0170 / 811 75 37) oder Frau Ewert (0170/30 10 10 7) persönlich betreut werden. So können individuelle Wünsche und Problemlösungen zeitnah und ohne Verwaltungsaufwand umgesetzt werden. Gerne nehmen wir regelmäßig an den Sitzungen der Hortleitung, der GEK und Elternabenden teil. So können angesprochene Punkte in der jeweiligen Tagesordnung protokolliert und deren Umsetzung nachweislich verfolgt werden.

Tägliche Warenbegleitscheine, regelmäßige Qualitätsumfragen und die Möglichkeit Speisenwünsche der Schüler in unsere Speisepäne zu integrieren gehören dabei zu unserem „täglichen Handwerkszeug“. So sind unsere Speisepäne nicht nur im Internet einsehbar, sondern wir hängen diese auch an der Informationstafel der Schule und in den Speiseräumen aus.

Um auf die Notwendigkeit von Allergiereisen und Diäten richtig reagieren zu können haben wir in unserem Team eine Diätassistentin mit DGE Zertifikat beschäftigt. Dadurch können wir betroffene Eltern optimal beraten und die entsprechenden Speisepläne optimal anpassen. Dabei ist es uns wichtig dass wir nur bestimmte Komponenten austauschen und nicht einfach ein Assietten essen mitliefern. Dadurch wollen wir eine ganz normale Teilnahme an der Essenausgabe gewährleisten.

Damit reagieren wir vor allem auf die Essgewohnheiten von jungen Menschen und können so auch die sogenannte „Gruppenentscheidung vor Ort“ bzw. die getroffene Vorauswahl durch die Eltern, die oftmals zu den bekannten Problemen bei der Essenversorgung führen, ganz bewusst umgehen.

Da der Standort unserer neu gebauten EU-zertifizierten Produktionsküche in der Mitte der von uns umworbenen Einrichtungen ist, können wir unseren Standortvorteil zu 100% an die Schulen weitergeben. So kommen nicht nur ganz frische und regionale zum Einsatz - es entstehen auch kaum Stand- und Transportzeiten.

Mindestens 60 % unserer Produkte stammen aus ökologischem Anbau!
Bevorzugt verwenden wir Regionale Produkte!

Über die Woche verteilt haben unsere Kunden die Möglichkeit sich entsprechend den Anforderungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zu versorgen. Die Nährwerte entsprechen dabei in der Wochenbilanz der geforderten Menge. Ein erhöhter Nährwert an einen Tag wird durch einen entsprechend geringen Nährstoffgehalt an einen anderen Tag ausbalanciert.

Es sei jedoch darauf hingewiesen, dass durch unterschiedliche Verzehrsmengen, wir natürlich nicht garantieren können, dass die geforderten Richtwerte zu 100 % eingehalten werden können. Hier wollen wir in Zukunft noch mehr durch ein entsprechendes Rahmenprogramm in Form von Projekten zum Thema gesunde Ernährung und Bewegung, auf das Bewusstsein für die richtige Auswahl der Speisen hin einwirken.

Den Kindern soll vermittelt werden, dass eine ausgewogene Ernährung abwechslungsreich ist und es keine Verbote gibt. Vielmehr sollten Kinder selbstständig auf das achten, was sie über die Woche verteilt Essen.

Ebenfalls wird es zum täglichen Mittagsmenü, entsprechend den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, die geforderte Menge an Getränken geben, in Form von, z. B. stillem Wasser oder ungesüßtem Tee.

Unsere Nährstoffoptimierten Rezepten

Da wir immer auf der Suche nach neuen und vor allem regionalen Produkten sind, um uns so nicht an die industriell genormten Produkte der großen Hersteller binden zu müssen, können wir auch keine allgemeinen Rezepturen unserer Gerichte angeben.

Es kommt uns auf die Individualität unserer Küchenmannschaft an. Unsere erfahrenen Köche wissen hierbei worauf es bei der Versorgung von Kindern und Jugendlichen ankommt und schmecken dementsprechend unsere Speisen ab. Dabei ist natürlich immer das Grundprodukt ausschlaggebend für die „Zubereitungsrezeptur“, und da diese nicht immer gleich sind, variieren die Rezepturen.

Da wir keine Geschmacksverstärker oder andere künstlichen Zusatzstoffe verwenden, greifen wir auf die ursprüngliche Handwerkskunst des Kochens zurück.

Dass wir dabei sehr wohl die Entwicklung der Rezepturen, hin zu einer leichten und bekömmlichen Küche beachten und selbst aktiv weiterentwickeln versteht sich von selbst.

