

## ZAB gemeinnützige GmbH – Bereich Großküche

---

Die ZAB gemeinnützige GmbH ist ein gemeinnütziges Dienstleistungsunternehmen mit einem breiten Spektrum an sozialen und beruflichen Hilfs- und Bildungsangeboten.

Im Bereich ‚Beruflich Bildung‘ betreiben wir Zweckbetriebe, die der marktorientierten Ausbildung und Qualifizierung dienen. Unsere Großküche inkludiert eine überbetriebliche Ausbildungsstätte für junge Menschen und Erwachsene.

### Unsere Küchenphilosophie

---

Gemeinsam kreieren wir leckere, abwechslungsreiche Rezepte. Gesund und ausgewogen - unter Berücksichtigung ernährungspsychologischer Anforderungen - werden unsere Essen täglich frisch zubereitet.

Unsere Speisepläne werden in Anlehnung an die DGE – Qualitätsstandards für Kita- und Schulverpflegung erstellt. Auch Erfahrungswerte der Ausgabenstellen fließen in die Speiseplangestaltung mit ein. Ein Speiseplancheck der Vernetzungsstelle Schulverpflegung RLP wurde durchgeführt.

Wir verwenden grundsätzlich keine gentechnisch veränderten Lebensmittel und verarbeiten nur Seelachsfilet mit dem MSC-Siegel. Unsere Zutaten sind möglichst wenig vorverarbeitet. Durch jahrelange Zusammenarbeit mit unseren lokalen Lieferanten und regionalen Erzeugern bieten wir frische Zutaten von bester Qualität. Denn Qualität wird bei uns großgeschrieben. Form/Pressfleisch bei Geflügel und Pangasius-Fisch findet bei uns keine Verwendung.

Wir arbeiten mit dem HACCP-System und werden durch das SGS Institut Fresenius Hygieneüberwacht.

Wir verzichten weitestgehend auf kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe. Allergene Stoffe werden extra ausgewiesen.



Unser Betrieb ist EU –Zertifiziert Nr.- DE RP 18025 EG und nach DIN ISO 9001 Nr.- 13-15732-RZ(3)