So richten wir uns bei der Zubereitung unserer Speisen nach den aktuellen Empfehlungen der DGE (Schule + Essen = Note 1) im Rahmen des „in form“ Programms.

Tägliches Obst- und Gemüsebuffet, Rohkostsalate sowie Mittwoch unser Molke-Tag

Um dem individuellen Geschmack der Kinder noch besser entsprechen zu können, bieten wir Ihnen täglich ein wechselndes Obst- oder Gemüsebuffet an, bei dem sich die Kinder je nach Vorliebe selbst entscheiden können welches Obst bzw. Gemüse oder Salat sie essen möchten. Selbstverständlich wird hier das saisonale und regionale Angebot bevorzugt von der „**natürlich essen GmbH**“ eingesetzt. Jeden Mittwoch erhalten die Kinder zusätzlich unser Molkereibuffet mit frischem Obst, Joghurt, Quark, Müsli oder verschiedenen Milchsorten.

Kaltverpflegung

Die Lieferung von Lunchbeuteln ist jederzeit möglich. Diese können aus unserem Bestellzettel gewählt werden oder Sie stellen diese mit Ihrem Betreuer selber zusammen.

Verarbeitungsgrad und Einsatz unserer Lebensmittel

Grundsätzlich wird der Conveniencegrad (Verarbeitungsgrad) in fünf Gruppen unterteilt und zu folgenden Prozentsätzen bei uns eingesetzt:

60% Küchenfertige Produkte	(z. B. Fisch, zerlegtes Fleisch, Obst, Gemüse, Kartoffeln, Reis)
37% Garfertige Produkte	(z. B. Teigwaren, TK-Gemüse, TK-Obst)
1% Aufbereitetfertige Produkte	(z. B. Puddingpulver)
0% Regenerierfertige Produkte	(z. B. fertige Komponenten oder Menüs)
2% Verzehrertige Produkte	(z. B. Brot, Matjes)

Das drückt sich vor allen Dingen darin aus, dass die Soßen wieder selbst „gezogen“ und die Salate selbst hergestellt werden. Somit gibt es in der „natürlich essen UG“ zwar einheitliche Rezepturen, aber keinen Einheitsgeschmack.

Zubereitungsarten, Koch- und Abfüllzeiten

Die Art und Weise der Herstellung der Speisen geschieht immer nach den neuesten lebensmitteltechnischen und ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten. Um dies zu garantieren, haben wir in unserem Unternehmen extra ausgebildete Fachkräfte.

Die Herstellung der Speisen erfolgt mit Hilfe modernster Produktionstechnik, durch qualifiziertes und hoch motiviertes Personal. Es wird abwechslungsreiche und vitaminorientierte Vollwertkost im Just-in-Time Produktionsverfahren täglich frisch und unter Optimix-Gesichtspunkten und den Richtlinien der Berliner Qualitätskriterien umweltschonend zubereitet.

Die „**natürlich essen GmbH**“ gewährleistet, dass die Berliner Qualitätskriterien, die auf den D-A-CH Referenzwerten und Richtwerten der DGE (deutschen Gesellschaft für Ernährung und der FKE (Forschungsinstitut für Kinderernährung) basieren, eingehalten werden.

Unsere Küche ist DGE und BIO-zertifiziert!

Eine feste Koch- und Herstellungszeit kann nicht angegeben werden, da der Kochprozess täglich neu organisiert wird. Dazu kommt, dass dies auch abhängig von der Menge der Komponenten ist. Garantieren können wir Ihnen, dass die Produkte so zubereitet werden, dass sie alle zugleich, zum Zeitpunkt der Abfüllung fertig sind und dann dem Transport übergeben werden. Die Einhaltung der Standzeiten können Sie unserem Tourenplan entnehmen

Die Kochzeiten gestalten sich anhand der organisatorischen Rahmenbedingungen sowie des Ablaufplanes, welcher vom zuständigen Küchenleiter täglich anhand des Speisenangebotes neu erstellt wird. Gern laden wir Sie zu einer Kochdemonstration in einer unserer Produktionsküchen ein.

Nach Abschluss des Kochprozesses werden die Speisen mit einer Temperatur von mindestens 83 Grad direkt in die dafür vorgesehenen modernen und temperaturstabilen Thermoporte abgefüllt. Dabei erfolgt laut unserem HACCP die Herstellung des Warenbegleitscheines in denen die Abfüllzeit und Abfülltemperatur dokumentiert werden.

Qualitätsmanagement- und Hygienekonzept

Das Konzept der „**natürlich essen GmbH**“ zur Gewährleistung einer hygienisch einwandfreien Produktion von Speisen und der Sicherung unseres Qualitätsanspruches:

Unser Bewirtschaftungskonzept setzt auf Tradition und Offenheit für neue Entwicklungen. In unserem Unternehmen haben wir ein umfassendes und detailliertes Qualitätsmanagementsystem integriert. Dieses beinhaltet sowohl die geltenden gesetzlichen Vorschriften, die Qualitäts-, Umwelt- und Hygienekontrolle (HACCP) als auch darüber hinaus gehende Qualitäts- und Hygieneansprüche unseres Unternehmens.

Wir sind eine EU-zertifizierte Produktionsküche für die Gemeinschaftsverpflegung!

In unserem HACCP Konzept sind die Grundsätze unseres Qualitätsanspruches, Verfahrensanweisungen, ein lückenloses Schulungs-, Kontroll- und Dokumentationssystem zur Wahrung aller gesetzlichen Bestimmungen in Bezug auf Qualität, Hygiene und Entwicklung der Einrichtungen der „**natürlich essen GmbH**“ integriert und festgeschrieben. Als wesentlicher Bestandteil unseres Leitungs- und Kontrollinstrumentariums, wird das HACCP Konzept regelmäßig durch den HACCP Beauftragten und die Geschäftsführung aktualisiert und neuen Anforderungen angepasst. Durch regelmäßige Kontrollen von unabhängigen Institutionen wird sichergestellt, dass unser Qualitätsmanagement immer den internationalen Standards entspricht. Mit diesem Konzept der „**natürlich essen GmbH**“ erhält der Verbraucher somit die Gewissheit, dass aus dem Herstellungsprozess stets ein Erzeugnis mit hohen und konstanten Produkteigenschaften hervorgeht, dass allen gesetzlichen Anforderungen und den Standards unseres Unternehmens an Gesunderhaltende Ernährung sowie unserem Anspruch „Etwas Gutes stetig zu verbessern“ erfüllt.

Einhaltung der geforderten Standzeiten

Durch unsere Produktionsorganisation auf 2 Kochdurchgänge und größtenteils 2 Anlieferungen sowie die Fahrzeugbestückung (nicht mehr als 3 Einrichtungen je Fahrzeug), können wir jederzeit die Einhaltung der geforderten Standzeiten einhalten.

Personalschulungen

Mindestens zweimal im Jahr finden für unser Personal Schulungen und Informationsveranstaltungen statt. Dabei geht es vor allem um die Küchenhygiene, das Verhalten an den Ausgabestellen vor Ort, Informationen zu unseren Produkten und Schulungen mit unserer Diätassistentin zum Umgang mit Allergien, Diäten und neuen Ernährungserkenntnissen der DGE. Andersherum haben so die Ausgabekräfte immer die direkte Möglichkeit mit der Küche über Ihre Wünsche und Anregungen bzw. Kritiken zu sprechen.

Mitwirkung am Speiseplan und Umsetzung der Anregungen / Kritiken zum Angebot

Wir würden uns sehr freuen, wenn die Essenkommission und interessierte Schüler die Möglichkeit wahrnehmen und uns bei der Erstellung der Speisepläne, mit Ihren Ideen und Wünschen unterstützen. Die fertigen Speisepläne werden wir 2 Monate vor Gültigkeit in unserem Bestellsystem einstellen und Ihnen auf Wunsch für Ihren Internetauftritt und für das „schwarze Brett“ zur Verfügung stellen. Wie schon anfangs aufgeführt sind wir jederzeit an einer engen Zusammenarbeit interessiert um Probleme schnellstmöglich zu lösen und für die Zukunft abzustellen. Daher bitten wir unsere Kunden aktiv und regelmäßig die an den Essenausgaben liegenden Qualitätseinschätzungen zu nutzen und uns diese über unseren „Hausbriefkasten“ im Speiseraum zukommen zu lassen. Oder Sie sprechen gleich unsere freundlichen und hilfsbereiten Mitarbeiter vor Ort an – Sie werden sehen diese haben immer ein offenes Ohr und helfen schnell und unkompliziert oder können uns auf kürzestem Wege Ihr Anliegen weiterleiten. Dazu gibt es einen täglichen Warenbegleitschein in dem solche Hinweise, aber auch die tägliche Qualitäts- und Temperaturdokumentation geführt wird.